

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 53 (1944)
Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.11.2024

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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. 16.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 27934.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigjähriger
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

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

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

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 27934.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N^o 2 Basel, 13. Januar 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Parait tous les jeudis

Bâle, 13 janvier 1944 N^o 2

Zur Finanzierung der baulichen Hotel- und Kurortsanierung

Hans Bernoulli, Arch. B. S. A.

Bemerkung der Redaktion:

Zur Sanierung der Hotellerie geben wir einem bekannten Basler Architekten, der als Obmann der Gruppe Montreux vom Planungsbüro bereits tätig ist, das Wort, ohne uns vorläufig zu seinem Vorschlag zu äussern. Wir erwarten gerne Rückäusserungen aus dem Leserkreis und werden dann selbst bei Gelegenheit in unserem Blatt Stellung beziehen.

Die „Aktion Meili“ ist in vollem Gang. Für die ersten zehn Fremdenorte sind bereits umfangreiche Pläne fertiggestellt. Es ist ausserordentlich, was da alles vorgeschlagen ist an Promenaden, Spazierwegen, Sportplätzen; an besseren Verbindungen für Bahn, Auto, Schiffsfahrts- und Flugwesen; vor allem aber an Erneuerung der Hotels und ihrer Umgebung und nicht zuletzt für die Besserung des Anblicks der ganzen Kurorte überhaupt.

Solch eine „bauliche Sanierung“ kostet selbstverständlich sehr ansehnliche Beträge. Wie sollen diese Summen aufgebracht werden, damit die ganze Planung ins Werk gesetzt werden kann?

Sanierung aus Eigenem

Die Schweizer Hotellerie verfügt über ein wertvolles Gut, das sie sehr wohl entbehren kann, das sie verkaufen kann, um aus dem Erlös sich selbst zu sanieren, aus eigenen Mitteln; unabhängig vom guten Willen der Geldegeber und ohne den Bettelsack schwingen zu müssen. Dieses Gut ist das Stück Schweizerland, auf dem die einzelnen Hotels errichtet sind.

Diese einzelnen Parzellen, inmitten städtischen Verkehrs, an freundlichen Seefern, in grossartiger Berglandschaft, vielfach Monopollagen ersten Ranges, heute Privateigentum, werden nun — das ist der Vorschlag — von den einzelnen Unternehmungen der Eidgenossenschaft verkauft. Die Eidgenossenschaft übernimmt Grund und Boden in ihr Eigentum und räumt dem Eigentümer des Hauses ein Baurecht ein, auf Lebenszeit des Baues, so dass der Betrieb ungestört weitergehen kann. Aus dem Erlös dieses Verkaufs wird ein Teil verwendet zur Tilgung der Grundpfandschuld, und zwar des Anteils der Schuld, der auf den Terrainwert entfällt. Der andere Teil des Erlöses, etwa zwei Fünftel der Verkaufssumme, ist frei, um das Haus zu modernisieren, soweit nötig umzubauen oder neu auszustatten.

Der Eigentümer des Hauses ist einen Teil der drückenden Schuldenlast losgeworden, er kann sich freier bewegen, dafür verfügt er nun aus Eigenem — nicht Geschenkt und nicht Dargeliehenem — über eine ansehnliche Summe, die es ihm möglich macht, längst notwendige Bauarbeiten auszuführen und seine Haus für den Nachkriegsbetrieb bereitzustellen.

Der Gläubiger erhält einen Teil seines Darlehens zurück. Der Bau, der einzig noch als Grundpfand der restlichen Schuld verbleibt, ist durch die Modernisierung wertvoller geworden, die Schuld ist besser gesichert als zuvor, bezahlt wird der Gläubiger durch einen eigenössischen Schuldtilg; der Kapitalmarkt wird also nicht beunruhigt.

Die Öffentlichkeit, die Eidgenossenschaft als Treuhänderin für die Gemeinde, steht endlich wieder im Eigentum ihres

Grund und Bodens. Wenn das auch für den Augenblick, für die Lebenszeit des heutigen Baues, wenig bedeuten mag, so kann es für die fernere Zukunft des Ortes, ja der ganzen Landschaft, von entscheidender Wichtigkeit werden.

Diese Sanierung ist als Einzelsanierung für jedes individuelle Unternehmen gedacht, nicht als Sanierung der ganzen Hotellerie in Bausch und Bogen; jeder einzelne Betrieb soll das Recht haben, auf diese Sanierung einzutreten; nur auf seinen Antrag hin kauft die Eidgenossenschaft seine Parzelle. Der Weg steht allen offen — c'est à prendre ou à laisser.

Um der Anschaulichkeit willen ist als Repräsentant für die verschiedenen Fälle ein Zahlenbeispiel gewählt. Dieses Zahlenbeispiel entspricht dem Durchschnittswert von 4493 Hotelbauten, wie sie von Dr. H. Gurtner untersucht wurden in „Die wirtschaftliche Bedeutung des Schweizerischen Hotelgewerbes“ und unter Tabelle 22, Seite 95, mitgeteilt sind. (Siehe Spalten 2 und 3 unten.)

Die neue Situation

Das Verhältnis des Hoteliers als Eigentümer des Hauses zur Eidgenossenschaft als Eigentümerin des zugehörigen Grund und Bodens wird durch einen Baurechtsvertrag geregelt. Wichtig ist dem Hauseigentümer vor allem die Frage, auf welche Zeitsdauer der Vertrag abgeschlossen werden soll. Vernünftigerweise wird der Vertrag mit der Lebenszeit des Baues ablaufen. Erfahrungsgemäss leben Bauten einfacher Art am längsten. Komplizierte Bauten und Bauten, deren Anlage auf eine augenblickliche Geschmacksrichtung eingestellt ist, sind von Natur kurzlebig. Ein Hotel, das nach einem allgemeingültigen, immer wieder erprobten Schema aufgebaut und technisch wie künstlerisch solid durchgearbeitet ist, lässt sich eher erneuern und lebt länger als ein Bau, der von vornherein ungeschickt oder allzu individualistisch aufgefüllt ist. Auch wird man die Lebensdauer, vielmehr die Dauer der Benützbarkeit, eines Baues in der Stadt günstiger einschätzen dürfen als in einer besonderen Lage, die dem Wechsel des Geschmacks und der Liebhaberei unterworfen ist. Für einen gesund angelegten Neubau in einer mittleren Lage wird man eine Lebensdauer von 60—80 Jahren einsetzen dürfen. In dem gewählten Zahlenbeispiel ist mit einem Ablauf der Lebenszeit und damit des Baurechtsvertrages nach 40 Jahren gerechnet. Diese Annahme entspricht einem älteren Haus, dessen Anlage eine periodische gründliche Erneuerung nicht löhnd erscheinen lässt.

Der Baurechtszins, den der bauberechtigte Hausbesitzer dem Eigentümer von Grund und Boden, der Eidgenossenschaft, zu entrichten hat, entspricht grosso modo der Grundrente der betreffenden Lage. Der Baurechtszins des mit 220 000 Franken angenommenen Ankaufspreises der Parzelle würde bei einem landestüblichen Zinssatz von 4% jährlich 8 000 Franken betragen. Die Grundrente ist nun aber nicht ein starres Moment; sie wechselt mit der wirtschaftlichen Situation. Im Baurechtsvertrag ist also vorzusehen, dass der Baurechtszins dem finanziellen Erfolg des betreffenden Unternehmens anzupassen ist. In Zeiten geringer Frequenz, da keine Überschüsse erzielt werden, wird also der Baurechtszins keinen Baurechtszins zu entrichten haben. Der Baurechtsgeber begnügt sich dann mit einer jährlichen Anerkennungsgebühr von beispielsweise 100 Franken.

Erst von dem Zeitpunkt an, da das Eigenkapital Erträge abwirft, werden auch Bau-

rechtszinsen fällig. Für diese Baurechtszinsen wird vom Baurechtsgeber eben der Zinssatz von der Ankaufssumme des Terrains in Anrechnung gebracht, nach dem auch das Eigenkapital des Hauseigentümers verzinst wird. Dabei ist das Eigenkapital ohne Abzug der Amortisationsleistungen zu verstehen; andererseits sollen aber auch Baurechtszinsen als Vermehrung des Eigenkapitals gelten; nominelle Erhöhungen dürfen nicht in Anrechnung gebracht werden. Diese elastische Anrechnung der Baurechtszinsen befreit den Eigentümer von einem Teil der in schlechten Zeitaläufen so drückenden fixen Lasten. Für den Gläubiger bedeutet diese Anpassung der Baurechtszinsen an den Geschäftsgang eine weitere Sicherung seiner Forderungen. In schlechten Zeiten kommt der Ertrag des Hauses ihm allein zugute.

Nach Ablauf des Baurechtsvertrages, also wenn das Gebäude ausgedient hat und eine Vertragsverlängerung nicht in Frage kommt, fällt die ganze Liegenschaft, Bau und Boden, an den Eigentümer der Parzelle, also an den Bund zurück. Der Hauseigentümer wird für das Gebäude entschädigt, und zwar mit 25% des dann zum geschätzten Ertragswertes des Hauses.

Der Baurechtsgeber wird einen Teil der von ihm auszurichtenden Entschädigung durch den Verkauf der Abbruchmaterialien zurückgewinnen, zum Teil wird er sich an der Erhöhung der Grundrente schadlos halten können, die nun während des Vertragsablaufs von 40 Jahren angestiegen sein dürfte. Wenn also das Gebäude innerhalb der 40 Jahre der Vertragsdauer bei guter Instandhaltung infolge Demodernisierung 30% eingebüsst hat, so beträgt die Entschädigung

$$780000 + 0,7 = 546000$$

$$546000 + 0,25 = 136000$$

Diese Entschädigung von 136 500 Franken dürfte als „Eigenkapital“ den Besitzer instand setzen, auf den Zeitpunkt des Vertragsablaufes ein Anwesen ungefähr gleicher Grösse und Charakters zu erwerben bzw. erstellen zu lassen.

Die Entschuldung

Das Unternehmen, das von dem Recht dieser Sanierung Gebrauch gemacht hat — Verkauf des Grund und Bodens gegen Gewährung eines Baurechts — ist nun entschuldigt um den Betrag, der dem Preis der Parzelle entspricht; mit Hilfe dieses Landverkaufs hat es nun die notwendigen baulichen Verbesserungen durchführen können. Der auf das Terrain entfallende Teil der Grundpfandschuld wird dem Gläubiger zurückgezahlt 123 200
der verbleibende Betrag von 96 800
220 000

(er entspricht dem im Terrain angelegten Teil des Eigenkapitals) wird für Instandsetzung verwendet, resp. für den Umbau des Hauses, entsprechend dem Vorschlag der „Aktion für bauliche Sanierung“. Während der Eigentümer die Wahl hat, das Anerbieten der Eidgenossenschaft anzunehmen oder nicht, ist der Gläubiger im Fall der Sanierung verpflichtet, auf das Verfahren einzutreten.

Das bisher als gefährdet oder als verloren betrachtete Kapital ist nun zu einem Viertel bis einem Fünftel zurückbezahlt. Der neue Hypothekvertrag wird jetzt, da nun kein Land mehr, sondern nur noch ein Gebäude, und auch dies nur auf die Dauer des Baurechtsvertrages, als Pfandsicherung besteht, eine Tilgung vorsehen: Die Restschuld muss bei Ablauf des Baurechtsvertrages vollständig getilgt sein. Für die Verzinsung dieser Restschuld wird ein reduzierter Zinssatz, vorschlagsweise 2½%, festgesetzt. Der Gläubiger er-

Anlagewerte

	Terrain	Gebäude	Total	Grundpfandschulden
Untersuchte Betriebe	314 050 868	1 078 538 266	1 401 589 134	794 013 983
In Prozenten	22	78	100	56
Zahlenbeispiel	220 000	780 000	1 000 000	560 000

Der Anteil von Fremdkapital und von Eigenkapital beträgt im gewählten Zahlenbeispiel:

	Terrain		Gebäude		Total	%
	absolut	%	absolut	%		
Fremdkapital	123 200	12,32	436 800	43,68	560 000	56
Eigenkapital	96 800	9,68	343 200	34,32	440 000	44
Total	220 000	22,00	780 000	78,00	1 000 000	100

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Zu den neuen Tarifmassnahmen der Bahnen — Anbaupflicht der Hotelbetriebe — Der Schlusspunkt zu einem Kapitel Rigi-Geschichte. Seite 3: Kleine Chronik — Die Lebensmittelrationierung im Februar — Quotentabelle — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen. Seite 4: Personalehrungen und Weihnachtstern — Totentafel — Aus den Sektionen.

Schweizer Hotelführer 1944

Wir ersuchen die Mitglieder um Einsetzung ihrer Korrekturen für den neuen Hotelführer bis spätestens

15. Januar

Bis zum gleichen Termin erbitten wir auch die Anmeldung neuer Mitglieder, die auf Erwerb ihres Hauses im Hotelführer 1944 reflektieren. Für nähere Auskunft über die Aufnahmebedingungen stehen wir gerne zur Verfügung.

Schweizer Hotelier-Verein
Zentralbureau

Trinkgeldabgabe bei Einquartierung

Wie bereits mitgeteilt, lässt das Zentralbüro eine zweisprachige Affiche erstellen, welche die einquartierten Offiziere über die Trinkgeldabgabe orientiert.

Um die benötigte Auflage dieser Affiche, die wir den Mitgliedern kostenlos abgeben, feststellen zu können, ersuchen wir die Interessenten, uns ihre Bestellung umgehend aufgeben zu wollen.

Das Zentralbüro SHV, Basel.

Ablösung der Neujahrsgratulationen

Exonération des souhaits de Nouvelle Année

Bis zum 11. Jan. 1944 eingegangene Beträge
Sommes versées jusqu'au 11 janvier 1944

Übertrag Fr. 415.—

Hr. Anton Badrutt, Hotel Engadiner Kulum, St. Moritz	10.—
Hr. Paul Bigler, Inh. Zunftthaus zur Saffran, Zürich, Dir. Kurhaus & Sporthotel Bergün, Hotel Weisses Kreuz Bergün	20.—
Hr. J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern	20.—
Familie Hübin, Hotels Axenstein	10.—
Hr. Direktor A. Kienberger, Hotel Drei Könige, Basel	10.—
Hr. E. Kühne-Trost, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden	5.—
M. R. Mojonnet, Hôtel Bon-Accueil, Montreux	10.—
Tit. Grand Hotel National, Luzern	20.—
HH. Gebr. Odermatt, Hotel Bellevue-Terminus, Engelberg	10.—
M. Lucien A. Poltera, 12 Avenue Léon-Gaud, Genève	10.—
M. H. Verdino, Directeur, Hôtel des Bergues, Genève	20.—
Total	Fr. 560.—

hält damit statt des bisherigen „Viel, aber unsicher“ nun „Wenig, aber sicher“. Damit aber auch die nachstelligen Hypotheken des niedrigen Zinsfußes teilhaftig werden können, wird eine Pfandausfallversicherung einzuführen sein, wie sie von Gurtner angetönt wird (Seite 250 a. a. O.) und kurkwollender aber nun auch mit einer gewissen Kontrolle verbunden, wäre die Verbürgung der nachstelligen Hypotheken durch den Bund.

Unter der Annahme, dass der Vertrag 40 Jahre läuft, beträgt die jährliche Abzahlung 2 1/2%. Für die Verzinsung ist ebenfalls 2 1/2% anzusetzen. Damit beträgt der Kapitaldienst bei Beginn der Sanierung 5%, um dann langsam abzunehmen und im letzten Jahr des Baurechtsvertrages mit 2 1/2% abzuschliessen.

Die Jahresleistung des ersten Jahres in Zeiten, da kein Baurechtszins zu zahlen ist, beläuft sich im angenommenen Zahlenbeispiel auf folgende Summe:

getilgt	560000
Zins	123800
Tilgung	436200 à 2 1/2% = 10920
	21840
Anerkennungsgebühr	100
	21940

Der Abbruch

Bei einer grösseren Anzahl von Hotels, man mag das Ding wenden wie man will, bleibt heute nichts mehr übrig als der Abbruch. Das gilt namentlich für Häuser, die schon mehrere Jahre geschlossen sind und wo eine Wiedereröffnung Neuinvestitionen mit allzu grossem Risiko erfordern würde. Auch für diese verzweifelten Fälle bildet das hier skizzierte Sanierungsverfahren noch ein leidliches Arrangement. Im Fall auf Abbruch votiert wird, erwirbt der Bund die frei werdende Parzelle. Der Kaufpreis dient zur Abfindung der Gläubiger, dem Hauseigentümer bleibt der Erlös aus dem Hausabbruch und der Einrichtung.

Zu den neuen Tarifmassnahmen der Bahnen

Verlängerte Ausgabe der Sonntagsbillets

„Die Generaldirektion SBB hat beschlossen, die Sonntagsbillets über den 9. Januar hinaus, bis zum 20. Februar 1944, auszugeben.“ Mit dieser lapidaren Kurzmeldung wurde kurz vor Neujahr die grosse Gemeinde der Wintersportler überrascht. Aber auch das Gastgewerbe und die weitere am Verkehrsleben interessierte Wirtschaft nahmen von dieser Neujaarsbotschaft mit grosser Befriedigung Kenntnis.

Schon die Vernehmlassung der Bundesbahnen auf unsere Eingabe wegen der Ausgabe der Sonntagsbillets und Ferienabonnemente in diesem Winter enthielt eine Andeutung, dass die ersten möglicherweise über den ursprünglich festgesetzten Termin des 9. Januar hinaus abgegeben würden. Nun ist innerschweizer Frist der Entscheid gefallen, und zwar im positiven Sinne und entsprechend den Erwartungen des Reisepublikums und der Hotellerie. Wir wissen, dass die Generaldirektion SBB nicht etwa leichten Herzens die Vergünstigung gewährte, weil eigentlich ebenso viele und zwingende Gründe zur Aufhebung dieser verbilligten Fahrgelegenheiten vorlagen. Umso höher ist der Entschluss zu veranschlagen, bei dem soziale Rücksichtnahme, aber auch der Wunsch, den Fremdenverkehr im Binnenland zu helfen, ausschlaggebend gewesen sein mögen. Die Verlängerung kommt schon deshalb so ge-

Wenn angenommen wird, dass der Eigentümer aus dem Abbruch noch 5% der ursprünglichen Baukosten löst und das Bauerrain nach dem Abbruch wieder wie vordem bebaut werden kann, oder dass die Terrassen usw. eine gewisse Wertverminderung des Terrains ausgleichen — auch Wertsteigerungen von Terrains sind natürlich nicht ausgeschlossen! — so stellt sich der Gläubiger nach dem gewählten Zahlenbeispiel wie folgt:

Anlage	Erlös bei Abbruch
Terrain	220000
Gebäude	780000 hiev. 5% 39000
Total	1000000
	250000

Danach werden bei Abbruch 250000 Franken oder 25,9% des Anlagekapitals erzielt. Der Grundpfandgläubiger mit seinem Guthaben von 500000 Franken kommt damit immer noch auf etwa die Hälfte des dargeliehenen Betrages.

Auch dieses Verfahren beruht auf Freiwilligkeit: Der Hauseigentümer kann von dem Recht Gebrauch machen oder nicht. Dem Gläubiger steht es dann frei, sich mit der aus dem Verfahren ergebenden Abfindung zufrieden zu geben oder aber die Liegenschaft zu erwerben.

Schlusswort

Dies der Vorschlag der „Sanierung aus Eigenem“, soweit er die Erneuerung der Hotelbauten betrifft. Wie man sieht, eine ehrenwerte, anständige Sache, ohne Bettelei, ohne milde Gaben und ohne „ewige Dankeschuld“; ohne Vergoldung der Gläubiger; aber auch ohne Verneinung der Schuldner — ein Vertrag nach dem Grundsatz: „Leben und Leben lassen“.

Der Eigentümer wird in den Stand gesetzt, seinen Betrieb weiterzuführen.

Dem Gläubiger ist mindestens die Rückzahlung seines Kapitals gesichert. Die Öffentlichkeit tritt wieder in das ihr so wichtige Verfügungsrecht von Grund und Boden.

fahrplanmässigen Züge bewältigt, die dank des mit Sonntagsbillets reisenden Publikums einfach eine bessere Auslastung erhalten.

Wir haben nicht nur wegen unseren bisherigen Demarchen zugunsten des Sonntagsbillets, sondern auch im Hinblick auf dessen spätere Wiedereinführung ein erhebliches Interesse an der Verwirklichung dieses Vorhabens. Vor allem auch aus abgelegenen Skigebieten des Nördlichen über die Auswirkungen der Ausgabe dieser Fahrvergünstigungen orientiert zu werden. Wir ersuchen daher unsere Mitgliedschaft aus den Regionen des Wintersportes, uns ihre Beobachtungen über die Beeinflussung der Frequenz durch das Sonntagsbillets und das Ferienabonnement kurz mitzuteilen. Diese Unterlagen sind für spätere Verhandlungen von grösstem Wert. Für deren Beschaffung sind wir jedoch auf die Mitwirkung der Hoteliers angewiesen.

Die Kriegszuschläge

Kaum waren die obigen Zeilen in Druck gegangen, als die Mitteilung von der Einführung der Kriegszuschläge auf den Bahnen eintraf. Sie bringt uns namentlich eine erhellende Erklärung über den prompten Entschluss, die Ausgabe der Sonntagsbillets zu verlängern. Im Hinblick auf die zu erwartenden Mehreinnahmen aus den kommenden Zuschlägen fiel es den Bahnen natürlich erheblich leichter, dem reisenden Publikum entgegenzukommen und den verbilligten Sportverkehr über das Wochenende sechs Wochen länger zu gewähren. In den gastgewerblichen Kreisen wird die Aufnahme dieser kriegsbedingten Tarifänderung dennoch eine geteilte sein. Die Hotellerie muss schon mit so vielen Schwierigkeiten fertig werden, dass sie jede weitere Massnahme, die das Durchhalten noch mehr erschweren könnte, mit grösster Zurückhaltung und Misstrauen entgegenkommt. Gerade die bisherige Beibehaltung der Vorkriegstarife war sicher mit ein Grund für die ausgesprochene Reisefreudigkeit des Schweizer Publikums in den letzten Jahren. Nachdem unter dem Drucke der Teuerung, der vermehrten steuerlichen Belastung und der zunehmenden Unsicherheit über den weiteren Beschäftigungsgrad wichtiger Voraussetzungen für den behafteten Binnenverkehr allmählich zurücktreten und gar ausbleiben, fallen die Tarif erhöhungen als behinderndes Moment doppelt ins Gewicht.

Dazu gesellen sich auch Bedenken preispolitischer Art, wie sie bereits in Pressekommentaren laut werden. Weite Kreise standen einer Erhöhung der Bahntarife deshalb ablehnend gegenüber, weil man eine Verteuerung der Bahntransporte als argen Widerspruch zu den staatlichen Bemühungen um eine Preisstabilisierung empfand. Als unser zweimaliges Begehren betr. Erhöhung der Pensionspreise um wenige Prozent mit eben dem Hinweis auf die Notwendigkeit der möglichststen Niedrighaltung der Lebenskosten abgewiesen wurde, da sprachen wir u. a. auch die Erwartung aus, dass man auch dann die nächste starke Hand zeige, wenn es um den Entscheid bei den Preisen für Eisenbahnen und Landwirtschaft gehe.

Allerdings darf man gerechterweise darob die Tatsache nicht übersehen, dass wir uns in der Schweiz bezüglich der Reisemöglichkeiten seit Kriegsbeginn in einer privilegierten Stellung befinden, während sich im ersten Weltkriege ab 1915 die Tarifanschläge regelmässig folgten wie die Jahreszeiten.

Dann ist vor allem nicht zu übersehen, dass die Kriegszuschläge in einer Form erfolgen, die den Reisenden nicht so sehr schmerzen. Das tritt dadurch in Erscheinung, dass der Nahverkehr wesentlich stärker belastet wird als der Verkehr auf grössere Entfernungen. Wie in einem Kommentar der „N.Z.Z.“ ausgeführt wird, hat man das bewährte Prinzip des Ferienabonnements, für den Fernverkehr eine Staffelmil im Sinne von „Intra- und Extratage“, ganz allgemein auf den Eisenbahntarif übertragen. Vom Standpunkt des Näherückens der Landesperipherie an das Zentrum ist diese Tarifpolitik ebenso zu begrüssen, wie im Interesse der abseitsgelegenen Fremdenverkehrsregionen. Dann ist zu beachten, dass das Ausmass der Tarifierhöhung durch die Beschränkung der Höchstzuschläge in seiner Wirkung abgemildert wird, so dass das Verteuerung bei den weitesten Entfernungen auf unter fünf Prozent herabsinkt.

Marti Bürgi zieht auf Kulm

Alle Gasthäuser auf dem Rigi hat von der Mitte des 19. Jahrhunderts an mehr und mehr Rigi Kulm in den Schatten gestellt, wo der tatkräftige Arther Josef Marti Bürgi unter finanzieller Mithilfe verschiedener Zürcher Herren und Touristen im Jahre 1816 die erste Herberge erstellte und eingerichtet hatte. Sein Sohn Caspar Bürgi führte den Betrieb mit wachsendem Erfolg weiter, liess 1847/48 das alte Gasthaus niederreißen und das später als Dépandance benützte Kulmhaus bauen. Ein zweites, noch grösseres Hotel mit Raum für 150 bis 200 Gäste folgte Anno 1856/57. Im Jahre 1873 zog sich Bürgi vom Geschäft zurück und überliess einer Aktiengesellschaft, an der seine Familie beteiligt war, der sog. „Regina Montium“, die Leitung seiner Hotelbetriebe. Diese Gesellschaft betätigte sich in der Folge derart spekulativ und verstrickte sich in so viele und gewagte Engagements, dass sie schon nach wenigen Jahren in Konkurs geriet.

Neben ihren bestehenden Rigi-Hotels (Rigi First und Rigi Scheidegg), der Scheideggbahn usw. projektierte die „Regina Montium“ den Bau weiterer grosser Unternehmungen in Unterstetten, auf Stegenböden (zwischen Kulm und Staffel) sowie auf Neuenigen (nahe der Scheidegg). Diese Pläne gelangten alle nicht mehr zur Verwirklichung. Beim Konkurs gingen 7,5 Millionen Franken verloren. Ein Beispiel der kühnen Pläne, welche die „Regina“ im Gefühl unbegrenzter Möglichkeiten und ständig steigender Konkurrenz auf und um den Rigi ausgeheckt wurden, bildet das phantastische Luftbahnprojekt eines erfindersüchtigen Arthers. Dieser schlug vor, es sollte eine doppelte Eisenbahnlinie von Arth an Staffel vorbei bis Kulm gelegt werden. Daran wären Luftballone mit Passagier-Gondeln anzubringen, welche mit dem Reisenden von selbst zur Höhe steigen. Für die Tafelfart, so meinte der zuversichtliche Mann, würde es genügen, die Ballons ein wenig zu entleeren, worauf sie sanft der Schiene entlang abwärts gleiten würden. Diese Idee wurde von

KLEINE URSACHEN ...

Dem Hotelier macht es wenig Mühe, bei seinen Bestellungen in zwei Worten auf die Hotel-Revue Bezug zu nehmen.

Der Lieferant freut sich über diesen Hinweis, weil er daraus ersieht, dass seine Propaganda bei uns Erfolg hat.

Für den S.H.V. ist diese Aufmerksamkeit sehr wertvoll. Sie ermuntert den Lieferanten, seine Insertionen fortzusetzen. Die Inserateinnahmen aber bilden das finanzielle Rückgrat der eigenen Zeitung und entlasten die Vereinsrechnung.

Die in Aussicht gestellten sozialpolitischen Massnahmen, nämlich die Heraussetzung der Altersgrenze für die gratisreisenden Kleinkinder und die zur halben Taxe fahrenden Jugendlichen, tragen ihrerseits zu einer wesentlichen Entlastung des Reisebudgets der Familien bei. Dieser Umstand mag sich für den Ferienverkehr günstig und belebend auswirken, indem dann die Reisekosten für grössere Familien künftig viel weniger ins Gewicht fallen, als dies bis jetzt der Fall war. Diese familienfreundliche Tarifgestaltung stellt auch vom Standpunkt der Fremdenverkehrswirtschaft eine gewisse Kompensation der beschlossenen Verteuerung dar. Ein weiterer Trost ist die Beibehaltung der Ferienabonnemente, die gerade im Ferienverkehr eine grosse Rolle spielen und sich starrer ins Gewicht fallen, als dies bis jetzt der Fall war. In allem kommt die Hotellerie bei den Kriegszuschlägen offenbar mit einem blauen Auge weg. Es bleibt auch sehr zu hoffen, dass diese Aufschläge keine grösseren Nachteile für das Gastgewerbe zur Folge haben, indem dessen Sorgenbündel schon reichlich genug gepackt ist.

Anbaupflicht der Hotelbetriebe

Die Verfügung vom 8. September 1943, die eine erweiterte Anbaupflicht wirtschaftlicher Unternehmen einbringt, gab uns Veranlassung, mit der Sektion für Wirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft im KEA Fühlung zu nehmen, um über Einzelheiten näheren Aufschluss zu erhalten und festzustellen, wie weit die Hotelbetriebe von den neuen Verpflichtungen ebenfalls berührt werden. Grundsätzlich besteht die Pflicht zum Anbau für sämtliche wirtschaftliche Unternehmen von 20 und mehr Arbeitnehmern oder, sofern diese Zahl nicht erreicht wird, die ein weroherpflichtiges Vermögen von Fr. 50000.— ausweisen. Der Sonderstellung, welche bei uns die Saisonbetriebe einnehmen, ist dadurch Rechnung getragen worden, dass zur Festlegung der Anbaupflicht die durchschnittliche, auf ein Jahr verteilte Zahl der Arbeitnehmer berücksichtigt wird.

Die zuständige Sektion ist ferner bereit, im Sinne des einschlägigen Artikels Erleichterungen zu gewähren, wenn typische Härtefälle vorliegen. Da bei der Vielgestaltigkeit der Unternehmen, für die möglicherweise der Härtefall vorliegt, eine eingehende Untersuchung einer genereller Weisungen nicht in Frage kommt, so sollen diese Fälle jeweils gesamtartig mit den kantonalen Zentralstellen für Ackerbau behandelt werden, um auf diese Art und Weise eine gleichmässige Beurteilung der entsprechenden Unternehmen im ganzen Lande herum zu gewährleisten. Hotelunternehmen, welche die Anbauvorschriften oder die Bestimmungen über die Zahlungen an die Ausgleichskasse eine Härte bedeuten, sollen also Gesuche um Milderung einzelner Bestimmungen an die kantonale Zentralstelle richten, die sie an die Sektion weiterleitet. Generelle Ausnahmestimmungen für die Hotellerie kommen so wenig zur Geltung, als eine Sondermassnahme in Frage, doch hat uns die Sektion zugesichert, dass sie gegebenenfalls ihr unterbreitete konkrete

Der Schlusspunkt zu einem Kapitel Rigi-Geschichte

Über die Geschichte des Hotels Rigi-Staffel, das in den Besitz der Stadtverwaltung Luzern übergeht und zu einem Ferienheim für Schüler umgestaltet wird, berichtet Herr Dr. Haefeli im „Luzerner Tagblatt“ sehr eingehend und anschaulich. Diesen Ausführungen entnehmen wir mit fröh. Erlaubnis des Verfassers die folgenden Stellen:

Von der Sennhütte zum Gasthaus

In der Geschichte des Rigi nimmt Staffel einen recht bedeutsamen Platz ein, weil sich hier die Wege von Weggis, Vitznau, Goldau und Küsnacht kreuzen. Bläsi Schreiber ab der 1816 eine primitive Rigi-Staffel errichtete, aus der mit der Zeit eine Art Touristenwirtschaft wurde bei Ausschank von Milch und Christiwasser an die ersten vereinzelt Berggänger. Wenig später baute Schreiber drunten im Klosterli das Gasthaus zum „Schwert“, und konnte damit seinen Gästen die Wahl bieten zwischen einer primitiven Rigi-Staffel oder auf der Staffel. Die gewöhnliche Taxe für die Gäste betrug 17—40 Batzen im Tag. „Wer immer auf Staffel bleibt, zahlt 20—25 Batzen.“

Die anfängliche Sennhütte auf Staffel machte demnach schon recht bald einen neuen Haus Platz, für dessen Bau das Holz wiederum vom Rotstock genommen wurde, wie überhaupt zu jener Zeit am Waldbestand des Berges richtiger Raubbau getrieben wurde, wodurch sich die Waldgrenze um fast 150 Meter senkte. Unterhalb des Gasthauses befand sich ein Nebengebäude, das als Piederstall benützt wurde und der Unterbringung der Angestellten diente.

Staffel war von Anfang an ein wichtiger Halteplatz für die Kulantouristen. Hier wurde der Post, da stärkte man sich im Genuss man begeisterter, das erste freie Panorama. Hier auch nahm man Quartier, vor allem solange es auf dem Bergspitz noch keine genügenden Unterkunftsgelegenheiten gab. Auf dem Wege nach Kulm lag sodann links das Kessli-Bodenloch, in der ersten Rigi-Reisezeit als Naturwunder bestaunt.

Der Ausbau von Rigi Staffel

Die Familie Schreiber musste angesichts des stark anwachsenden Touristenverkehrs ihr Staffel-Haus schon recht bald vergrössern. Dies geschah durch einfache Angliederung eines breit ausladenden Vorbaues südlich an das alte Gebäude. Seit 1869 hat der Gebäudekomplex dann keine äusserlich sichtbare Veränderung mehr erfahren.

Der neuere Teil des Hauses ist mit Geschmack eingerichtet und überraschend modern. Der Saal ist gross und schön proportioniert. Daneben liegen kleine, heimelige Aufenthaltsräume. Man findet auch prächtige Parkettböden vor, getäfelte Wände und Kachelöfen. Die Schlafzimmer sind durchwegs elektrisch heizbar, einige sind mit fliessendem Wasser versehen. Ideal geeignet für die neue Bestimmung des Hauses ist die Südterrasse, der ganzen Hausfront vorgelagert mit prachtvoller Aussicht gegen das Klosterli hinunter und auf den Bergeskranz vom Titlis bis zu den Glarner Alpen. Das Aemblem trägt die Zeichen der guten Tradition des Hauses. Hübsche, geschweifte Fauteuils stehen neben aparten Kommodi. In einer Vitrine prangt das der Familie Schreiber von ihrem wohl berühmtesten Hotelgast, dem ganzen Hausfront von Bayern, geschenkte Porzellanservice in Grün und Gold, das vielbewunderte Prunkstück des Hotels Rigi Staffel. Die gesamte Ausstattung scheint sorgfältig unterhalten und bildet ein Hauptaktivum der Liegenschaft.

einem Architekten namens Albrecht wissenschaftlich studiert und perspektiviert. Am Standpunkt der technischer Versteinerung, welche eine Zeitlang im Mittelpunkt des ernsthaften Interesses wie auch der Witzblätter stand, kamen dank Ingenieur Niklaus Rigenbach dann aber sehr bald realere Lösungen zur Durchführung: der Bau der Rigiabahn, die dem Berg einen neuen unerhört grossen Zustrom von Reisenden, insbesondere den Schreiberschen Hotelbetrieben viele Tausende neuer Gäste brachten.

Schreiber contra Bürgi

Seit dem Jahre 1875 wirtete nämlich die „Regina Montium“ nicht mehr allein auf Rigi-Kulm. Vielmehr hatten die Gebrüder Schreiber, die Besitzer von Rigi Staffel, zuoberst auf dem Berg für den Betrag von rund 3 Millionen Franken einen grossen Hotelpalast erbaut für die Beherbergung von 300 Personen. Nach dem Zusammenbruch der „Regina Montium“ gingen zudem alle ehemaligen Bürgi-Hotels in das Eigentum Dr. Friedrich Schreibers über. Das Nebeneinander der beiden grossen Unternehmungen führte zu einem unschönen Konkurrenzkampf auf dem Bergesgipfel, der so weit führte, dass selbst die Portiers den ankommenden Gästen das Gepäck förmlich aus den Händen wanden in kämpferischer Wahrung der rivalisierenden Interessen.

Nach dem endgültigen Obliegen Schreibers in den Achtzigerjahren begannen für diesen glänzenden Zeiten. Oft mussten auf Kulm drei Lanches (mittags 11 Uhr, 12.30 und 14 Uhr) zu je 200 Couverts serviert werden, das Gedeck zum Preise von Fr. 12.—! Eine Übernachtung im sog. „Fürstenzimmer“, wo fast alle Potentaten und Geistesgrössen des europas logierten, kostete Fr. 45.—. So kam das Haupthotel Schreibers oft zu Tageseinnahmen von Fr. 35000.— und konnte bald eineinhalb Millionen Franken Schulden abtragen. — Ein originelles, bis in die Gegenwart nachwirkendes Beispiel der auf Kulm ineinander verflochtenen Interessen bildet die

Personalehrungen und Weihnachtsfeiern

Hotel Schweizerhof, Bern

Am 26. Dezember 1943 veranstalteten Herr und Frau Gauer vom Hotel Schweizerhof in Bern im Beisein der Herren Verwaltungsvergänger E. Tenger und S. Scheidegger und ihrer Damen einen sehr schönen Abend zur Ehrung und Diplomierung langjähriger Angestellter.

In zuvorkommender Weise wurden zum Nachessen, das im feierlich geschmückten Saal stattfand, auch die Frauen der Angestellten eingeladen. Nach dem Essen ergriff vorerst Herr J. Gauer das Wort, der in seiner Ansprache allen Angestellten für die treue Mitarbeit, in der heute für das Gastgewerbe schwierigen Zeiten, herzlich dankte. Zur freudigen Überraschung durften die Angestellten davon Kenntnis nehmen, dass Herr und Frau J. Gauer einen Fürsorgefonds angelegt haben. Im Namen aller Angestellten verdankten anschließend der Dienstälteste, Herr Gander, Conciere, und der über 70 Jahre alte Herr Schirferli, Nachtconciere, die Einladung, die ihnen zu teil gekommene Ehrung, die Ausrichtung der Kinder- und Teuerungszulagen sowie Geschenke und Gratifikationen.

Insgesamt sind 24 Angestellte Inhaber von Diplomen des Schweizer Hotelier-Vereins auf Grund ihrer Tätigkeit im Schweizerhof, 18 von 10 bis 30 Jahren und 6 von mehr als 35 Jahren.

Nachdem auch die Frauen der Angestellten mit einem hübschen Geschenk beschenkt waren, vereinigte ein gemütliches Beisammensein Arbeitgeber und Arbeitnehmer, woraus das gute Arbeitsverhältnis zwischen Herrn und Frau J. Gauer und den Angestellten hervorging. Mit dem Erklängen einiger schöner Lieder und Produktionen fand der Abend einen glücklichen Abschluss. Möge dieser gute Geist dem Schweizerhof erhalten bleiben.

E. H.

Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich

Am 20. Dezember vereinigte Herr Michel sein Personal und dessen Angehörige zu einer schönen, stimmungsvollen Weihnachtsfeier. Herr Michel dankte mit gediegenen Worten allen seinen treuen Mitarbeitern für die im verflochtenen Jahr geleistete Arbeit. Auch dieses Jahr konnte wiederum einer ganzen Reihe von Angestellten die Auszeichnung für langjährige, treue Dienste überreicht werden, und zwar an:

C. Durisch, Conciere, 28 Jahre, Frau F. Figi, Telefonistin, 20 Jahre, J. Rickli, Pâtissier, 20 Jahre, alle drei goldene Uhr und Diplom.

S. Ballinari, 19 Jahre, Fr. Roth, 19 Jahre, Fr. H. Seebacher, 18 Jahre, A. Rouge, chef de réception, 16 Jahre, Ad. Tenger, 16 Jahre, Ant. Besio, 16 Jahre und Fr. E. Wild, 15 Jahre, alle goldene Médaille und Diplom.

Ferner erhielten 5 Angestellte die silberne und 6 die bronzene Médaille. Es wurden also im ganzen 21 Angestellte mit zusammen 277 Dienstjahren ausgezeichnet. Es ist sicher ein überzeugendes Zeichen von guter und kameradschaftlicher Zusammenarbeit, wenn ein Drittel

des gesamten Personals während mehr als 5 Jahren seine Arbeit zur vollsten Zufriedenheit des Chefs ausführt.

Anschließend an die Ehrung der Jubilare und die Überreichung der Diplome offerierte Herr Michel seinem Personal als grosszügiger Gastgeber einen währschaftlichen Imbiss samt einem gutgelagerten Tropfen, wobei die allgemeine Stimmung fröhlich und herzlich war. Einige der Angestellten hatten eine eigene, rassistische Musikkapelle gebildet und trugen viel zur Gemütlichkeit des Abends bei. In Windeseile flogen die Stunden bei Musik und Tanz, bei Spiel und glänzendem Humor dahin, und viel zu früh mussten wir das schöne Fest beschliessen. Mit Freude und Dankbarkeit gegen unseren gastlichen Chef und alle jene, die zum guten Gelingen des Abends beitrugen, werden wir noch lange an das schöne Familienfest zurückdenken.

D.

Hotel Falken in Thun

Für uns alle bedeutete es eine grosse Überraschung, als bekannt wurde, dass das Hotel seine Pforten schon um 13 Uhr schliessen werde. Um 19.30 Uhr war dann auch nach alter Tradition das gesamte Personal und einige eingeladene Gäste unter dem reichgeschmückten Weihnachtsbaum im grossen Saal versammelt, wo wir von Herrn Hunziker willkommengeheissen wurden. Unter grossem Beifall wurde an zwei langjährige Angestellte das Diplom und eine Ehren-gabe überreicht, worauf jedes der Anwesenden mit einem wertvollen Weihnachtsgeschenk erfreut wurde. Herr Hunziker verdankte allen seinen Mitarbeitern ihre Bemühungen. Er erwähnte die Schwierigkeiten, unter denen die Hotellerie zu leiden hat.

Nach einigen gemeinsam gesungenen Weihnachtsliedern wurden wir an die festlich hergerichteten Tische geladen, wo unser ein ganz vorzügliches Mahl wartete. Die Stimmung erreichte ihren Höhepunkt, als zwei fidele Wäscherinnen bei ihrer Arbeit die meisten der Anwesenden in Form einer Schnitzbank durchhächelten. Es war ein schöner Abend, und wir schüden Herrn und Frau Hunziker grossen Dank, dass wir im fünften Kriegswinter solche Weihnachtsfeiern durften.

F. M.

Hotel Elite, Biel

Wie jedes Jahr, wurde auch diese Weihnacht das Personal des Hotel Elite von seiner Direktion, Herrn und Frau Meier, zu einer wunderschönen Feier eingeladen. In aufmunternden Worten wandte sich Herr Dir. Meier an sein Personal und forderte dieses auf, trotz der Schwere der Zeit mit voller Zuversicht auch weiterhin das Beste zu leisten. Es war auch dieses Jahr Herrn Meier möglich, allen Angestellten, die ein Jahr und mehr unter seiner Leitung arbeiteten, im Namen des Verwaltungsrates der Hotel Elite A.G. eine Gabe in Bar zu überreichen, welche alle mit besonderem Dank und Freude entgegennahmen.

Fröhliche Weihnachtslieder und meisterhafte Darbietungen des Orchesters sowie des wohl-bekanntens Tenors Herr Briquez umrahmten die Feier. Da für das leibliche Wohl auch reichlich gesorgt war, ist es nicht verwunderlich, dass in

bester Stimmung zum zweiten Teil unseres Abends übergegangen werden konnte. Allzu-rasch verliefen die schönen Stunden.

An dieser Stelle sprechen wir unserer Direktion, Herrn und Frau Meier, und ganz besonders dem Verwaltungsrat der Hotel Elite A.G. für die reichliche Spende unseren aufrichtigsten und besten Dank aus.

E. M.

Hotel Alpina, Braunwald

Wie seit Jahren, so liess es sich auch zu Beginn dieser Wintersaison Frau Stauber nicht nehmen, ihrem gesamten Personal eine gediegene, heimelige Weihnachtsfeier zu bereiten. Ein jedes erhielt das von der Meisterin des Hauses persönlich zusammengestellte Paket mit nützlichen Sachen und den obligaten Saft, der viele leckere Süsigkeiten sowie Früchte enthält. Und wenn dann die Christbaumfeier vorbei ist, so geht es an eine währschaft gedeckte Tafel zum gemeinsamen Imbiss. An dieser schönen Tradition hat selbst der Krieg nichts zu ändern vermocht, auch wenn es heute recht schwer hält, einen Betrieb aufrechtzuerhalten und fortzuführen. Frau Stauber, als vorbildliche Arbeitgeberin, verdient Dank und Anerkennung von seiten ihres gesamten Personals für ihre umsichtige Fürsorge, und es geziemt sich wohl, dass ihrer auch einmal in der Öffentlichkeit unseres Fachblattes gedacht wird.

L. D.

Totentafel

E. Pfenniger †

Unmittelbar nach Drucklegung der letzten Nummer erreichte uns die Trauerkunde vom Hinschied unseres früheren Mitgliedes, Herrn Emil Pfenniger-Imbach, alt Bahnhofsrestaurateur von Luzern. Kurz nach Neujahr beendete er nach kurzer, aber schwerer Krankheit in seinem 73. Lebensjahre die irdische Wanderschaft. Aus dem kaufmännischen Fach hervorgehend, trat der junge Pfenniger 1896 als Buchhalter bei der Firma ein, die damals die Bahnhof- und Dampfschiffrestauratur betrieb. Später wurde er als Teilhaber in das Geschäft aufgenommen, bis er 1917 das Bahnhofbuffet selbstständig übernahm. Seither hat sich die Bahnhofrestauratur in Luzern in jeder Hinsicht in erfreulichster Weise entwickelt. Die umsichtige, liebenswürdige und verständnisvolle Betriebsführung durch den Pächter sicherte ihm hohe Anerkennung von seiten der Bahnverwaltung wie auch des Reisepublikums. 1939 trat Vater Pfenniger vom aktiven Geschäft zurück, das seither in bester Tradition von den drei im Gastgewerbe gründlich ausgebildeten Söhnen weitergeführt wird. Wie sehr Papa Pfenniger in der Geschäftswelt geschätzt war, illustriert auch die Tatsache, dass ihn verschiedene Grossunternehmen in ihren Verwaltungsrat berufen hatten. Aber auch als Arbeitgeber, sowie als Freund der Armen und Bedrängten hat sich der nunmehr Verstorbene ein bleibendes Andenken gesichert. Auch in unseren Kreisen wird man stets gerne an ihn zurückdenken. Der Trauerfamilie sprechen wir nachträglich noch unser aufrichtiges Beileid aus.

A. Kurzen †

Herr Adrian Kurzen-Gétaz, Hotel Adler in Interlaken, ist in seinem 64. Altersjahre nach langer Krankheit verschieden. Der Heimgegangene war während vielen Jahren Conciere im führenden Interlaken Häuser; im Winter war er während dreissig Jahren als Eislaulehrer im Caux-Palace in Caux tätig. In den 16 Jahren, während welchen er den jetzigen Betrieb, das Hotel Adler und das Restaurant Adlerhalle umfassend leitete, arbeitete er das Unternehmen zu angenehmer Bedeutung herauf und leistete damit auch den Vereinen, die den Altersaal als grösstes Theaterlokal des engern Oberlandes benutzten, einen grossen Dienst.

ys

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein St. Gallen

Dienstag, den 4. Januar, trafen sich die Mitglieder der Sektion St. Gallen in corpore zur Neujahrsbegrüssung in der Walhallia. Wenn auch die Zusammenkunft mehr geselliger Art war, so wurde doch dies und jenes an Fachfragen besprochen, so die Tätigkeit des Verkehrsvereins, Warmwasserabgabe, Vortragszyklus und die Verfügung Nr. 69. Es hat sich auf alle Fälle gezeigt, dass solche freien Zusammenkünfte zum Nutzen und Frommen aller Mitglieder sind.

R.

Hotelier-Verein Lugano

Die Sektion Lugano des Schweiz. Hoteliervereins tagte kürzlich im Saale des Hotel Central. Die Hotelbesitzer nahmen Veranlassung, sich über die heutige Lage der hiesigen Hotellerie auszusprechen. Wie schon in früheren Jahren, wurde Klage geführt, dass aus den Kreisen der Geschäftswelt, die mit der Hotellerie eng verbunden ist, wenig Gelder fliessen, um die Kosten der Verkehrspropaganda zu tragen. Der Ausschuss der Sektion erhielt den Auftrag, Mittel und Wege zu suchen, um dem besagten Übelstand nach Möglichkeit abzuhelfen.

Wirtschaftsnotizen

AG. Grand Hotel St. Moritz in St. Moritz

Der unlängst stattgehabten Generalversammlung der Aktionäre wurde der Geschäftsbericht für 1942/43 vorgelegt. Obschon das Hotel auch im Berichtsjahr geschlossen blieb, so ergab sich in der Gewinn- und Verlustrechnung infolge unvermeidlicher Ausgaben ein Verlust von Fr. 37416.—, der zu Lasten der Sanierungsreserve abgeschrieben wurde. Für die Verzinsung der festen Schulden und Anleihen sind wiederum keine Mittel vorhanden.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Waschen Sie rationell und schonend mit

Schnyder-PRODUKTEN

Besonders für maschinelle Wäsche in Grossbetrieben entwickelte Vorwasch-, Wasch- und Spülmittel.

Die modernen

Schnyder-Laboratorien

beraten Sie gerne in sämtlichen Wäschereifragen. Neu entwickelte Prüfmethode zur Kontrolle der Waschverfahren.

Die

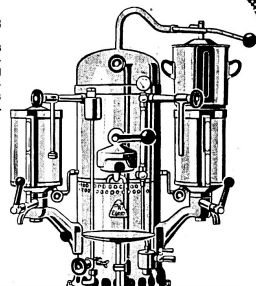
Schnyder-Mitteilungen

orientieren Sie laufend über die neueste Entwicklung auf dem Wäschereigebiet.

Seifenfabrik Gebr. Schnyder & Cie. A.G., Biel

Modell „SUPRA“

mit Gas oder elektr. Boiler von 8 Liter Inhalt. Vollautomatisch. Ausführung in 10 Varianten mit und ohne Kaffeebehälter, oder zusätzlichen Milchbehältern von 2 und 3 Liter Inhalt. Espressoformatur, Teewasser- und Dampfizphahn.



Kaffee Maschinen

Verkauft 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
- Schwabenland & Cie. A.G., Zürich
Nüschelestr. 44 Tel. 5 37 40

Hersteller und Fabrikservice: Eglhof & Co. A.G. Rohrdorf, Aargau, Tel. 056 3 31 33



- P. Bappenger, 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

Hotelier-Restaurateur

mit reicher Erfahrung als langjähriger Leiter grosser in- und ausländischer Hotels und Restaurants

sucht Pacht

eines mittelgrossen **Hotels** oder eines gutfrequentierten **Restaurants**. Nötiges Kapital vorhanden. Weiter käme in Frage **leitender Posten** in Grosshotel oder dito in Restaurant. Offerten unter Chiffre H. R. 2630 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

OTARD
DEPUIS 1795
le cognac de qualité

Agence générale pour la Suisse:

PAULIN POUILLOT S.A. LAUSANNE



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

BUREAU Dr. H. GURTNER - GOLDSWIL

TELEPHON 318 SEINTERLALEN

Experten- und Betriebsvereinigungen. Kostenreduktion. Buchhaltungs-Services: Nachtragungen, Abobliessen, Neuauflage von Betriebsbuchführungen.

Wir bringen jede Buchhaltung in Ordnung. Jeder Besuch unentgeltlich.

Haben Sie zu wenig Mehl?

Dann müssen Sie mit dem neuen vollwertigen, gekochten Kartoffelmehl

POMTER COUPONFREI

(FABRIKATION POMTER A.G.) unbedingt einen Versuch machen. Die neue Fabrikation ist noch schöner als letztes Jahr.

Bezugsquellennachweis:

ANDRÉ & CIE S.A., LAUSANNE

und ihre Vertreter: Téléphone 2 34 21

Zürich, Lintheschergasse 17, Tel. 3 76 27
Basel, Kantienliedstrasse 28, Tel. 2 48 94
Bern, Bollwerk 15, Genéhaus, Tel. 2 48 91

SCHINDLER-AUFZÜGE
MOTOREN
GERAUSCHLOS
ZUVERLÄSSIG
DAUERHAFT
SCHINDLER LUZERN
AUFZÜGE & ELEKTROMOTORENFABRIK

La politique fiscale à l'égard de l'hôtellerie devrait être révisée

S'il existe une assez vaste littérature sur l'évolution du tourisme en général et des moyens de transports en particulier, ce n'est que ces dernières années que l'on a vu paraître quelques ouvrages sur des problèmes d'économie hôtelière. On a étudié la fond de la structure ainsi que la situation économique de l'hôtellerie et certains auteurs se préoccupent maintenant de divers aspects et éléments du rendement de nos entreprises. C'est ainsi qu'un jeune économiste M. Rüdiger Link a abordé la question de l'imposition des exploitations hôtelières suisses, et vient de publier une intéressante dissertation* sur ce sujet. Il s'est efforcé de donner une idée claire des conditions fiscales actuelles et d'en refléter une image fidèle et objective.

Une esquisse du rendement de l'hôtellerie pendant les années 1936 à 1940 sert de base à ses recherches qui sont essentiellement basées sur ces cinq années. Considérant les charges fiscales imposées aux hôtels par rapport au rendement de nos exploitations, rendement qui, on le sait, est déplorable depuis nombre d'années, l'auteur fait nettement ressortir la disproportion qu'il y a entre les impôts que l'hôtelier doit supporter et les résultats d'exploitation qu'il obtient. Cette disproportion est mise en évidence de diverses façons:

C'est ainsi que l'on constate que pour une diminution moyenne du chiffre d'affaires de 70 pour cent (entre 1938 et 1940), la réduction d'impôt n'a été que de 16 pour cent. Dans certains hôtels grisons qui ont fait l'objet de l'enquête de M. Link, on ne peut espérer qu'une diminution du chiffre d'affaires de 80 pour cent qu'une réduction fiscale de 10 pour cent. La situation est identique pour les hôtels saisonniers qui souffrent davantage de cette baisse de fréquence que les hôtels ouverts toute l'année. Il convient de noter en outre l'énergie fiscale imposée aux petits hôtels qui en 1940 payaient des impôts de 7 pour cent plus élevés qu'en 1937, bien que leur chiffre d'affaires ait diminué de 40 pour cent.

L'on obtient des résultats analogues en comparant les impôts et les nuitées. Les impôts augmentent régulièrement alors que les nuitées diminuent avec une égale constance. Pour les grands hôtels de St-Moritz auprès desquels M. Link a enquêté, la moyenne d'impôt par nuitée était de fr. 20.—, c'est-à-dire du double des frais d'entretien et du cinquième des recettes totales.

La disproportion est encore plus forte si l'on pose les impôts au rendement de l'exploitation qui seul devrait être pris en considération comme source fiscale au sens propre du mot. Il est indifférent, dans ce domaine, qu'il s'agisse du produit du travail ou du produit de la fortune, car, normalement l'impôt suit la fortune, et non le produit de celle-ci et non sa substance même. Ce principe est reconnu dans toutes les lois fiscales (exception faite pour les taxes sur la fortune en temps de guerre).

Une particularité de l'imposition de l'hôtellerie réside justement dans le fait que le produit du travail et le revenu de la fortune se confondent dans le bénéfice d'exploitation (rendement net), car la fortune de l'hôtelier, les propriétés, son mobilier ne lui rapportent rien. Ils ne sont qu'un moyen de parvenir au but qu'il se propose. C'est la raison pour laquelle on ne peut payer des impôts qui écrasent l'entreprise que sur le rendement de celle-ci, et on doit s'efforcer de lui lui faire produire.

Si l'on prend le rendement comme base de détermination de l'impôt, on ne doit considérer que ce qui reste à l'hôtelier comme bénéfice net à titre de salaire et pour l'amortissement des capitaux. Ce n'est qu'après avoir déduit toutes les dépenses ordinaires (frais d'exploitation, y compris l'entretien, les intérêts et les amortissements), des recettes totales (chiffre d'affaires, plus valeur des prestations en nature) que l'on obtient le bénéfice net qui représente le produit de la fortune et du travail, et qui est soumis à l'impôt. Si l'on voulait, sur la formule d'impôt, déduire du bénéfice les intérêts et amortissements aux taux légalement reconnus de 5 pour cent pour les capitaux empruntés, 1 pour cent pour l'amortissement de l'immeuble et 10 pour cent pour le mobilier — comme cela se fait pour d'autres industries — l'hôtellerie serait, à l'heure actuelle, un véritable paradis fiscal.

On pourrait reprocher à ce calcul d'être basé sur des résultats moyens et dire qu'il existe encore des hôtels qui font face à leurs obligations fiscales, surtout du fait que, selon les prescriptions en la matière, l'on ne peut tenir compte que des intérêts effectivement payés et des amortissements véritablement effectués. Mais ce reproche n'a pas échappé à M. Link qui a classé les hôtels ayant fait l'objet de son enquête, et l'on peut constater pour chaque hôtel et chaque année, si le rendement a été suffisant pour permettre à l'entreprise d'acquiescer ses impôts, ou si ce paiement s'est fait au détriment de la substance même de l'hôtel. On voit ainsi que sur la moyenne de 1936 à 1940, seul le 28,5 pour cent des 130 hôtels examinés pouvait être considéré comme ayant payé irrémédiablement leurs impôts. Plus du 70 pour cent du total des impôts a par contre été prélevé auprès d'entreprises dont ils ont absorbé le rendement, soit ce qui est encore plus grave auprès d'entreprises qui n'avaient obtenu aucun rende-

ment, mais dont le bilan bouclait par des pertes fort élevées. Les chiffres suivants montrent à l'évidence combien le rendement des entreprises a empiré: Alors qu'en 1937 il n'y avait que 43 des 139 hôtels en question qui avaient des impôts à payer malgré un déficit d'exploitation, en 1940 ce nombre avait passé à 106.

Des comparaisons sommaires avec l'ensemble de l'hôtellerie suisse donnent des résultats semblables. Aussi l'imposition de l'hôtellerie est en flagrante contradiction avec sa situation économique et avec la capacité fiscale réduite qui résulte de cette situation. Si les impôts absorbent plus que l'entreprise ne produit, et attaquent la substance même de l'exploitation, le système d'imposition appliqué renie des principes pourtant reconnus par le droit fiscal. Avec l'auteur on se demande avec raison où il faut chercher les raisons de cette situation. Si les impôts absorbent plus que l'entreprise ne produit, et attaquent la substance même de l'exploitation, le système d'imposition appliqué renie des principes pourtant reconnus par le droit fiscal. Avec l'auteur on se demande avec raison où il faut chercher les raisons de cette situation. Si les impôts absorbent plus que l'entreprise ne produit, et attaquent la substance même de l'exploitation, le système d'imposition appliqué renie des principes pourtant reconnus par le droit fiscal. Avec l'auteur on se demande avec raison où il faut chercher les raisons de cette situation.

Il y a en principe deux méthodes d'estimation pour évaluer la fortune: On peut se baser, soit sur la valeur commerciale, soit sur la valeur de rendement. Mais il faut remarquer que théoriquement, au point de vue fiscal, pour estimer convenablement la fortune d'une entreprise, dans une industrie qui, comme l'hôtellerie, est si sujette et si sensible aux crises économiques, on n'arrive pas à grand-chose avec la seule valeur commerciale. Selon le texte de toutes les lois fiscales modernes, c'est la valeur de rendement qui entre en ligne de compte. Dans ce sens, c'est aussi cette valeur qui devrait être prise en considération puisque le rendement des exploitations a empiré sous l'influence de circonstances dont les hôteliers ne sont pas responsables. L'imposition serait donc beaucoup plus d'équité si l'on considérait davantage la valeur de rendement lors de la taxation.

Mais il est exclu de s'en tenir à cette seule valeur de rendement tant que dans quelques cantons typiquement touristiques on prélève des impôts complémentaires communaux sur la fortune, que l'on appelle en général «taxe cadastrale», «impôt immobilier», etc. Là, lors de chaque taxation officielle, l'on se base sur des principes d'imposition fixes et l'on impose sans discernement, non seulement la valeur de rendement, mais aussi les dettes. Il n'est donc pas étonnant que ces impôts complémentaires représentent parfois des charges plus élevées que les impôts directs.

La situation déficitaire dans laquelle l'hôtellerie se trouve depuis de longues années l'a obligée à chercher des contre-mesures qui puissent lui faire obtenir une répartition d'impôts plus rationnelle. Il existe actuellement deux mesures de ce genre: le recours fiscal, qui ne permet guère d'aboutir au résultat désiré tant que l'on s'en tient par trop à la lettre de la loi fiscale, et l'amortissement en espèces des impôts, dans le cadre des mesures d'assainissement de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie.

Le système fiscal actuellement appliqué à l'hôtellerie date du temps où notre industrie était florissante et où la perception des impôts paraissait être une charge justifiée, mais cela ne correspond plus à la situation économique dans laquelle se trouvent nos entreprises hôtelières. Les bénéficiaires et ceux qui ont profité de la prospérité de nos hôtels ne sont pas seulement quelques propriétaires d'hôtels, mais ce fut et ce sera encore après la guerre, nos cantons et nos communes montagnards. C'est ainsi, qu'en 1937 encore, du 75 au 95 pour cent des recettes fiscales des communes de quelques stations provenaient d'entreprises touristiques. C'est donc un devoir, et d'économie, et de politique nationale de faire en sorte que notre hôtellerie si réputée puisse se maintenir. Ce résultat ne doit pas seulement être atteint grâce à des sacrifices privés ou à des subventions fédérales, mais aussi, dans une grande mesure, par des alignements fiscaux. Cette nécessité, la dissertation de M. Rüdiger Link en donne des preuves éclatantes.

A propos de l'heure d'été

Nous avons déjà reçu un certain nombre de lettres en réponse à l'appel que nous avons adressé à nos lecteurs pour les inviter à nous faire part de leur désir de voir réintroduire cette année l'heure d'été, et des raisons qu'ils invoquent à ce sujet. Bien que, ni toutes les régions, ni toutes les catégories d'hôtels ne nous aient répondu, nous pouvons toutefois tirer quelques conclusions, tout en espérant vivement que d'autres membres nous répondront encore et nous donneront ainsi de leurs expériences et de leurs idées. Nous aimons en effet, sur la base d'une série de faits concluants et convaincants, faire connaître notre position aux autorités ou aux grandes organisations nationales. Cette question nous semble suffisamment importante pour le tourisme pour mériter d'être discutée et commentée à fond.

Plus des deux tiers des opinions recueillies jusqu'à présent se prononcent en faveur de la réintroduction de l'heure d'été. Ce groupe important comprend surtout des lettres émanant de la Suisse romande, des Grisons, des hôtels des villes ayant de grandes terrasses ou jardins et

des hôtels de bains. Les raisons invoquées sont une sérieuse économie d'électricité, une intensification des affaires le soir, et la possibilité pour les hôtes de mieux organiser leurs journées. Plusieurs hôteliers affirment que leurs clients apprécieraient beaucoup l'occasion qui leur était ainsi offerte de faire une paisible promenade après le souper, ou avaient plus de plaisir à entreprendre certaines courtes excursions, sachant qu'ils pourraient regagner leur gîte avant que l'obscurité ne tombe. Divers clients ont déclaré que des vacances prises pendant les mois où l'heure d'été était appliquée étaient beaucoup plus profitables et plus agréables.

Les quelques adversaires de l'heure d'été font valoir que l'économie de courant réalisée leur semble insignifiante, mais qu'il y a d'autres inconvénients plus sensibles. On mentionne comme tels les livraisons de lait du matin qui sont retardées, du fait que les paysans des montagnes ne peuvent ou ne veulent pas s'adapter à l'heure d'été. Que l'horaire du personnel ne peut plus être respecté comme il le faudrait, quant aux heures de présence et aux heures de repos, et qu'il en résulte des frais supplémentaires pour l'entreprise puisque la journée a au fond une heure de plus sans qu'il n'y ait d'accroissement de recettes correspondant. L'on peut sans doute mettre un point d'interrogation à côté d'un tel argument. Certains hôtels font valoir qu'une partie des hôtes organisent leurs journées d'après l'horaire normal et une autre partie d'après le soleil, si bien qu'il est difficile de contenter tout le monde et de rationaliser la gestion de l'entreprise.

La déclaration d'un hôtel de montagne mérite d'être mentionnée, car elle affirme que l'agriculture est loin d'être unanime à se prononcer contre l'heure d'été. Une enquête faite dans la région en question a montré que de nombreux paysans avaient regretté la suppression de l'heure d'été.

L'on voit donc, par ces quelques premières réponses, que quelle que soit la décision qui sera prise par les autorités, chacun ne sera pas satisfait. Toutefois, tant que les prescriptions d'obscurcissement restent en vigueur, il semble que la majorité des hôtels et restaurants ont intérêt à ce que ces mesures soient appliquées le plus tard possible. L'introduction de l'heure d'été aurait donc aussi pour condition que, comme l'année dernière, l'heure de l'obscurcissement soit retardée à 23 heures, afin de ne pas amputer d'une heure présumée à l'obscurcissement des entreprises qui font des affaires le soir. Nous attendons encore avec intérêt l'opinion d'un plus grand nombre de membres sur ce sujet qui a peut-être plus d'importance pour notre industrie qu'on n'en a l'impression de prime abord.

Extension des cultures et entreprises hôtelières

L'ordonnance du 8 septembre 1943, accentuant l'obligation des entreprises industrielles de participer à l'extension des cultures nous a obligés à prendre contact avec la section de la production agricole et de l'économie domestique de l'office de guerre pour l'alimentation, afin d'obtenir de plus amples détails sur ce sujet. Nous voudrions en effet savoir dans quelle mesure les entreprises hôtelières étaient touchées par les nouvelles dispositions. En principe, sont assujetties toutes les entreprises occupant 20 employés ou plus, et celles qui n'occupent pas autant d'employés, mais qui disposent d'une fortune frappée par le sacrifice de défense nationale de fr. 500,000 et plus. Il est tenu compte, en ce qui concerne la situation particulière des entreprises saisonnières, en ce sens que l'on comptera le nombre moyen de leurs employés en le répartissant sur toute l'année.

La section compétente est en outre disposée, au sens des cas spéciaux envisagés à l'art. 13, à accorder des facilités si des cas particulièrement délicats devaient se présenter. Comme elle ne peut arrêter des instructions générales, étant donné la diversité des entreprises qui peuvent éventuellement invoquer cet article, la section traitera chaque cas séparément d'entente avec l'office cantonal pour la culture des champs. L'on s'efforcera de traiter ainsi toutes les entreprises équitablement et sur un pied d'égalité dans tout le pays. Les entreprises hôtelières, pour lesquelles l'exécution des prescriptions relatives à la culture des champs, ou le versement de l'indemnité au fonds de compensation présenteraient des difficultés, doivent adresser une demande à l'office cantonal qui la transmettra à la section, pour la prier d'atténuer les dispositions particulières. Il n'est pas plus question pour l'hôtellerie que pour d'autres branches d'industrie de bénéficier d'exceptions générales, mais la section nous a assuré que tous les cas concret qui lui seraient présentés seraient examinés avec tout le soin désirable, et que les réductions justifiées seraient accordées.

Au sujet des contributions au fonds de compensation, auxquelles seraient assujetties les entreprises pour lesquelles, ni l'office cantonal pour l'extension des cultures, ni la section pour la production agricole de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation n'ont pu trouver de terrains disponibles, mentionnons que le montant de fr. 1,000 par hectare, ou de fr. 20 par employé représente un maximum qui ne saurait être appliqué sans autre. Des personnalités compétentes, répondant à une question de l'Union suisse des arts et métiers, ont fait savoir qu'il était possible d'appliquer des tarifs moins élevés, sans pour cela avoir recours à l'article sur les cas spéciaux.

Les apprentis comptent également au nombre des employés puisque cette culture imposée a surtout pour but de subvenir au ravitaillement du personnel d'une entreprise. Par contre, conformément à l'arrêté fédéral du 28 février 1942, il est permis d'occuper dans ses propres plantations les apprentis soumis au service obligatoire du travail,

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

X

Beurre et fromage pour le dessert.

Bien que nos approvisionnements en matières grasses ne nous permettent plus de donner du beurre avec du fromage pour le dessert et que l'ordonnance No 69 l'interdise, il arrive encore que des restaurateurs le fassent. L'ordonnance permet de servir du beurre seulement avec les plats ou les menus dans la composition desquels n'entrent pas de matières grasses: Birchermuesli, pommes de terre bouillies, etc. Comme, pour un menu complet quel qu'il soit, on emploie toujours des matières grasses, il est interdit de servir du beurre comme dessert. Si le client le demande, devra attirer son attention sur cette interdiction.

Utilisation de viande dans l'entrée

Il est interdit de servir deux plats de viande au cours d'un même repas; une seule exception est prévue pour les entrées préparées avec des restes de viande. Malheureusement, on nous signale continuellement des infractions à cette disposition. Il semble que bien des chefs d'entreprise ne comprennent pas le sens de cette prescription. L'exception a été prévue pour empêcher que des restes de viande ne s'altèrent. On ne peut cependant, en aucun cas, fabriquer des restes. On ne considérera comme plats préparés avec des restes de viande que ceux dans lesquels de la viande cuite — constituant des restes véritables — est utilisée sous forme de petits morceaux. En aucun cas, on ne considérera la cervelle et le ris comme des restes, pas plus que les raviolis de conserve. Le jambon, la viande des Grisons, le porc aux plats doux, ou pour remplace des saucisses pas des restes et ne peuvent être servis dans un hors-d'œuvre si le plat principal contient de la viande.

Utilisation pour la cuisine de miel artificiel de raisin.

Le miel artificiel de raisin a remplacé le miel véritable qui fut si rare cette année. Le restaurateur qui ne désire pas servir ce produit tel quel peut très bien l'employer à la cuisine, à la place de miel ou d'autres matières sucrées, notamment pour faire de la pâtisserie, des compotes ou des plats doux, ou pour remplacer des sirops ou des sauces de fruits accompagnant des puddings ou des flans.

Employés et coupons de sucre pour confiture.

Depuis le 31 octobre, date à laquelle la carte de sucre pour confiture ne peut plus être employée pour l'achat de sucre et que les coupons non utilisés ne peuvent procurer que de la confiture, il est permis de rendre, sous forme de coupons de confiture, les coupons de la carte de sucre auxquels a encore droit un employé quittant sa place. De cette part, l'employé a également le droit, en entrant dans une nouvelle place, de remettre sous forme de coupons de confiture les quantités de sucre pour confiture qu'il doit remettre, et cela dans la proportion de 1 kg. de confiture pour 500 gr. de sucre. Il s'est trouvé que le directeur d'un ménage collectif a voulu remettre, au départ de son employé, des coupons pour confiture de sucre artificiel. Etant donné la différence de prix existant entre la confiture et le miel artificiel, ce procédé n'est pas admissible. Les employés ont droit, au moment du règlement de comptes, à des coupons de sucre ou à des coupons de confiture à raison de 450 gr. par mois (poids de base: sucre). Il est bien entendu que le chef d'entreprise n'a droit à des coupons de sucre ou de marchandises FM que s'il donne véritablement à ses employés une quantité correspondante de confiture.

Un peu de générosité pour la subsistance des employés.

Des enquêtes, entreprises à la suite de certaines plaintes qui nous étaient parvenues d'employés de ménages collectifs concernant leur alimentation, ont prouvé que, dans certaines maisons, on ne sert jamais de viande aux employés si ce n'est sous forme d'abatis, ou de boudin et de saucisse au foie, ceci probablement pour économiser des points. Nous comprenons que le chef d'entreprise doive limiter les besoins de la cuisine et, s'il lui est arrivé de dépasser ses crédits en points, essayer de diminuer sa dette dans le plus bref délai possible. En revanche, nous sommes obligés d'insister énergiquement sur le fait que ce ne doit pas être aux dépens de la nourriture des employés. Les directives du 10 mai 1943 de l'OGA sur la remise de titres de rationnement par les employés des ménages collectifs précisent que l'employé a droit à toutes les denrées qui sont attribuées par la carte mensuelle. Les abatis, le boudin et la saucisse au foie sont bons et nourrissants; d'une façon générale, les employés les consomment sans déplaisir. Cependant, si l'on sert ces plats tous les deux jours, même de façon variée, il est certain que les personnes les moins gâtées perdront leur appétit. Elles seront alors insuffisamment alimentées et leur rendement s'en ressentira.

et cela pour la période qu'ils seraient sans cela, de toute façon, obligés d'accomplir ailleurs. Les prestations financières fournies par l'employeur pour développer les cultures de employés peuvent aussi être prises en considération lors de la répartition de la contribution de confiture des cultures. Mais de telles dépenses ne peuvent entraîner qu'une réduction de 30% de la surface à cultiver. Le facteur de conversion pour cette réduction est fixé à fr. 1,000. — = 1 hectare.

* Rüdiger Link, Die Besteuerung von schweizerischen Hotelbetrieben. Ce livre peut être obtenu au Bureau central de la S.S.H. à Bâle.

Nouvelles économiques

Le prix des vins dans les hôtels et restaurants

Nous extrayons des «prescriptions No 195 B/43 du service fédéral du contrôle des prix, du 31 décembre 1943» relatives aux marges dans le commerce des vins, les dispositions concernant les hôtels et restaurants:

Hôtels, cafés et restaurants

1. Les prix de vente des vins aux consommateurs doivent être établis sur la base des prix effectivement payés pour les «vins nus», sans l'impôt sur le chiffre d'affaires ni le supplément pour la mise en bouteilles. Ces prix d'achat ne peuvent toutefois pas dépasser les prix maximums établis conformément aux prescriptions du Service fédéral du contrôle des prix, à la production (pour les vins indigènes), suppléments, marges du commerce de gros, etc.

2. Les suppléments maximums suivants peuvent être appliqués pour le calcul des prix de vente aux consommateurs des vins ouverts indigènes et étrangers:

sur les prix d'achat	
jusqu'à 1 fr. 25 le litre vin franco cave	100%
de 1 fr. 26 à 1 fr. 40 le litre vin franco cave	90%
de 1 fr. 51 et plus le litre vin franco cave	80%

Dans les cas où, par l'application de ces pourcentages, la marge absolue (en francs et centimes) en usage à la veille de la guerre n'est pas atteinte, l'ancienne marge absolue — qui doit pouvoir être justifiée — est admise sous réserve des dispositions du chiffre IV, lettre a, ci-dessous. Le Service fédéral du contrôle des prix se réserve cependant de réduire les marges injustifiées (cf. article 1, alinéa 3, de l'ordonnance 1 du Département fédéral de l'économie publique, du 2 septembre 1939, concernant le coût de la vie et les mesures destinées à protéger le marché).

3. Frais de mise en bouteilles. Seuls les suppléments ci-dessous peuvent être ajoutés aux prix de vente aux consommateurs, établis conformément aux chiffres 1 et 2 ci-haut, pour les frais de mise en bouteilles de vins ouverts indigènes et étrangers:

- Pour les vins mis en bouteilles, par le commerce, il ne peut être compté que les frais effectifs de mise en bouteilles facturés, au maximum toutefois 15 ct. par litre.
- Lorsque le cafetier met lui-même le vin en bouteilles, il ne peut compter que 10 ct. par litre au maximum pour ces frais.
- Lorsque le vin est mis en petites bouteilles (de moins d'un litre) par le cafetier ou qu'il est livré par le commerce, il ne peut être compté par bouteille que la fraction proportionnelle du taux correspondant fixé sous lettres a et b ci-dessus pour le litre (ex: bouteille de 3/10 litre: remplie par le cafetier = 3/10 de 10 ct. = 3 ct.; livrée par le commerce = 3/10 de 15 ct. = 4,5 ct.).
- Il est interdit de calculer la marge de bénéfice (selon chiffre 2 ci-dessus) sur les frais de mise en bouteilles.
- Impôt sur le chiffre d'affaire (Icha). Le montant absolu (en centimes) de l'Icha peut être ajouté au prix de vente établi. Le calcul d'une marge de bénéfice sur l'Icha est interdit.

Notre opinion sur ces dispositions

Par rapport aux prescriptions en vigueur jusqu'à maintenant, il n'y a que les frais de mise en bouteilles qui sont réglés différemment quant à la façon dont ils doivent être comptés dans le calcul du prix de vente au consommateur. Il convient de noter en particulier que le supplément sur les frais de mise en bouteilles autorisé pour les hôtels et restaurants n'est plus admis. Le calcul du prix de vente au consommateur doit donc se faire, brièvement résumé, selon le schéma

suivant: Prix de revient + marge maximum admissible + frais de mise en bouteilles + montant effectivement payé pour l'impôt sur le chiffre d'affaires. Le calcul des frais de mise en bouteilles pour les bouteilles de moins d'un litre est en outre réglé de nouvelle manière.

Nous ne savons pas ce qui a engagé le service fédéral pour le contrôle des prix à introduire cette nouvelle interprétation des règles relatives aux frais de mise en bouteilles. Il est simplement curieux que ces modifications aient intervenu au moment où nous sommes en pourparlers (en commun avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs) avec le dit service fédéral, en vue d'une révision des prescriptions concernant la formation des prix dans l'industrie hôtelière (prix des liqueurs, des vins, des boissons chaudes, des repas, etc.), et au moment où nous demandons une correction des marges que nous estimons insuffisantes. Il est particulièrement regrettable aussi, maintenant que la saison d'hiver vient de commencer, que les cartes des vins ouverts qui viennent d'être imprimées doivent être déjà modifiées à cause de cette minuscule modification. Le service fédéral pour le contrôle des prix a-t-il songé aux frais qu'il occasionnait ainsi aux hôtels et restaurants?

L'augmentation des tarifs de chemins de fer

Nous avons commenté dans notre dernier numéro la prolongation de l'émission des billets du dimanche, nous réjouissant de cette nouvelle et nous étonnant de la rapidité avec laquelle la direction générale des C.F.F. avait pris une décision à ce sujet. Aujourd'hui, cette rapidité est moins faite pour nous surprendre. En effet, les Chemins de fer fédéraux s'approprièrent déjà à nous faire connaître une décision moins agréable et on a un peu l'impression que la bonne nouvelle était destinée à atténuer l'effet de la mauvaise, et remplissait le rôle de la confiture dont on entoure l'amère pilule qu'il s'agit de faire avaler à un petit enfant. De plus, comme les C.F.F. s'attendent à encaisser une trentaine de millions supplémentaires avec les nouveaux tarifs, il leur était plus facile de consentir un léger sacrifice. Enfin, cette hausse des tarifs, qui était dans l'air depuis plus d'une année, deviendra effective à partir du 1er mars. Elle était inévitable et il ne nous reste donc plus qu'à nous réjouir des délais qui nous ont été accordés et à apprécier le fait que nous sommes un des rares pays d'Europe, sinon le seul, où l'on voyage encore aussi commodément et aux mêmes prix qu'avant la guerre.

Toutefois cette décision est grave pour l'hôtellerie et le tourisme, car il ne faut pas oublier que c'est précisément parce que les tarifs n'avaient pas encore été modifiés que l'on enregistrait cet accroissement du trafic indigène, et que nos hôtels pouvaient compter sur une fréquence d'hôtes suisses qui n'avait souvent jamais été obtenue. Or, comme le constatent des organes statistiques parfaitement neutres, on commençait déjà à sentir que le trafic indigène atteignait un plafond qui ne pourrait guère être dépassé. L'on peut hélas! craindre que certaines augmentations de prix des prestations touristiques ne contribuent à entraver l'accroissement du trafic indigène qui ne parvenait pas de loin à compenser la perte du trafic étranger. La hausse des tarifs de transports aura certainement une influence à ce sujet spécialement du fait de la publicité dont elle est l'objet. Il est d'autre part évident que le renchérissement général et l'augmentation des charges fiscales réduisent de plus en plus les sommes que nos compatriotes peuvent consacrer à leur budget de vacances.

Si, en soi, la décision de la direction générale des C.F.F. et son approbation par le Conseil fédéral ne devrait rien avoir d'étonnant, dans les circonstances actuelles, elle surprend pourtant un peu si l'on songe aux répercussions qu'une telle hausse aura sur le coût de la vie et à la ferme volonté exprimée il y a quelque temps par nos autorités de stabiliser les prix autant que possible. Nous n'oublions pas en effet que par deux fois le service fédéral du contrôle des prix a repoussé notre demande de majorer modestement les prix d'hôtel, en nous déclarant que tout serait mis en œuvre pour mettre un frein au renchérissement et stabiliser les prix. Nous avons admis cette réponse dans l'espoir — maintenant déçu — que nos autorités prendraient une attitude aussi énergique à l'égard

des tarifs de transports et des prix des produits agricoles.

Si regrettable que soit une telle hausse, il ne faut pourtant pas perdre de vue que la forme qu'elle affecte ménage quelque peu le trafic touristique. On en a la preuve dans le fait que les voyages à grande distance sont nettement privilégiés puisque pour ceux-ci la hausse se réduit à 5%. Les mesures de politiques sociales qui prévoient l'élévation de la limite d'âge pour les enfants voyageant soit gratuitement, soit à demi-tarif, seront aussi les bienvenues et elles auront d'heureuses répercussions sur les prix des voyages pour les familles entières qui font des séjours de vacances. Une autre consolation pour les milieux touristiques est le maintien de l'abonnement de vacances qui a joué un si grand rôle pour nos stations ou villes excentriques. On s'est déjà accoutumé à bien des choses depuis le début de la guerre, il ne reste qu'à espérer qu'il en sera de même pour cette majoration des tarifs de transports et que ce renchérissement n'empêchera pas nos compatriotes de faire des projets de vacances et de les mettre à exécution.

De nos sections

Società Albergatori Sezione di Locarno

Gli attivi dirigenti di questa sezione da un paio di mesi lavorano alacremente in pro della loro associazione e, di riflesso, in rappresentanza degli interessi di tutti i soci, i quali non mancheranno di tenere nella debita considerazione l'attività del loro Comitato, tanto disinteressatamente svolta.

Lo scorso mese hanno avuto luogo degli interessanti colloqui con la nuova direzione del Casino Kursaal, la quale in pochi mesi di gestione non solo ha dimostrato una grande buona volontà, ma ha pure saputo distinguersi per la serietà e abilità nel dirigere questo importante ritrovo cittadino. In punto al soddisfacente modo con cui il Kursaal è condotto dal Sig. Ehinger ed alla necessità di un Casino in una stazione turistica, la Società Albergatori come ente, sta studiando il modo di appoggiarlo sia moralmente che finanziariamente.

Una questione che ha dato molto lavoro ai dirigenti della Sezione di Locarno è quella concernente l'ospitalizzazione di rifugiati civili in alberghi della nostra regione. Si spiegò dapprima una grande attività per avere nel locarnese di questi ospiti, specialmente nella stagione invernale durante la quale quasi tutte le case erano vuote. Si ebbe però, ma qualche cosa si ottenne. Ultimamente però, un «ukase» emanato dalle sfere federali che sovraintendono all'ospitalizzazione, privava la nostra regione della possibilità di alloggiare i rifugiati civili durante il periodo della quarantena. La direzione del Sodalizio ha compiuto tutti i passi che erano in suo potere per annullare questa dannosa misura e ha in corso un'azione alla quale ha voluto far partecipare anche il rappresentante locarnese alle Camere Federali, on. Cons. Naz. Janner, Vice sindaco di Locarno. Questo ha avuto a Berna parecchi abboccamenti e il suo interessamento fu vivo e rapido, per cui si spera ottenere un allentamento del provvedimento in questione.

Il Comitato si è anche occupato della partecipazione della Società al Golf Club Locarno-Ascona con la quale ha trovato una buona intesa; così mediante il pagamento di una tassa annua da parte del Sodalizio tutti gli ospiti in soggiorno negli alberghi facenti parte della sezione locarnese, che giuocano al golf, beneficeranno di speciali tariffe di favore.

Ed ancora i dirigenti stanno studiando la possibilità di creare a Locarno un Kurverein sul tipo di quelli esistenti in altre stazioni turistiche svizzere e che danno magnifici risultati, quò al potenziamento dell'industria alberghiera. Inoltre il Comitato della sezione locarnese intende farsi promotore di una azione tendente a creare anche nel Ticino una federazione cantonale fra le esistenti società alberghiere, il cui compito principale sarebbe quello di coordinare le azioni da svolgersi per dare sempre maggiore incremento al Ticino turistico.

In questi ultimi giorni poi la nostra sezione si è anche occupata del piano di restaurazione delle stazioni turistiche, tenendo una speciale

Pourboires et militaires logeant dans les hôtels

Comme nous l'avons déjà communiqué, le Bureau central fait éditer une affiche en deux langues, destinée à renseigner les officiers logeant dans des hôtels sur les pourboires qu'ils sont invités à verser pour les employés.

Afin de pouvoir déterminer le nombre d'exemplaires qu'il convient de faire tirer, nous prions instamment nos membres de nous faire savoir par retour du courrier combien d'adresses ils désirent. Celles-ci leur seront remises gratuitement.

seduta del suo Comitato con il Sig. Arch. Paolo Mariotti il quale figura come il capo del gruppo degli architetti locarnesi che devono allistare i primi piani e studi delle trasformazioni, secondo il progetto del noto architetto federale Sig. Meili. Il Sig. Mariotti ha fornito al Comitato tante utili e preziose informazioni che saranno portate a conoscenza dei nostri soci.

Come si vede, i dirigenti della sezione locarnese non hanno mancato di adoperarsi a fondo, di tutti quegli oggetti e di quei problemi che interessano la vita della nostra stazione turistica e quella in modo particolare toccante la famiglia alberghiera locarnese. B. O.

Nouvelles personnelles

Un beau jubilé

M. Gotlob Lang, directeur de l'Hôtel Richemond à Genève, vient d'accomplir sa 40ème année d'activité dans cette maison. A cette occasion M. Jean Armleder, propriétaire, convia la famille du jubilaire à un dîner pour fêter dans l'intimité ce bel anniversaire.

A l'issue du repas, il retraça la longue carrière de M. Lang qui entra au service de son grand-père en 1903. Bien vite il gagna la confiance de son patron et après avoir gravi les échelons de la hiérarchie hôtelière, M. Lang devint le directeur et l'ami de la famille Armleder; il a vu se succéder pas moins de trois générations de la même famille à la tête de cette entreprise; de père en fils, on a pu apprécier ses immenses qualités.

A la suite des décès de M. A. R. Armleder, qui fonda l'hôtel Richemond en 1875, et de son fils Victor, M. Lang seconda la jeune veuve (dont le fils, actuel président du Syndicat des hôteliers de Genève, n'avait alors que 11 ans), dans la direction de cette importante maison, tâche lourde de responsabilités.

M. Armleder exprima sa grande satisfaction de collaborer maintenant avec le fils de M. Lang dans la même harmonie que leurs pères. Au nom de la famille Armleder, il remit un souvenir au jubilaire, en témoignage de gratitude pour tant d'années de dévouement.

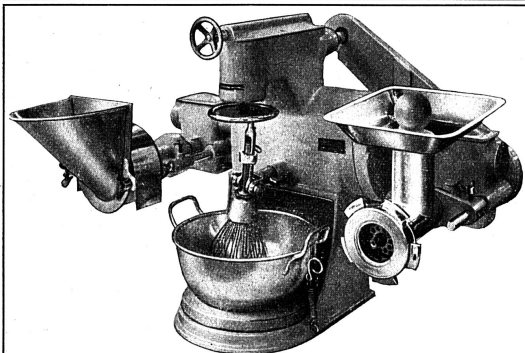
Trafic et Tourisme

Un monte pente à Verbier

Une société vient de se constituer, et se propose de construire un monte pente, qui desservirait un parcours de 1720 mètres avec une dénivellation de 680 m. Le capital atteindrait la somme de 120000 fr. et les travaux commenceraient sous peu.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels



FLIX

die flinke Helferin für Ihre Küche!

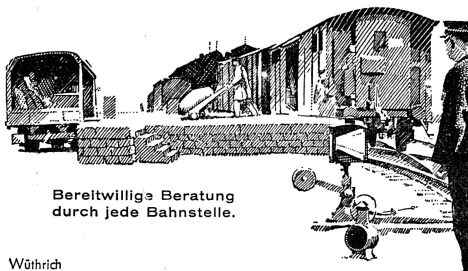
Universal-Küchenmaschinen
vom kleinsten bis zum grössten Modell
Kartoffelschälmaschinen
Grossküchen-Inventar
Immer vorteilhaft durch

ALBERT DUDLI, LUZERN
Grossküchenmaschinen Haldenstrasse 5

Der Eisenbahn-Franko-Domizildienst

ist gerade das, was Sie brauchen!

Jedes Bahngut wird rasch und zuverlässig ins Haus geliefert.



Bereitwillig Beratung durch jede Bahnstation.

Wüthrich

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

N° 2

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinstehende in mittelgrosses Hotel gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisfotos, Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche an Hotel du Lac, Vevey. (1484)

Angestellter in Hotel gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Bild, Zeugnisfotos, Gehaltsansprüchen und Altersangabe unter Chiffre 1496

Barmaid, gut präsentierend, jüngere, von erstklassigen Sporthotel in Arosa gesucht. Eintritt 1. Februar. Registrierungsnummer. Prozentuale Beteiligung am Gesamtumsatz. Saisondauer bis 15./25. März. Offerten unter Chiffre 1491

Chefköchin, tüchtige, evtl. Koch mit guten Kenntnissen der österreichischen und französischen Küche in erstklassigen Hotel-Pension in grössere Schweizerstadt gesucht. — Offerten unter Chiffre 1488

Femme de chambre-tournee de 22 à 24 ans, au courant d'un service soigné est demandée par établissement modèle près de Montreux pour entrée immédiate. Place à l'année. Offres avec certificats et photo sous Chiffre 1489

Gesucht: Chef de rang und Commis de rang in erstklassigen Hotel-Restaurant nach Zürich. Eintritt per sofort. Offerten unter Chiffre 1497

Gesucht in mittlerer Hotel am Luganersee: 2 Saalfrachter, 1 Zimmermädchen, 1 Büfettier, 1 Conductor, 1 Küchenbursche. Ferner mit Angabe der Lohnansprüche: 1 tüchtige Alleinköchin, 1 Stütze der Hausfrau. Offerten unter Chiffre 1498

Hausmade, bestempfohlene, mit gründlicher Hotelpraxis, spezial für Etage und Bureau-Reception von Erstklassigen in Lugano gesucht. Chiffre 1493

Hilfsgouvernante für Grossrestaurant auf dem Platze Basel in Jahresstelle gesucht, evtl. Anfängerin. Offerten mit Altersangabe, Gehaltsansprüchen, Bild und Zeugnisfotos unter Chiffre 1495

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN Facharbeitsnachweis | Gartenstrasse 112 | Telefon 27933 BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienste

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

Stellensuchen, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter 4 Wochenfrist auszusprechende Stellen.

8 43 Officebursche, 20. Jan., Casseriole-Küchenbursche, -Aide de-cuisine, mittelgr. Hotel, Olten.

8145 Aide de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Aarg.

8149 Tüchtige Sekretärin od. Sekretär, Winters, mittelgr. Hotel, Arosa.

8151 Büfettier, Buffetmade, Saaltochter, n. Ubereink., mittel-grosses Hotel, Luzern.

8154 Aide de cuisine, 17. Jan., Lingère, mittelgr. Hotel, Arosa.

8156 1. Sekretärin, 1. Febr., Gross-Res., Lausanne.

8158 Zimmermädchen, Allein-Portier, mittl. Hotel, St. Moritz.

8160 Jg. Saaltochter (aus der Lehre), Hotel 40 Betten, franz. Schweiz.

8161 Zimmermädchen, Saaltochter, Hausbursche, Casseriole, Militärbetrieb, Hotel 150 Betten, franz. Schweiz.

8162 Saaltochter, Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Aarg.

8173 Tüchtiges Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.

8175 Portier-Hausb., Jahresstelle, selbst. Restauranttochter, sofort, Bahnhof-Hotel, Ostschweiz.

CHEFS - KÖCHEN - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlose Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über meine bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntlang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Besondere Bedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch konstruierten Fibra-Koffer erhalten.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT
SCHÖNENWERD Telefon 31373

Gesucht von erstklassigem Hotel in Zürich energische, routinierte

Office- und Küchenguvernante

Jahresstelle. Bewerberinnen beliblen Offerte mit Zeugnisfotos und Bild einzusenden unter Chiffre H. Z. 2628 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On demande jeune fille de bonne éducation, connaissant le service d'hôtel comme

volontaire

d'aide maîtresse de maison et bureau.
Place à l'année. — Offres sous chiffre M. E. 2634 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Serviertochter

Hotelgärtner od. Hauswart

Jünger Mann, mit Haus- u. Gartenarbeiten, sowie Landwirtschaft vertraut, sucht Stelle als Jahresstelle. Bewerberinnen beliblen Offerte mit Zeugnisfotos und Bild einzusenden unter Chiffre K. 2623 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, selbständige KÖCHIN

auf grossen Gutsbetrieb im Wallis
50-60 Personen. Lohn Fr. 120.- bis 130.-, Eintritt am 1. Februar 1944. — Offerten unter Chiffre G. K. 2623 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Reception, Dolmetscheramt, Unterricht, Besuche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekt durch GADMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesmerallee 30.

Jüngere Koch per sofort oder nach Übereinkunft gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre 1484

On demande: Femme de chambre et fille d'étage, Bonne à tout faire. Envoyer offres complètes à l'Hotel Continental, Montreux. (1487)

Stütze des Patron wird in Jahresstelle gesucht. Hotelierstochter bevorzugt. Hohe Anforderungen. Gehaltsansprüche erbeten an Hotel Continental, Montreux. (1486)

Stütze des Patron wird in Jahresstelle (grössere Stadt) gesucht. Bevorzugt Hotelierstochter oder Gouvernante. Welche in allen Fächern versiert ist. Offerten mit Lebenslauf, Bild und Gehaltsansprüchen erbeten an Chiffre 1489

Wäscherin-Lingère, tüchtige, selbständige per sofort in best-gegründeten Hotelrestaurantbetrieb Graubündens gesucht. Interessentstellte Offerten mit Altersangabe, Zeugnisfotos u. Gehaltsansprüchen an Chesa Grischuna, Klosters (Grb.). (1492)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Chef oder Aide de réception-Sekretär-Cassier, 24l., ital., deutsch, franz., engl., holl. sprechend, sucht Stelle. Eintritt ab Mitte Januar. la Zeugnisse. Offerten erbet. an Postfach 399, Lugano. Rest. Basel. (112)

Fräulein, ges. Alters, im Hotelfach bewandert, sucht Vertrauensposten als Stütze des Patron in kl. Hotel, Café od. Tea-Room. Offerten unter Chiffre 124

Sekretärin-Kontrollleur. Junger tüchtiger Hoteliersohn mit Handelsdiplom und Praxis sucht Stelle als Sekretär od. Kontrollleur. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 107

Sekretärin-Buchhalterin-Reception, ges. Alters, gut präsentierend, sprachkundig, i. Auslandpraxis. i. erkl. Hotel, sucht Vertrauensstelle per sofort od. später. Off. u. Zeugnisse. Chiffre 127

Sekretär, 20jährig, Deutsch, Ital., Franz., wünscht Stelle. Gute Zeugnisse. Chiffre 130

8177 Pâtissier, Caviste, Commis de rang, Saaltochter, sofort, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.

8181 Kaffee-Haushaltungs-Köchin, mittelgr. Hotel, Zürich.

8186 Küchen-Gouvernante, sofort, erstkl. Hotel, Davos.

8193 Masch.-Wäscherin, sofort, erstkl. Hotel, Grb.

8200 Chasseur, Büfettier, Schenkbursche, sofort, erstkl. Rest., Basel.

8204 Hausmädchen, Fr. 100.-, sofort, Hotel 40 Betten, Grb.

8205 Economet-Gouvernante, sofort, erstkl. Hotel, Arosa.

8208 Buffetmade (Café-Tea-Room), erstkl. Kurhaus, Davos.

8208 Jg. Köchin, sofort, mittl. Hotel, Mürren.

8209 Saaltochter-Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Engelberg.

8210 Hausbursche, Anfang-Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.

8213 Kaffee-Köchin, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

8215 Jg. Hilfs-Köchin neben Chef, sofort, kl. Hotel, Biel.

8217 Restauranttochter (il. Kl.), Jg. Office-Gouvernante, grosses Bahnhof-Buffet, Ostschweiz.

8220 Selbst. Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Arosa.

8221 Chefkoch, Aide de cuisine, Saal-Kellner, Saaltochter, 2 Zimmermädchen, selbst. Wäscherin-Lingère, Hausmädchen, Office-mädchen, Casseriole-Küchenbursche, Allein-Portier, Ende April, Hotel 70 Betten, Badoort, Aarg.

8232 Commis de rang, sofort, Gross-Res. Zürich.

8233 Tüchtiger Aide de cuisine, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz

8236 Tüchtige Restauranttochter, Deutsch, Franz., Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.

8239 Selbst. Restauranttochter, Febr., mittl. Hotel, Thun.

8240 Angestellter-Kaffee-Köchin, Zimmermädchen, Ende April, Saaltochter, Restauranttochter, Ende Mai, Sommers-, mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.

8245 Casseriole-Heizer, Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.

8247 Zimmermädchen, Wäscherin, Portier, sofort, erstkl. Hotel, Graubünden.

8249 Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.

8252 Anfänger-Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.

8253 Et.-Portier (auch Anfänger), Office-Economet-Gouvernante, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, Wallis.

8255 2 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.

8258 Weißbäckerin-Stopferin, tüchtiges Zimmermädchen, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, Wallis.

8260 Küchen-Office-mädchen, Jg. Wäscherin, sofort, mittl. Hotel, Arosa.

8265 Saal-Restauranttochter, 2 Zimmermädchen, service-k., Haus-Officebursche, Wäscherin, Angestellten-Köchin, Aide de cuisine, Sekretärin (Journal, Korrespondenz, Kasse), Office-mädchen, 2 Küchenmädchen, April/Mai, Sommer-saison, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.

8268 Chef de partie, Commis de cuisine, Febr./März, erstkl. Hotel, Bern.

8269 Masch.-Wäscherin od. -Wäscher, Lingère-Stopferin, Office-bursche-Casseriole, Privat-Zimmermädchen, n. Ubereink., erstkl. Hotel, Locarno.

8300 Restauranttochter, Hotel 70 Betten, Bielerssee.

8302 Aide de cuisine, sofort, erstkl. Hotel, Arosa.

8307 Casseriole, Küchenmädchen, mittl. Passantenhotel, Basel.

8308 Zimmermädchen, sofort, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.

8312 Aide de cuisine, Lingère-mädchen (Stöphen und Glätten), sofort, mittelgr. Hotel, Wengen.

8314 Küchen-Officebursche, Anf. Febr., Portier (Abt. 5 Wochen), Mitte Febr., Lingère-Stopferin, 1. Febr., mittelgr. Passantenhotel, Basel.

8318 Zimmermädchen, sprachk., Hausmädchen, Küchenmädchen, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.

8321 Büfettier, mittl. Hotel, Olten.

8324 Hausbursche-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.

8329 Lingère, Mitte Jan., kl. Hotel, Klosters.

8330 Jg. selbst. Köchin, Fr. 140.- bis 150.-, Jahresstelle, sofort, kl. Hotel, Badoort, Aarg.

8331 Lingère, Küchenchef, Allein-Portier, n. Ubereink., Hotel 30 Betten, Badoort, Aarg.

8334 Küchenchef, Fr. 400.- bis 450.-, selbst. Sekretärin, Fr. 200.- bis 220.-, Sommers-, mittelgr. Hotel, Wallis.

8345 Küchen-Officebursche, Anf. Febr., Hotel, Engelberg.

8346 Sommers-, Economet-Gouvernante, Saaltochter, Zimmermädchen, Angestellten-Kaffee-Köchin, Office-mädchen, Hausbursche, Haus-Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Wädenswil.

8355 Obersaaltochter, sprachk., Zimmermädchen, service- und sprachk., März/April, mittelgr. Hotel, Badoort, Aarg.

8359 St.-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.

8380 Sommersaison: 2 Zimmermädchen, Casseriole, Küchenmädchen, Tochter für Personal-Service, Office-mädchen, Buffet-Conductor, Hotel, Hotel-Gärtner, Ende März, Lingère-Clätlerin, Pâtissier-Aide de cuisine, 1. April, Zimmermädchen, Mitte Mai, erstkl. Hotel, View.

8372 Kuchleinhaber, grüner de maison, chauffeur-laveur (chaudière à vapeur), de suite, Hotel ler gr., Montreux.

8375 Sekretärin, sofort, Allein-Portier, Ende Febr., mittelgr. Hotel, Tessin.

8378 Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, Kl. Sol.

Salle & Restaurant

Barmaid, gross, blond, gut präsentierend, mit besten Referenzen, sucht sofort Engagement. Chiffre 31

Barmaid, 27 Jahre, sucht auf 15. Jan. oder 1. Febr. Stelle, auch für Winter-saison. Chiffre 96

Barmaid, gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar. Gute Zeugn. zu Diensten. Chiffre 125

Barmaid, gut präsentierend, drei Sprachen, sucht Stelle per so. Zeugn. u. Ref. Offerten unter Chiffre 121

Jeune femme cherche place comme garçon de Café en Suisse romande. Entrée ler mars. Offres sous Chiffre 95

Kellner-Portier, Chasseur, deutsch u. franz. sprechend, sucht Kellner-Volontärstelle auf 1. Februar, evtl. früher. Offerten unter Chiffre 128

Restauranttochter, gesetzte, mit guten Fachkenntnissen, sucht gute Sommersaisonstelle (evtl. auch für Winter). Auch Ver-trausposten. Offerten unter Chiffre 102

Restauranttochter, gesetzten Alters, sucht Stelle in gutes Spezialitäten-Restaurant. Vertrauensstelle in nur gangbaren und guten Betrieb. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 103

Portier, gesetzten Alters, sucht Saison- oder Jahresstelle als Saal- oder Serviertochter. Offerten unter Chiffre 119

Portier, 24jährig, deutsch und franz. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle für Saal oder Tea-Room. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Anny Dosch, Schiers (Graub.), Tel. 5 31 70. (118)

Cuisine & Office

Kochlehrer/te. Kräftiger Jüngling sucht Stelle als Kochlehrling. Platz Lausanne bevorzugt. Eintritt 1. od. 15. Mai. Offerten unter Chiffre 122

Etage & Lingerie

Lingère, J., tüchtig, im Fach erfahren, wünscht Vertrauensposten in Jahresstelle. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre 91

Person, gesetzl., sucht Saison- oder Aushilfsstelle für Zimmer od. Küche. Offerten unter Chiffre 117

Tochter sucht Jahresstelle als Lingère oder Weissnäherin-Stopferin. Stadt Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre 104

Tochter sucht Anstellung als J. Lingère, wenn möglich in Jahres-betrieb. Eintritt nach Wunsch. Offerten an Rosly Sauffer, Bürenstr., Lyss. (120)

Loge, Lift & Omnibus

Conductor, Allein- od. Etageportier, ganz tüchtig, deutsch, französisch u. engl. sprechend, sucht Saison- od. Jahresstelle, evtl. auch Aushilfe für längere Zeit auf Mitte od. Ende Februar. Off. an HD. Kaiser, Hermann ASM., Kandersteg (B.O.). (123)

Portier, 35jährig, zuverlässig, sprachkundig, sucht Stelle als Etage- oder Alleinportier. Beste Referenzen zu Diensten. Eintritt konnte sofort erfolgen. Chiffre 117

Portier-Condierge, sprachkundig, m. guten Referenzen u. verrichtet alle vorkommenden Arbeiten, sucht Stelle auf Ende Febr.-März. Offerten unter Chiffre 129

Divers

Vertrauensposten sucht initiative, im Gastgewerbe durchaus selbständige, gewandte, gut präsentierende Person in Hotel- oder Restaurantbetriebe. In u. Auslandpraxis. Offerten unter Chiffre C 30019 Q an Publicitas Basel. (8)

Die Gebühr für Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mit-teilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

8383 Sekretärin, sofort, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, Grb.

8385 Kaffee-Köchin, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.

8386 Jg. Köchin neben Chef (evtl. Aide de cuisine), Haus-Buffet-tochter, sofort, kl. Hotel, Zürich.

8388 Wäscherin, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.

8390 Kl. Telephonistin, sprachk., sofort, Jahresstelle, Gross-hotel, Lausanne.

8391 Zimmermädchen, Allein-Portier, Buffetmade, Jahresstellen, n. Ubereink., mittl. Passantenhotel, St. Gallen.

8394 Officebursche, Jg. Köchin, Hotel-Gärtner, Office-mädchen, sofort, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, B. O.

8397 Gouvernante-Stütze des Principals, Jahresstelle, Küchenchef (38-40jährig), Sommersaison, mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.

8400 Kaffee-Köchin, Jg. Chasseur, n. Ubereink., mittelgr. Hotel, Montreux.

8402 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

8403 Portier-Hausb., Kaffee-Köchin, Haushaltungs-Köchin, n. Uber-eink., Hotel 40 Betten, Kl. Bern.

8406 Portier-Stopferin, Commis de cuisine, sofort, erstkl. Berg-hotel, Zentralschweiz.

8408 Saaltochter, 20. Jan., Köchin neben Chef, 1. Febr., Zimmer-mädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.

Lehrstellenvermittlung:

8181 Apprentie fille de salle, Hotel 150 Hts, Suisse romande.

8181 Saaltochter, mittelgr. Hotel, Zürich.

8221 Saalheirtochter, Ende April, Hotel 70 Betten, Badoort, Aarg.

8240 Saalheirtochter, Ende Mai, Hotel 110 Betten, View.

8254 Saal- od. Zimmerheirtochter, sofort, mittelgr. Berghotel, Zentralschweiz.

8389 Saalheirtochter, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

8181 Saalheirtochter, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.

8321 Buffetheirtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.

8324 Buffetheirtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Kl. Sol.

8181 Portier-Volontärin od. -Volontär (Abt. 4 Wochen), sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.

8375 Bureau-Volontärin, sofort, Kurhaus 140 Betten, Tessin.

8314 Kochlehrer, 1./15. Febr., kl. Hotel, Genessee.

8181 Apprenti Sommerheir, Hotel 150 Hts, Suisse romande.

8255 Kellerlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.

8180 Apprenti de cuisine, Hotel 40 Hts, Suisse romande.

8208 Kochlehrling, erstkl. Kurhaus, Davos.

8355 Kochlehrling, nicht unter 17 J., April/Mai, Hotel 90 Betten, Badoort, Aarg.

8255 Bureau-Volontär (unter 20 J.), grosses Bahnhof-Buffet, Ostschweiz.



Das K.I.A.A. Bern hat verfügt, daß UNION-Briketts für diesen Winter hauptsächlich den Feuerungsanlagen grösserer Betriebe zugeteilt werden



Das K.I.A.A. Bern hat verfügt, daß UNION-Briketts für diesen Winter hauptsächlich den Feuerungsanlagen grösserer Betriebe zugeteilt werden

Hotel-Restaurant

(mittl. Grösse) mit Vorkaufrecht, sof. zu mieten gesucht
Offerten unter Chiffre W 30093 LZ an Publicitas Luzern.

Umständehalber sofort oder auf Frühjahr
● zu vermieten
kleineres, guteingerichtetes

Kurhaus mit Restaurant

grosser Gemüsegarten, mit oder ohne kleinerer Landwirtschaft, — Näheres unter Chiffre S 1102 Q an Publicitas St. Gallen.

Restaurant

Umständehalber zu verkaufen in Basel schönes, gutes

Orchester-Trio

od. Duo
reit., frei für Wintersaison. Tel. 5 22 43, Zürich.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Das Union-Brikett eignet sich wirklich sehr gut für Zentralheizungen, was Versuche und Erfahrungen bewiesen haben

UNION-Briketts sind gasreich und brennen langflammig, darum tut der Verbraucher gut, die nachstehenden Ratschläge zu befolgen

1. Höchstens 1/3 des Kessels füllen (die Brikettflamme braucht viel Raum)
2. Kräftig brennen lassen, mit viel Zug und Sekundärluft
3. Ist nur noch Glut vorhanden, dann Luft abdrosseln; die Briketts werden so noch stundenlang glühen
4. Brikettglut sorgfältig behandeln (nicht unnötig stochern!)

UNION-Briketts sind kein Ersatz-Brennstoff. — Widerborstigen Ersatzstoffen beigemischt, helfen sie jedoch nach, diese richtig zu verbrennen

Genaue Heizanleitungen für alle Feuerungen durch Ihren Kohlen-Lieferanten oder bei der Brikett-Union, Bahnhofstrasse 32, Zürich, erhältlich

Zu verkaufen Küchenmaschine

Marke „SCHWABENLAND“, bestehend aus:

- 1 Aufsteckmaschine - Tisch ca. 120 x 100, mit eingebautem Elektr.-Druckkessel, sofort.
- 1 Feldschneidmaschine
- 1 Universal-Reib- und Schneidmaschine
- 1 Pastenmaschine WEMA Grösse WKL.

Off. unter Chiffre S. 1. 2624 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht KÖCHIN

fleissig und ordentlich, neben Küchenchef, in gutbezahlter Jahresstelle. Diese muss auch für Ordnung in der Küche besorgt sein. Evtl. käme auch in Frage Kaffee-Köchin, die sich in der feinen Küche ausbilden möchte. Off. unter Chiffre K. B. 2631 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ferien-Aufenthalt in Austausch

Offerten unter Chiffre H. 2633 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Kochlehrer/te Volontär

per sofort oder auf Frühjahr für 17jähr. kräftigen Jüngling
Ferner eine Stelle für kräftigen 18jährigen Jüngling als Hausarbeiten besterem Kont. Wenn möglich beide in gleiche Hotel in der französischen Schweiz. — Offerten an A. Keller, Versäuberungsanstalt Neuchâten a/Rhinfall.

Bolets grioux

de lère qualité, contrôlés officielement, séchés à l'air. Remplacés contre et sont livrés contre remboursement, dans toute la Suisse au prix de Fr. 30 le kg. L. P.O.L.A., expédition de champagne, in Gassen 6, Zurich 1, Tel. 5 31 96. A partir de 5 kg livraison franco.

On cherche

pour la Suisse allemande, pour un jeune homme (fils d'hôtelier), âgé de 1812, une

place d'apprenti sommelier

Adresse offres et conditions à Mr et Mme Peter, Hôtel du Cheval Blanc, Colombarier Ct. de Neuch.



Reparaturen

Sie wissen, heute heisst es zu seinen Teppichen besonders Sorge tragen. Darum lassen Sie alle Schäden gleich beheben — Ihren Teppichen und auch Ihrem Portemonnaie zuliebe.

Ali repariert Ihre schadhafte echten Teppiche so meisterhaft, dass Sie gar nichts mehr sehen. Darum kommen Sie mit Ihrem Kummer zu uns.

Teppichhaus



W. Geelhaar A. G. Bern Thurst. 7 (Hofplatz)
Gegr. 1869 Tel. 2 10 58

Bellardi

Vermouth blanc



Für die Schweiz: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE

Für fleischlose Tage unsere Fischmarinaden

Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATELN

Tel. No. (061) 6 01 38
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Getrocknete Steinpilze

Ernte 1943, ganz erstklassige Ware,
per Kilo Fr. 30.—

RAVASIO & CIE., CHUR
LANDESPRODUKTE EN GROS — TELEFON 2 15 15

Vorteilhafte Putzmittel (COUPONFREI)

Mähdereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
In Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE., KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

INTERKANTONALE Landes-Lotterie

Ziehungsliste

Die Ziehungsliste der 49. Tranche ist ab Montag, 17. Januar, bei allen mit dem „Roten Kleblatt“-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen erhältlich. Preis 20 Rp. Wenn Zustellung durch die Post gewünscht wird, sind 30 Rp. (in Marken oder auf Postcheck VIII/27600) an das Offizielle Lotteriebureau, Zürich, Nüscherstr. 45, einzuzahlen.

Nächste Ziehung 10. Februar

101 418	116 087	134 301	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
101 462	115 163	134 85	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
101 503	115 519	137 2	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
102 083	115 596	138	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
102 605	116 099	139	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
104 479	116 882	140	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
104 775	116 930	140	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
104 958	116 930	140	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
105 448	116 930	140	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
105 493	117 195	14	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
105 542	117 349	14	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
105 582	117 800	14	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
106 037	117 800	14	150 953	167 725	180 380	194 715	188 750	180 795	197 224
212 140	231 479	247 388	262 230	282 177	216 950	239 548	251 659	267 390	281 922
212 444	231 953	247 736	262 230	282 177	216 950	239 548	251 659	267 390	281 922
212 665	233 641	247 833	263 249	282 549	217 857	239 570	251 659	267 390	281 922
	234 065	247 949	263 752	283 273	217 768	240 068	252 791	267 390	281 922
	234 065	247 949	263 752	283 273	217 858	240 190	252 906	267 578	281 922
	234 065	247 949	263 836	284 099	218 151	240 634	253 246	268 532	281 922
	234 065	247 949	264 265	284 225	218 757	240 898	254 059	269 871	281 922
	234 065	247 949	264 265	284 225	219 439	241 184	254 443	269 867	281 922

Schuster Teppiche Linoleum Vorhangstoffe



Horgen Glarus
zeitgemäss
formschön
bequem
preiswert

Visura TREUHAND-GESELLSCHAFT
ZÜRICH, Nüscherstr. 44, Telefon 7 38 33
GENÈVE, 10, Rue Diday, Telefon 4 83 10

Spezial-Abteilung für das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe

- Aufnahme von Inventaren
- Fachexpertisen
- Einführung u. Überwachung von Betriebsbuchhaltungen
- Organisation und Führung von Buchhaltungen
- Liquidationen
- Steuerberatung und Vertretungen

durch unseren

Hotelfachmann und Bücherrevisor

Eigener Jurist und Steuerfachmann

Revue-Inserate halten Kontakt mit der Hotellerie!



der grösste Meister der Kochkunst kannte zwar die



nicht, aber er hätte nie die Berühmtheit erlangt, wenn er es nicht verstanden hätte, seinen Gerichten durch allerlei feine Gewürze und würzige Zutaten diejenige geschmackliche Feinheit und Vollendung zu geben, die dem Gast das Maximum an Genuss bereiten.

Dieses Ziel möchten und können auch Sie erreichen, verehrt Herr Chef! Die ausgesucht feine, den Eigengeschmack der Gerichte nicht übertönde



wird Ihnen dabei ein grosser Helfer sein. In Originalflaschen, noch vorteilhafter in Korbfaschen direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

Hotelier von mittelgrossem Hotel im Tessin sucht

Tausch-Ferien

in grossem Bündner Wintersportplatz

Ausgleichsleistung Ferien im Tessin vom nächsten April an. — Ggf. Offerten unter Chiffre H. T. 2629 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

Hotel-Sekretär-Buchhalter

kaufm. gebildet mit Ordnungssinn und Initiative, ledig, ehrliche, sich überall einsetzende Kraft im Restaurant-Betrieb, der sich eine Dauerstelle erarbeiten will, Berggegend. Eintritt nach Ueberkunft. Referenzen, Zeugnisse, Bildung, Saläransprüche unter Chiffre S. B. 2632 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.

ZU VERKAUFEN:
Gewürznelken in Originalsäckchen von 1 kg
per kg Fr. 12.80 ab Buchs.

Zimt, gemahlen
hocharomatisch, echt, in Originalsäckchen von 2 kg,
per kg Fr. 20.50 ab Buchs.

Pfeffer, weiss, ganz, Muntok
in Originalsäckchen von 5 kg, per kg Fr. 15.35
ab Buchs (gemahlene Fr. — 80 Zuschlag per kg).

BOLTER-FUTTER A.-G., BUCHS (St. G.), Tel. 8 84 62

KURSAAL-CASINO BADEN

sucht

AUF 1. APRIL (15. MÄRZ) 1944

- 1 erste Buffetdame (sprachkundig)
- 1 zweite Buffetdame (sprachkundig)
- 1 Buffetlehrtöchter
- 6 Restaurationstöchter (sprachkundig)
- 1 Servier-Lehrtöchter (Pâtisserie)
- 1 Commis de cuisine
- 1 Küchenbursche
- 1 Kellerbursche
- 3 Portier-Garderobier (sprachkundig)
- 1 Chasseur
- 1 Lingerie-Mädchen (Maschinenstopfen)
- 3 Haus- und Küchenmädchen
- 1 Croupier (auch Anfänger)
- 1 Bouleur (wird angelehrt)
- 1 Barmaid (selbständig, sprachkundig)

Ausführliche Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sowie Altersangabe an die Direktion.

Im Hotelfach erfahrenes, gebildetes Fräulein, mit guten Kenntnissen in Sprachen, Buchhaltung, Maschinenschriften und Küchenführung, sucht

Vertrauensposten

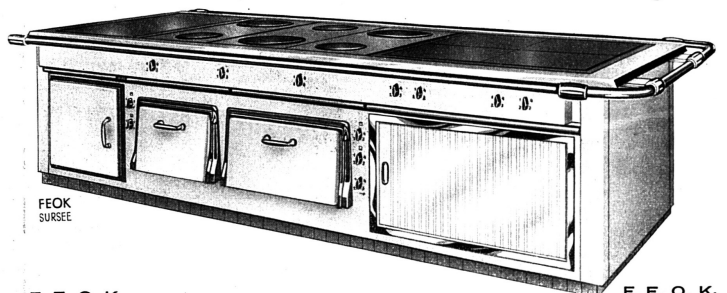
(Jahresstelle) in gutes Haus, vorzugsweise in Zürich. Ausweise u. Refer. z. D. — Offerten gef. unter Chiffre V. P. 2617 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

FABRIK ELEKTRISCHER OFEN
UND KOCHHERDE SURSEE

- Grossküchenherde,
- Kippkessel- und Bratpfannen-Anlagen,
- Wärmeschränke, Brat- und Backöfen,
- Pâtisserieöfen, Grillapparate,
- Heisswasserspeicher

Offerten u. Prospekte unverbindlich

Elektrische Grossküchenapparate



FEOK
SURSEE

F. E. O. K.
SURSEE

Elektrischer Grossküchenherd in äusserst solider Ausführung
Leistung: 42700 Watt

F. E. O. K.
SURSEE