

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 53 (1944)
Heft: 16

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 Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

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

REDAKTION-UND EXPEDITION: Basel, Gartenstrasse 112. Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen. Postcheck- und Girokonto: V. 85. Telefon 2 78 3. 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: N. 85. Téléphone 3 78 34. Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Theoretische und praktische Hotelerneuerung

Die vom eidg. Militärdepartement auch für den Winter 1943/44 zugestandene Umbau-, Reparatur- und Renovationsaktion steht, soweit es sich nicht um Bauvorhaben in Höhenlagen von über 1000 Meter oder Instandstellungsarbeiten der Saisonhotellerie handelt, unmittelbar vor dem Abschluss. Eine vorläufige Rundfrage in einigen Fremdenverkehrskantonen hat ergeben, dass die Hotelbesitzer wiederum nur in sehr beschränktem Ausmasse daraus Nutzen ziehen konnten. Auf alle Fälle ist die Zahl der durch die einzelnen Kantone noch nicht erledigten oder gar abgelehnten Subventionsgesuche aus dem Gastgewerbe wesentlich grösser als die mit staatlichen Mitteln ermöglichten Hotelrenovierungen. Am besten schneidet in der provisorischen Übersicht noch der Kanton Bern ab, wo dank der umsichtigen Durchführung der winterlichen Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen des Departementes des Innern unter der Leitung von Regierungsrat Dr. M. Gafner 25 Projekte, die eine Bausumme von 425,000.— Fr. ergeben, mit insgesamt 147,500.— Fr. an Bundes- und Kantonsbeiträgen subventioniert worden sind. Demgegenüber fallen andernorts die staatlich geförderten Instandstellungsarbeiten an Hotelanlagen ganz erheblich ab.

Aber selbst im Kanton Bern musste eine Anzahl weiterer Gesuche abgewiesen werden, da die lokale baugewerbliche Beschäftigungslage eine zufriedenstellende war, weshalb zusätzliche Arbeiten vom Kanton gar nicht zur Subventionierung zugelassen werden durften. Andererseits konnten manche Begehren aus Hotelierskreisen deshalb nicht in Betracht gezogen werden, weil die winterliche Arbeitsbeschaffungsaktion entweder überhaupt nicht von Stapel ging oder nur ganz bescheidenen Umfang annahm, indem durch die behördlich geförderte Wohnbautätigkeit zur Milderung der Wohnungsnot bereits ausreichende Arbeitsgelegenheit für das örtliche Kleinhandwerk geschaffen war. In den Fällen, da nur ein Teil des Bauhandwerks unter Beschäftigungsmangel litt, stellte sich der Bund auf den Standpunkt, eine finanzielle Beteiligung komme nicht in Frage, denn die Arbeitsbeschaffungsaktion rechtfertige sich nur dort, wo sich im gesamten lokalen Baugewerbe eine gewisse Notlage abzeichne.

Die Praxis hat also ergeben, dass die Aktion ein allzu schillerndes Mäntelchen trug. In der Skala der maximalen Subventionsansätze figurierten die Instandstellungen der Saisonhotellerie neben den Stallanierungen als die am höchsten dotierten Arbeiten. Daraus konnte der gutgläubige Hotelier ableiten, dass es der öffentlichen Hand offenbar an einer möglichst kräftigen Förderung der baulichen Verbesserungen an Hotels gelegen sei. Tatsächlich aber hatte man in allererster Linie die Sicherung der baugewerblichen Beschäftigung im Auge, wobei die Unterstützung der Hotellerie nur als eines der verschiedenen Mittel zur Erreichung des Zweckes angesehen wurde. Dazu kam wie gesagt, die Vorrangstellung, die dem Wohnungsbau reserviert blieb.

In anderen Kantonen wiederum bekundete die Regierung leider wenig Verständnis für die seit Jahren angehäuft Bauwünsche aus der Hotellerie, indem die Zusage eines Kantonsanteils von einer entsprechenden Beitragsleistung der Gemeinde abhängig war. Dabei nahm man gar keine Rück-

sicht darauf, dass manche Fremdenverkehrsgemeinde gerade zufolge des schlechten Geschäftsganges in der Hotellerie selbst in finanzielle Bedrängnis geraten und somit praktisch ausserstande war, aus eigener Tasche den zur Auslösung des Kantonsbeitrages benötigten Zutupf zu leisten. In solchen Gemeinden stand somit die staatliche Beihilfe zur Renovation von Hotels ebenfalls nur auf dem Papier.

So konnte es nicht überraschen, dass die im Herbst 1943 angekündigte Reparatur- und Renovierungsaktion zwar bei manchen baulustigen Hoteliers allerhand Hoffnungen weckte und die ersehnte Erfüllung langgehegter Bauabsichten zu bringen schien, statt dessen aber eine herbe Enttäuschung und ein schales Gefühl der Zurücksetzung hinterliess. Nichts wäre fehlender, als sich nun damit zu trösten, dass die winterliche Arbeitsbeschaffung ja eine zeitlich und materiell sehr beschränkte Unternehmung war, deren Fortsetzung im kommenden Winter möglicherweise in grösserem Umfange erfolge oder gar durch das grosse eidgenössische Programm abgelöst werde, das schon seit dem Bundesratsbeschluss vom 29. Juli 1942 in seinen Grundsätzen feststeht. Einmal haben Erkundigungen an zuständiger Stelle im Bundeshaus ergeben, dass über eine Wiederholung der bisherigen Arbeitsbeschaffungsmassnahmen im nächsten Winter nicht die geringste Zusicherung erhältlich ist, ja dass über die Aussichten eher eine betonte Zurückhaltung bekundet wird. Auf der anderen Seite weist bekanntlich das künftige Programm des Bundes ähnliche „Schönheitsfehler“ auf, wie sie vorstehend in bezug auf die beschränkte Aktion erwähnt wurden. Im ersteren projizieren sie sich auch ins Grosse und müssten sich ohne rechtzeitige Korrektur dementsprechend nachteilig für das Fremdenverkehrsgewerbe auswirken. Als unerlässliche Voraussetzungen zur Gewährleistung einer Bundeshilfe nennt der zitierte Bundesratsbeschluss das Bestehen drohender Arbeitslosigkeit oder mangelnder Beschäftigung in dem von der Arbeitsbeschaffungsmassnahme zu berücksichtigenden Erwerbszweig. Im weiteren ist die Bundeshilfe von einer kantonalen Leistung in ganz bestimmter Höhe abhängig gemacht. Diese Klauseln könnten sich für die Hotellerie wiederum als überaus nachteilige Fussangeln erweisen, so dass auch die Aussicht, dereinst für Erneuerungen in Hotels und Sanatorien bis zu 35 % und bei Bädererneuerungen gar bis zu 40% Bundesbeiträge zu erhalten, bis auf weiteres rein akademischen Wert hat.

Schon wiederholt wurde in diesem Zusammenhang vermerkt, dass der Plan Meili — gerade weil die Finanzierung der eigentlichen Erneuerungsarbeiten von den beim eidg. Arbeitsbeschaffungsprogramm anzuwendenden Richtlinien abhängt — eigentlich auf sehr wackeligen Füßen stehe. Es wäre für die Hotellerie, aber auch für die vielen Sachbearbeiter dieses Planes geradezu tragisch, wenn sich später einmal herausstellen müsste, dass die mit solcher Umsicht und Sorgfalt durchgeführten Vorarbeiten an Wert und praktischer Bedeutung deshalb verlieren sollten, weil die Nutzenwendungen daraus mangels der im Bundesratsbeschluss genannten Voraussetzungen nicht gezogen werden könnten! Diese durchaus im Bereich der Möglichkeit liegende Eventualität müsste

die dadurch tangierten Hotelunternehmen um so schwerer treffen, als vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus das Erneuerungsbedürfnis unbestritten und zwingend ist. Nur aus dem Gesichtswinkel dieses für das Hotelgewerbe doch sehr weitgehenden Risikos tauchten die Vorbehalte zum Plan Meili auf, weil man sich je länger je mehr von der Ungewissheit über die zeitliche Abwicklung der nach Inventarisierung und Planung folgenden Etappen klar wurde.

Man hat es daher in unseren Reihen als eine wahre Erleichterung empfunden, dass Herr Dr. Meili mit seiner Interpellation im Nationalrat (worüber in der letzten Ausgabe noch berichtet werden konnte) den Bundesrat ersucht, sich einmal des näheren und in präziser Form zur Auslegung zu äussern, die er den Bestimmungen über die Gewährung der Bundeshilfe zu geben gedenkt. Eine baldige Stellungnahme der Landesregierung wäre aus verschiedenen Gründen sehr verdienstlich. Vor allem auch deshalb, weil nach unseren Feststellungen nur sehr wenige Betriebsinhaber bereits die Ausarbeitung von Detailplänen zur Erneuerung des eigenen Unternehmens veranlasst haben. Nun besteht aber bei den mit der Durchführung des eidg. Arbeitsbeschaffungsprogrammes betrauten Instanzen die Auffassung, dass wenn einmal der Umfang der finanziellen Beteiligung des Bundes bestimmt ist und der Bundesrat das Signal zur Auslösung der Beschäftigungsmöglichkeiten gibt, alle jene Bauvorhaben zu-

Inhaltsverzeichnis:
Seite 1: Theoretische und praktische Hotelerneuerung — Sinn und Zweck der Hotel-Buchführung. Seite 2: Kleine Chronik — Totentafel — Davoser Verkehrsfragen — Walliser Hotelierverein — Hotelierverein St. Gallen — Hotelierverein Biel und Umgebung. Seite 3: Wiedereinführung des dritten fleischlosen Tages im Gastgewerbe — Uebrigere kriegswirtschaftl. Meldungen — Frage und Antwort. Seite 4: Mustermessmittlungen — Büchertisch — Saisonöffnungen. Tiefdruckseiten: Die Hotel-Revue im Zeichen der Mustermesse.

erst mit Subventionen rechnen können, die dann zumal schon spruchreif vorliegen. Das setzt jedoch voraus, dass die hiefür nötigen Pläne jetzt in Auftrag gegeben und von den durch die privaten Hausmeister beauftragten Architekten unverzüglich in Ausführung genommen werden. In der Hotellerie hatte man bisher deshalb keine Eile, weil niemand die nicht unbeträchtlichen Ausgaben für die Projektierung auf sich zu nehmen vermog, wenn das Bauen selbst vielleicht bis zum St. Nimmerleinstag verschoben wird. Sobald aber einmal feststeht, dass es mit der unter den Massnahmen zur Arbeitsbeschaffung mit an erster Stelle genannten Förderung des Fremdenverkehrs Ernst gilt, zögern weitsichtige Hotelunternehmer auch nicht mit dem Auftrag an ihren Architekten, um zur rechten Zeit die fertigen Pläne zur Genehmigung und Entgegennahme der Staatsbeiträge vorlegen zu können. b.

Sinn und Zweck der Hotel-Buchführung

In jedem Betrieb oder Unternehmen ereignen sich Tag für Tag eine Anzahl wirtschaftlicher Vorfälle, wie Einkäufe, Verkäufe, Zahlungen, Zahlungsempfänge u. dgl. mehr. Ein in Betrieb stehendes Hotel hat tägliche Einnahmen aus Gäste-rechnungen und tägliche Ausgaben für kleinere Lieferantenschulden, Reparaturen usw. In grösseren Zeitabständen (z. B. am Ende jedes Monats) folgen Einnahmen aus Vermietungen und Verpachtungen. Ebenfalls am Ende des Monats sind die Löhne und Gehälter auszuzahlen, die Rechnungen der Lieferanten zu begleichen, die Fakturen über ausgeführte Reparaturen zu bezahlen. In noch grösseren Zeitabständen (vielleicht vierteljährlich oder halbjährlich) kommen Einnahmen aus Wertschriften und Verpachtungen. Viertel-, halb- oder ganzjährlich sind die Hypothekargläubiger zu befriedigen, Steuern, Patente und weitere Abgaben zu entrichten, Versicherungsprämien zu leisten.

Ob der Hotelbetrieb 10 oder 50 oder über 100 Betten hat, die skizzierten Geschäftsvorfälle finden sich überall und immer, nur in verschiedenem Umfang und verschiedener zahlenmässiger Grösse. Der Inhaber eines Kleinbetriebes mag seinen Geschäftsgang noch voll überblicken, er überwaht selbst die Kasse und zahlt selbst die aufgelaufenen Rechnungen. Für den Inhaber eines mittleren Betriebes ist es schon bedeutend schwieriger, den Überblick über die geschäftlichen Ereignisse zu bewahren. Der Grosshotelier vollends sieht sich ausserstande, sich aus den Einzelheiten der laufenden Vorfälle ein Bild seiner ökonomischen Lage zu machen.

Was für den Grosshotelier notwendig und unumgänglich ist, ist für den Mittel- und Kleinhotelier erstrebenswert: sämtliche wirtschaftlichen Vorkommnisse seines Unternehmens laufend aufzuzeichnen und zu notieren, in gewisser Zeitfolge zusammenzustellen, um so eine unbedingt zuverlässige Auskunft über seine Geschäftslage zu erhalten.

Die kaufmännische Einrichtung, mittels derer die Aufzeichnung und Ordnung der Geschäftsvorfälle einfach und zweckmässig vorgenommen werden kann, ist allein die Buchhaltung. Es ist die zeitlich und systematisch durchgeführte Aufzeichnung aller Geschäftsvorfälle, die den Zweck verfolgt:

1. Über den Gang des Geschäftes Übersicht zu bieten und
2. den Stand des Vermögens in bestimmten Perioden nachzuweisen.

Je verzweigter und grösser ein Unternehmen ist, umfangericher sich der Wirtschaftsbetrieb gestaltet, desto notwendiger wird die Pflege einer

ordnungsgemässen Buchführung. Grössere Betriebe mit einem festgesetzten Minimalumsatz unterliegen sogar der rechtlichen Pflicht zur Buchführung.

Es gibt zur Erreichung dieses Zwecks mehrere Methoden, über die allerdings hier nicht im einzelnen berichtet werden kann. Die Buchhaltung eines Grossbetriebes erfordert eine entsprechend ausgebaut Einrichtung, Konten und Bücher, auf denen die einzelnen Vorfälle eingetragen werden. Eine solchermaßen zergliederte Buchhaltung ist natürlich mit erheblichen Kosten verbunden und speziell nur für den Klein- und Mittelbetrieb durchaus wünschenswert und wirtschaftlich wertvoll, auch die Geschäftsereignisse und den Vermögensstand einwandfrei aufzuzeichnen zu machen. Das ist vielfach mit verhältnismässig kleinen Kosten erreichbar, besonders dort, wo schon buchhalterische Anfänge vorhanden sind. Dies ist der Fall, wenn ein Journal geführt wird. In dasselbe werden die täglichen Einnahmen, zumeist spezifiziert nach Logis, Küche, Keller, eingetragen und es verschafft somit einen Überblick über die wichtigsten Hotel-Einnahmen. Es fehlen immer noch Aufzeichnungen über die Ausgaben, die Löhne, beglichene Rechnungen, Zinsen u. dgl. Um zu einer ganz einfachen Buchhaltung zu gelangen, müssen die diesbezüglichen Belege gesammelt und die Summen in vorgedruckte Bücher oder Blätter eingetragen werden. Werden noch parallele Aufzeichnungen über das Vermögen und die Verschuldung gemacht, so kann mit bescheidenen Mitteln eine primitive Buchhaltung eingerichtet werden, die für jeden Betrieb von unschätzbarem Vorteil ist.

Leider haben aber alle Bemühungen, auch die Mittel- und Kleinhotellerie zur regelmässigen Buchführung anzuhalten, bisher nur wenig Erfolg gezeigt. Mehr als die Führung eines Journals ist kaum vorhanden. Die Ausgaben werden oftmals auf den ganzen Monat verteilt vorgenommen, so dass über den eigentlichen Kassenbestand kaum Bescheid gegeben werden kann. Ein kleiner Schritt vorwärts wäre schon, die einlaufenden Fakturen und Löhne erst am Monatsende zu entrichten, d. h. nach Abschluss der Monateinnahmen. Damit könnten doch schon über das tatsächliche Monatsergebnis exakte Auskünfte gegeben werden. Für den Betrieb absolut ungenügend ist es, auf die Führung eines Journals zu verzichten und die Einnahmen lediglich in einem gewöhnlichen Heft oder gar nicht aufzuzeichnen.

Nie kann genug auf die Vorteile einer Buchführung hingewiesen werden. Besonders in der heutigen kritischen Zeit, oder gerade wegen ihr, sind genaue Aufzeichnungen über die Geschäfts-

3x Hotelbuchführung
Hd. E. Brohl
F. V. Paetlik

1x Hotelbuchführung

ereignisse von enormer Wichtigkeit. Eine geordnete Buchführung ermöglicht es dem Hotelier, jederzeit über Einnahmen und Ausgaben, über Zahlungsverpflichtungen u. dgl. volle Übersicht zu behalten.

Diese Möglichkeit, die Geschäftslage durch konkrete Belege beweisen zu können, erleichtert dem Hotelier die Vertretung seines Standpunktes bei Auseinandersetzungen mit seinen Gläubigern. Die finanziellen Schwierigkeiten, die beim Herannahen eines Zinstermines regelmässig auftauchen, sind ja nur allzu bekannt. Aber alle Bemühungen um Herabsetzung der Zinslasten unter Hinweis auf schlechte Ertragslage sind wenig stichhaltig, wenn sie nicht durch eine geordnete Buchführung nachgewiesen und belegt werden können. Dem Gläubiger, der Zahlung erwartet, nützen Wortkämpfe und mündliche Darlegungen über die finanzielle missliche Lage wenig; er empfindet sie als Aussenstehender wahrscheinlich gar nicht und schliesst aus der Beobachtung einiger „Stosser“ auf eine günstige Ertragslage. Ja, er mag sogar den Hotelier verdächtigen, seinen Pflichten nicht nachkommen zu wollen. Der Gläubiger kann aber durch Einblick in die ordnungsgemäss geführten Geschäftsbücher von der tatsächlichen Lage überzeugt werden, und darin liegt der Zweck einer genauen Buchführung. Denn an feststehenden Zahlen und geordneten Belegen ist ungleichlich schwerer zu rütteln, als an ungenauen, kaum belegbaren Aussagen.

Ein weiterer Gläubiger, der dem Hotelier oft und unangenehm ins Haus kommt, ist der Fiskus mit dem Steuerzettel. Über die steuerliche Belastung der schweizerischen Hotellerie ist in letzter Zeit ja öfters gesprochen worden, und umfassende Untersuchungen haben zum Ergebnis geführt, dass die Besteuerung der Hotellerie im Widerspruch zu ihrer wirtschaftlichen Lage und der sich hieraus ergebenden steuerlichen Leistungsfähigkeit steht. Dies trifft gesamthaft für die ganze Hotellerie und damit für den Grossteil der einzelnen Hotels zu.

Auch in dem bestehenden Kampf um Steuerentlastung und Ertragssteigerung als erfolgversprechende Waffe eingeführt werden. Wie der private Gläubiger, soll der Staat von der tatsächlichen Geschäftslage überzeugt werden, und zwar durch genaue Eintragung und Belegung aller Geschäftsvorfälle. Dann können unter Berufung auf die Eintragungen die bestehenden Rechtsmittel (Einsprachen, Rekurs usw.) mit mehr Erfolgsaussichten angerufen werden.

Reduktionen oder Neueinschätzungen des Vermögens sollten mit Hilfe einwandfreier Belege über die Ertragslage leichter zu erreichen sein, und zwar aus folgendem Grunde: für die Einschätzung von Hotellieneigenschaften stehen grundsätzlich zwei Bewertungsarten gegenüber: Verkehrswert und Ertragswert. Nach dem Wortlaut fast aller Steuergesetze ist nun die Verwendung des sogenannten Ertragswertes allgemein möglich, sinngemäss bestimmt dann, wenn jahrelange Ertragsbeobachtungen, die ausserdem auf äussere Umstände zurückzuführen sind, für die der Hotelier keine Verantwortung trägt, eine Verminderung des Wertes der Hotellieneigenschaft zur Folge haben. Eine umfassendere und striktere Anwendung des Ertragswertes seitens der Steuerbehörden ist schon oft gefordert worden; andererseits ist dabei aber Voraussetzung, dass die tatsächliche Ertragslage, auf welcher der Ertragswert aufbaut, auch nachgewiesen und belegt werden kann.

Die beiden Beispiele sollen nachweisen, dass eine geordnete Buchführung den Stand des Hoteliers im Existenzkampf nur erleichtert. Freilich ist die Einrichtung einer Buchhaltung mit Kosten verbunden, doch darf mit Bestimmtheit gesagt werden, dass die Vorteile einer genauen Buchhaltung die Kosten der Einrichtung und Führung bei weitem überwiegen. Auch dem Hotelier, der sich nicht für den Betrieb ist eine saubere Buchführung von Wert und Nutzen. Sie gibt ihm in gewissem Umfang die Leitrichtung zu den ferneren Geschäfts- und Erfolgsaussichten, und sie macht ihn andererseits kreditwürdig, wenn er aus seinen Aufzeichnungen zur Beruhigung der Gläubiger feststellen kann, dass er trotz schlechten Geschäftsganges in der Lage sein wird, seine Verbindlichkeiten zu erfüllen. Dr. R. Link

Kleine Chronik

Die Gästeverpflegung in der Kriegszeit

Die neuesten Herabsetzungen der Bezugsberechtigungen haben die Gästeverpflegung nicht erleichtert, sondern das Gastgewerbe vielfach vor fast unlösbare Schwierigkeiten gestellt. Die aufklärende Mitteilung des Kriegsernährungsamtes an das Publikum durch die Tagespresse, die gerade vor den Osterfeiertagen erschienen ist, kam daher zur rechten Zeit. Wir brauchen ihr keinen Kommentar beizugeben, weil sie für sich selbst spricht. Es sei bei dieser Gelegenheit nur der Wunsch wiederholt, dass periodisch solche Ermahnungen und Aufklärungen von behördlicher Seite ergehen mögen, um auf diese Weise das Verständnis der Bevölkerung für die Mühen des Gastgewerbes zu fördern. Die unter dem Titel „Kriegswirtschaft und Gastgewerbe“ ergangene Mitteilung hatte folgenden Wortlaut:

Nicht nur die privaten Haushaltungen, auch das Gastgewerbe sieht sich durch Rationierung und kriegswirtschaftliche Abgabeverbote gezwungen, den Verbrauch in der Küche einzuschränken, um sich der kriegswichtigen Mangelware an Lebensmitteln anzupassen. Das Kriegsernährungsamt richtet die Bitte an alle Gäste kollektiver Haushaltungen, für die zeitgemässen Einschränkungen des Gastgewerbes Verständnis zu haben und mit Rücksicht auf die Kriegsverhältnisse nicht Ansprüche an die gastgewerbliche Küche zu stellen, die von ihr nicht mehr befriedigt werden können. In Fällen der Notlage, in welcher sich viele Familien im In- und Ausland befinden, wäre es unverständlich, wenn die Hotel- und Restaurantsküche nicht auch ihren Anteil an der Einsparung von Lebensmitteln beisteuern würde.

Berufsjubiläum

Wie dem „Oberländischen Volksblatt“ berichtet wird, war es dieser Tage gerade 25 Jahre her, seit das Ehepaar Gloor-Minder das Hotel

Bernerhof in Wengen samt angeschlossenen Metzgereibetrieb übernommen hat. Damals lag dieser Betrieb arg darnieder und es bedurfte grösster Sorgfalt und zäher Ausdauer, um das Geschäft wieder auf die Höhe zu bringen und ihm den Ruf zu sichern, dessen es sich heute allgemein erfreut. Nicht nur personeller, sondern auch in baulicher Hinsicht wurde nichts unternommen, um das Hotel den Anforderungen der Zeit anzupassen.

Welch erfreuliches Verhältnis in diesem Betriebe übrigens zwischen Besitzerfamilie und Angestellten besteht, geht daraus hervor, dass zwei Angestellte, nämlich die Köchin und die Wäscherin, gleichzeitig das 25jährige Jubiläum ihrer Mitarbeit in diesem Hause feiern können. Weitere Angestellte blicken auf 19 und 16 Jahre treuer Mitarbeit zurück. Hoffen wir, dass dieses gute Einvernehmen und die anerkannte Betriebsführung durch baldige Wiederkehr erspriesslicherer Zeiten für den Fremdenverkehr belohnt werden. Der Besitzersfamilie gratulieren wir zu ihrem Ehren-tag bestens.

Totentafel

Frau M. Abegglen-Seiler †

Im hohen Alter von 88 Jahren entschlumerte im Spital Interlaken Frau Wwe Marg. Abegglen-Seiler, alt Hotelière. Die Verstorbene war bis zum Jahre 1933 Besitzerin des Hotels „du Lac“ in Le Lods, in welchem im Jahre sie es aus Gesundheitsrücksichten an ihren ältesten Sohn, Herrn Peter Abegglen und dessen Familie, abtrat. Sie war während den langen Jahren ihrer beruflichen Tätigkeit als Leiterin des Hauses bestens bekannt und weitherum geschätzt. Es war für sie keine Kleinigkeit, dem Betriebe seit dem von über 30 Jahren erfolgten Hinschied ihres Mannes allein vorzustehen und daneben gleichzeitig noch die Familie zu betreiben und die Kinder zu erziehen. Ihren steten Bemühungen ist es zu verdanken, dass das Haus auch unter ihrer Leitung seinen angestammten guten Ruf der Gastlichkeit bewahrte und festigte, so dass sie das Hotel in der Gewissheit, das ihr anvertraute Gut bestens verwaltet zu haben, an ihre Nachkommen übergeben konnte. Friede ihrer Asche, Ehre ihrem Andenken. L.

Aus den Sektionen

Davoser Verkehrsfragen

(Korr.) Das starke Bedürfnis nach Rechenschaft über die Zukunft des Fremdenverkehrs, dem der Platz Davos seine wirtschaftliche Existenz verdankt, hat den dortigen Hotelierverein zur Veranstaltung eines öffentlichen Orientierungsabends veranlasst, der am 3. April 1944 im Centralsportkottel stattfand. Amica Gredig konnte an die 300 Teilnehmer begrüssen.

Der Hauptreferent, Dr. K. Krapp, Leiter des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern und Mitarbeiter am Schweizerischen Fremdenverkehrsverband, stellte vorerst die Davoser Belange in den Rahmen des gesamtschweizerischen Fremdenverkehrs, um dessen Erhaltung und Ausbau sich die direkt Beteiligten mit den Behörden zusammen bemühen. Neben den unmittelbaren Pflichten, wie sie Entschuldung und Erneuerung der Hotellerie aufgeben, hat gerade Davos an den weitestgehenden Initiativen: der baulichen Planung wie dem medizinischen Ausbau der Kurorte ein eminentes Interesse. Alle diese lebenswerten Aktionen dürfen indes nicht darüber hinwegzusehen, dass die Zukunft unserer Auslandsäste weitgehend von der Gestaltung der internationalen Wirtschaftsbeziehungen, den nachkriegszeitlichen Verhältnissen und dem Preisniveau abhängt.

Obwohl Davos in den heilungsuchenden Gästen ein von Konjunkturen weniger abhängiges, stabiles Arbeitsgebiet aufweist, reicht es zu Vollbeschäftigung unseres grössten schweizerischen Kurorts nicht aus. Dieser bedarf zur Sicherung der Erwerbsmöglichkeiten seiner Einwohner, deren Zahl zwischen 1930–1941 um 17% abnahm, und zur Ausnützung der bedeutenden Kapitalinvestitionen auch des Sportverkehrs. Einen Gegensatz zwischen Kur- und Sportort zu konstruieren, ist deshalb widersinnig. Davos braucht zum Weiterleben beides. Während die Förderung des Kurorts weitgehend eine Angelegenheit der Mäzgen ist, lässt sich der Sportplatz durch vereinte Bemühungen der Verkehrskreise und Behörden ausbauen. Sie müssen nicht nur für rasche und gute Zufahrtsmöglichkeiten mit Bahn und Auto, später vielleicht durch einen Zubringerdienst mit dem Flugzeug sorgen, sondern dem Gast auch ausgewählte Unterhaltung bieten. Zur besseren Ausnützung der Anlagen wäre eine Belobung der Sommersaison erwünscht, die Davos zum Wander- und Tourenzentrum werden liesse. Der Ausbau der Bildungsstätten zur Schulung der Jugend, vermehrte Tagungen und artige Veranstaltungen usw. dürften neben einer treffsicheren Werbung ebenfalls frequenzsteigernd wirken.

Als Sprecher des Kurorts äusserten sich in anschliessenden Kurzvorträgen die Chefärzte Dr. Häberlin und Dr. Stöcklin über die einzigartigsten Voraussetzungen von Davos für die Heilung der unter den Kriegsfolgen wieder anwachsenden Tuberkulose hinweisen. Maximale therapeutische Erfolge setzen einen streng geordneten Kurbetrieb und vermehrte Zusammenarbeit der Ärzte im Rahmen des erweiterten Davoser Forschungsinstitutes voraus. In Vertretung des leider am Erscheinen verhinderten Prof. von Neergaard entwickelte Dr. Stöcklin dessen Gedankengänge, die auf eine Behandlung nichttuberkulöser Krankheiten im Davoser Klima tendieren, womit dem Kurort zusätzliche Arbeitsmöglichkeiten geboten würden. Abschliessend wies Präsident A. Gredig überzeugend nach, wie sich der Sport historisch aus dem Kurort heraus entwickelte und heute zu einem mächtigen, selbständigen Faktor geworden ist, ohne welchen Davos nicht gedeihen kann und dessen Lebensrechte es zu achten gilt.

Die Fülle der gebotenen Anregungen reizte zur Diskussion, die infolge der vorgerückten Zeit jedoch auf eine nächste Zusammenkunft verschoben wurde.

Walliser Hotelierverein

Vergangenen Donnerstag fand im Hôtel de la Gare in Sitten die Generalversammlung des Walliser Hoteliersvereins statt, die vom abtretenden Präsidenten, Hrn. Zufferey, Brig, geleitet wurde. Den Verhandlungen folgten die Herren Staatsräte Troillet und Cozoz, ferner Nationalrat Kuntzsch, sowie einige höhere Funktionäre der Kantonalverwaltung.

Der vom Sekretär, Herrn Dr. Darbellay, erstattete Verwaltungsbericht wies auf die vielseitigen Hemmnisse hin, die den Tourismus und die Hotellerie in ihrer Entfaltung so stark behindern und stellte fest, dass trotz allen zeitbedingten Widerwärtigkeiten das Gastgewerbe seine Widerstandskraft und einen Durchhaltewillen an den Tag legten, der alle Anerkennung verdiene.

Der sehr instruktive Bericht gibt ferner Aufschluss über den Stand einer Reihe von Geschäften, die den Verein das ganze Jahr hindurch beschäftigt haben. Erfreulicherweise wird sich die kommende Umbau- und Renovierungsaktion auch in der Walliser Hotellerie auswirken können, indem der Kanton bereit ist, seine Subvention nicht mehr von einer Leistung der Gemeinde abhängig zu machen und weil andererseits die durch Erhebungen ermittelten baulichen Bedürfnisse der Hotellerie im kantonalen Programm gebührend berücksichtigt werden sollen. Die notwendige Anpassung des Zimmerangebotes an die Nachfrage lässt immer noch auf sich warten, indem in der Privatzimmervermietung noch keine eigenössige Regelung erzielt werden konnte. Bedauerlicherweise ist die Bewilligungspraxis im Wallis gegenüber Familienpensionen mit nicht mehr als drei Pensionären viel zu nachsichtig. Der Entscheid des Bundesrates in einem ähnlich gelagerten Falle in Graubünden zeigt, dass die kantonalen Bestimmungen des Wirtsgesetzes mit den eidg. Vorschriften in Widerspruch stehen, was den Verein zu einer Intervention veranlasste. Die Haupt Sorge auf fiskalischem Gebiete galt der Frage der Katasterschätzungen. Die bisher unternommenen Bemühungen zeitigten leider noch keine greifbaren Ergebnisse. Wohl hat das Finanzdepartement die Gemeinden auf die Möglichkeit aufmerksam gemacht, dass in Anwendung von Artikel 37 der Verordnung über das Schätzungsverfahren den überschuldeten Hotels ein totaler oder teilweiser Steuernachlass gewährt werden könnte. Die Gemeinden haben aber offenbar keine Eile, diesen Weg zu beschreiten. Auch von der bestehenden Möglichkeit, die Konzessionsgebühren zu reduzieren oder zu erlassen ist bisher kein Gebrauch gemacht worden. Im weiteren steht ein vom Verein gemachter Vorschlag zur Schaffung einer kantonalen Verwaltungsstelle für Fremdenverkehr und Hotellerie zur Diskussion. Die Anregung scheint beim Staate verschiedenes Vorbehalten zu begegnen, obwohl die grossen und kleinen Gemeinden der Bedeutung auch in einem Memorandum besonders ausgedrückt haben. Auch die Postulate über eine vermehrte moralische und finanzielle Unterstützung der kantonalen Verkehrsbestrebungen durch die Behörden sind noch hängig. Bedauernd wird endlich die unbefugte Ausrüstung der eidg. Kontrollstelle gegenüber der berechtigten Behörde um bessere Anpassung der Hotelpreise in der Verteuerung, wobei im Berichte auf die Bemühungen des Zentralverbandes in dieser und anderen wichtigen Fragen wiederholt hingewiesen wird.

Die Vereinstellung musste teilweise erneuert werden, indem Herr Zufferey eine Wiederwahl als Präsident strikte ablehnte. An seiner Stelle wurde Herr Mudry vom Hotel Savoie-Alpina in Crans erkorren. Herr M. Défago vom Hotel de Champéry wird als Vizepräsident fungieren. Im übrigen gehören die Herren Zufferey, Gattlen, Quennoz und Chappex dem Vorstande an.

Im grossen Saal des Hôtel de Cerf traf sich nachmittags die Versammlung zum gemeinsamen Mittagessen. In seinem Begrüssungsvotum teilte Herr Zufferey mit, dass die Union valaisanne du tourisme im Laufe des Sommers eine Anzahl Kinder bombengeschädigter Schaffhauser Bewohner zu einem Ferienaufenthalt aufnehmen werde. Herr Stöcklin sprach über die Sympathie der Walliser Regierung. Herr Dr. H. Seiler dankte dem Vereinsvorstand, sowie dem überaus rührigen Sekretär, Herrn Dr. Darbellay, namens des Zentralvereins für ihr Wirken. Anschliessend daran äusserte er sich in einem stark beachteten Votum zu einer Reihe aktueller Stadesfragen. Er sprach über die Bedeutung der jährlichen Jahrestagung, ferner über die Fachschule, deren Organisation und die Aufnahmebedingungen. Die Anwesenheit der Regierungsvertreter benützend, schilderte Dr. Seiler die ernste Lage der Hotellerie und die beträchtlichen persönlichen Opfer, die von den Trägern dieses für die schweizerische Volkswirtschaft so wichtigen Erwerbszweiges seit bald einem Menschenalter gebracht worden sind.

Hoteliereverein St. Gallen

Generalversammlung

Die Ende März stattgehabte Generalversammlung im Hotel Hecht in St. Gallen brachte den Bericht des Präsidenten über die geschäftliche Lage, deren Ergebnis die jährliche Rechnung war zu entnehmen, dass der finanzielle Status ein befriedigender ist. Der seit zehn Jahren seines Amtes haltende „Finanzminister“ hegte Rücktrittsansichten, doch konnte er erfreulicherweise bewegt werden, die Charge beizubehalten, was ihm bestens verdankt sei. Der Jahresbericht des Präsidenten gibt über die geschäftliche Situation in St. Gallen mancherlei Aufschluss. Die Frequenz der Hotelbetriebe war im Berichtsjahr eine befriedigende, wozu neben den militärischen Fachkursen, den Vortragsveranstaltungen der Handelshochschule und dem gelungnen Umzuge „Fahrendes Volk“ vor allem auch die landwirtschaftliche Ausstellung beigetragen hat, deren Ende die jährliche Wiederholung dieser Veranstaltung nahelegt. Daneben weist der Vorsitzende allerdings auch über die Erschwerung der Betriebsführung durch einschränkende Vorschriften aller Art, Häufung sozialer Aufwendungen und die fiskalischen Be-



Todes-Anzeigen

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

Frau

Maria Mazzoleni

Hotel-Pension Beau-Rivage, Arosa

am 12. April an einem Schlaganfall im 59. Lebensjahre unerwartet verschieden ist.

Am 18. April verschied nach kurzer Erkrankung an einem Herzschlag

Herr

Direkt. Rudolf Neimeier

Hotel Schweizerhof, Davos

in seinem 68. Lebensjahre.

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

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

lastungen zu berichten. In der Praxis kommt bei allem Verständnis für den Ernst der Lage gelegentlich doch die Auffassung auf, als könnte diese oder jene kriegswirtschaftliche Anordnung einfacher gestaltet oder vermehrt auf das Gastgewerbe Rücksicht nehmen.

Die Sektion hielt fünf Versammlungen ab, wovon eine bei Herrn Kühne in Heiden. Leider nahm der langjährige Sektionspräsident, Herr K. Glinz, der sich um die Sektion sehr verdient gemacht hat, seinen Rücktritt. Als erfreulichste Tatsache ist die Gründung der ostschweizerischen Hotelierevereinigung zu buchen, an deren Zustandekommen vor allem Herr Dr. Rügner entscheidenden Anteil hatte und der nun auch die Geschichte des Verbandes als Präsident leitet.

Nachdem Hr. Rügner über die Versammlung der Städtesektionen in Bern berichtet hatte, bot Herr Riedel vom Kriegsernährungsamt eine interessante Orientierung über das neue eingeführte Konkurrenten-System. Leider bringt es den beteiligten Betrieben wiederum eine erhebliche Mehrarbeit, die bei den Betroffenen keine besondere Begeisterung auszulösen vermag.

Eine offene Aussprache über den Service bei Tagungen zeitigte die übereinstimmende Auffassung, dass man auch bei grösserer Teilnehmerzahl unter keinen Umständen von den Minimalpreisen abgehen sollte, indem die Herstellungskosten keinerlei Preiskonzessionen mehr erlauben, wenn nicht Verluste eintreten sollen. Bei Banketten, von denen die Gäste ja eine besonders sorgfältige Zubereitung erwarten und gewöhnlich in vermehrtem Masse rationierte Lebensmittel verwendet werden, sollten in der Regel drei Mahlzeitencoupons verlangt werden. Die Fleischzuteilungen sind derart knapp geworden, dass ein Nachservice von Fleisch heute einfach undurchführbar ist und konsequent nicht mehr erfolgen sollte.

Bezüglich der Versorgungslage bestehen ernste Befürchtungen über die Möglichkeiten der Betriebsaufrechterhaltung bei den drastischen Kürzungen, die in verschiedenen Sektoren, vorab beim Fleisch, bevorzugen. Einhellig kommt das Begehren zum Ausdruck, es solle die fleischlose Tag wieder einzuführen. Die Erfahrung hat weiterhin gezeigt, dass die bisher bewilligten Teuerungszuschläge auf die Mahlzeiten in vielen Fällen nicht mehr zur Kostendeckung ausreichen, weshalb auch auf diesem Gebiete eine baldige Korrektur ausser notwendig erachtet wird. Die an verschiedenen praktischen Beispielen zitierte Praxis der eidg. Preis-kontrollstelle begegnet je länger je mehr berechtigter Kritik und Skepsis. R.

Hoteliereverein Biel und Umgebung

Am 13. April 1944 wurde im Hôtel de la gare in Biel unter dem Vorsitz des Präsidenten A. Flückiger die diesjährige ordentliche Generalversammlung abgehalten.

Recht erfreulich war die Anwesenheit einer grösseren Anzahl Vereinsmitglieder und namentlich auch die rege Anteilnahme der jüngeren Generation an den Verhandlungen und den sehr interessanten und zeitbedingten Diskussionen aller Fragen, die heute mehr denn je das Gastgewerbe betreffen. Der Jahresbericht des Präsidenten sowie der Bericht des Sekretärs wurden genehmigt; ebenso die vom Kassier verlegte Jahresrechnung 1943 und das Budget pro 1944.

In Anbetracht der gegenwärtigen Verhältnisse wurden die Beitragsleistungen der Mitglieder auf der bisherigen Höhe belassen, trotzdem die Vereinsfinanzen eine bescheidene Erhöhung unbedingt gerechtfertigt halten. Die durch die Sparmassnahmen eine Beschränkung der Ausgaben, auch auf Ende dieses Jahres, Einnahmen und Ausgaben in Übereinstimmung zu bringen, ohne die üblichen Beiträge an den Verkehrsverein, die Hotelfachschule und den Städteverband schmälern zu müssen.

Nach den lebhaften Diskussionen, wobei immer und in jedem Fall ein freier und offener Ton beobachtet wurde, darf mit Befriedigung festgehalten werden, dass alle darauf bedacht sind, der Stadt Biel den Charakter einer Kongressstadt in jedem Sinne zu erhalten und noch weiter auszubauen.

Gegenstand längerer Besprechungen bildeten die Preisgestaltung und Preisvereinbarungen bei grösseren Versammlungen, die Lebensmittel — namentlich die Fleischzuteilung — in den kommenden Monaten und eine gegenseitige Verständigung in der Menuegestaltung bei besonderen Anlässen und Veranstaltungen.

Es wurde beschlossen, am 27. April 1944 im Hotel Bären in Biel das 25jährige Bestehen des Vereins in einer bescheidenen Jubiläumsfeier zu begehen.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 276: Reduzierung der Butterabgabe zum Frühstück. Da durch die Herabsetzung der Höchstbezugsbegrenzung für Butter auf 30% der Zuteilungsmenge in der Warengruppe C nur noch 9 gr Butter pro Gästeverpflegungstag (6 Mc) erhältlich gemacht werden können, sehe ich mich veranlasst, die Abgabe von frischer Butter zum Frühstück beträchtlich herabzusetzen. Nach den bisherigen Vorschriften war es erlaubt, bis maximal 15 gr Butter zum Frühstück pro Gast abzugeben. Wäre es nicht möglich, das durch eine Abänderung der bisherigen Verfügung die Abgabe von Butter zum Frühstück einheitlich für alle Betriebe als Maximalleistung tiefer angesetzt werden könnte?

Antwort: Wenn Sie Ihre Mc in der Bezugsklasse 10 (FMA) einlösen, so erhalten Sie tatsächlich nur noch 9 gr Butter pro Gästeverpflegungstag (6 Mc) und 2 gr Speisefett oder Speiseöl, total 30 gr Fettstoffe. In diesem Fall muss selbstverständlich die Butterabgabe zum Frühstück stark eingeschränkt werden, auf 1—2 Normalröllchen pro Person.

Sie sind nun aber nicht verpflichtet, Ihre Mahlzeitencoupons in der Bezugsklasse 10 einzulösen, sondern Sie haben das Recht und die Möglichkeit, Ihre Mahlzeitencoupons in andern, auf der Quotientabelle angeführten Bezugsklassen in Gc einzulösen. Wir empfehlen Ihnen zum Beispiel, sämtliche für das Frühstück eingenommenen Mc in der Bezugsklasse 13 (F) einzulösen, in welcher die Butterzuteilung keine Einschränkung erfahren hat. Sie erhalten dann für 2 Mc in der Bezugsklasse 13 (F) 12 gr Butter. Die aus Mittag- und Abendessen eingenommenen Mc lösen Sie dann in der Bezugsklasse 11 (MA) ein. Sie erhalten somit für diese vier eingenommenen Mc maximal noch 6 gr Butter und 14 gr Speiseöl oder Speisefett. Sie können also durch die Einlösung der Mc in diesen erwähnten zwei Bezugsklassen insgesamt 18 gr Butter pro Gästeverpflegungstag erhältlich machen und dazu noch 14 gr Speisefett und Speiseöl, total 32 gr Fettstoffe (für 6 Mc).

Wenn Sie also aus Qualitätsgründen hauptsächlich Butter dem Speisefett und Speiseöl vorziehen, so empfehlen wir Ihnen, Ihre Mc, wie oben erwähnt, in den Bezugsklassen 13 und 11 anstatt in der Bezugsklasse 10 einzulösen.

Frage No. 277: Auswechseln der Gerichte in den Menus. Nach der früheren Verfügung Nr. 69 war es zulässig, innerhalb der drei Menüs

die Gerichte auszuwechseln. In der neuen Verfügung Nr. 102 vermischt die irgendeinen Hinweis auf diese Angelegenheit. Muss ich etwa daraus schliessen, dass die frühere Praxis nicht mehr zulässig ist?

Antwort: Die neuen Richtlinien stellen gegenüber den früheren u. a. auch gewisse Vereinfachungen dar, indem man einzelne Selbstverständlichkeiten weglässt und die Auslegung der Bestimmungen vorab auf das Beschränkte, was verboten ist. Wenn also die jetzigen Richtlinien, im Gegensatz zu den alten, nichts mehr über das Auswechseln von Gerichten sagen, so bedeutet das nicht etwa, dass dies neuerdings verboten sei. Ein solches Verbot hätte dann schon in der Verfügung ausdrücklich erwähnt werden müssen. Wir stehen daher auf dem Standpunkt, dass es nach wie vor zulässig ist, die Gerichte der drei Menüs untereinander auszuwechseln. Praktisch wird durch dieses Auswechseln kein Mehrverbrauch bedingt, auch ergibt sich deswegen keine nennenswerte Mehrarbeit in der Bereitstellung. Erkundigungen an zuständiger Stelle bestätigen die Richtigkeit unserer Auffassung.

Frage Nr. 278: Ersatzgewürze. Bald kommt wieder die Neuanpflanzung der Gärten. Wir möchten dieses Jahr vermehrt Ersatzgewürze anpflanzen und fragen Sie an, welche bei uns gedeihenden Kräuter in erster Linie hierfür in Betracht kommen.

Antwort: Bei den Bemühungen, für fehlende ausländische Gewürze brauchbare Ersatzmittel zu schaffen, wird natürlich in erster Linie auf die bei uns gedeihenden oder uns aus den Mittelmeerlandern zugänglichen Würzkräuter und Gewürzdrogen zurückgegriffen. Unter Zuhilfenahme von andern, nicht bewirtschafteten Gewürzen, gelingt es, in bezug auf den Würzwert recht annehmbare Gemenge zu erzielen. Bei der Herstellung solcher Zubereitungen finden u. a. Verwendung: Dillkraut, Petersilie, Sellerieblätter, Gartenraute, Liebstöckelblätter (sog. Maggikraut), Estragon, Beifuss, Majoran, Basilicum, Thymian, Bohnenkraut, Salbei, spanischer Hopfen, Rosmarin, Lavendel, Liebstöckelwurzel, Iriswurzel, Anis, Kümmel, Mutterkümmel, Dillfrüchtchen, Paprika. Eine Anzahl von den genannten Pflanzenteilen hat im pulverisierten Zustand allerdings so gut wie gar keinen Würzwert mehr. Dies trifft insbesondere für Dillkraut, Petersilie, Estragon, Beifuss und Basilicum zu, weil diese schon im frischen Zustand nur wenig ätherisches Öl enthaltenden Gewürzpflanzen ihre Würzstoffe bereits beim Trocknen zu einem erheblichen Teil und fast vollständig beim Mahlen verlieren. Die Verarbeitung der genannten Kräuter ist daher ziemlich zwecklos. Auch beim Bohnenkraut machen wir die gleiche Beobachtung.

Der angenehme Duft der Lavendelblüten — in Wirklichkeit sind nur die Kelche reich an ätherischem Öl — allgemein bekannt. Wegen dieses zarten Duftes fand die Droge bisher überwiegend in der Parfümerie, in geringer Menge auch als Arzneimittel, dagegen kaum als Gewürz Verwendung. Trotzdem vermögen die Lavendelblüten bestimmten Ersatzgewürzmischungen einen sehr gut abgerundeten Gewuch und Geschmack zu verleihen, so dass sie für derartige Zwecke als durchaus brauchbar bezeichnet werden müssen.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Wiedereinführung des dritten fleischlosen Tages im Gastgewerbe

Infolge starken Rückganges des Anfalles von Schlachttieren sah sich das Eidg. Kriegsernährungsamt gezwungen, nicht nur auf den persönlichen Lebensmittelkarten, sondern auch für die kollektiven Haushaltungen die Fleischzuteilungen in erheblichem Masse herabzusetzen. Aus unserm Mitgliederkreis ist daher bereits schon vor einiger Zeit das Begehren gestellt worden, man möchte doch den dritten fleischlosen Tag im Gastgewerbe wieder einführen, da es praktisch nicht mehr möglich sei, bei der herabgesetzten Fleischzuteilung nur mit zwei fleischlosen Tagen in der Woche auszukommen. Ende März fanden diesbezüglich zwischen der Sektion für Fleisch und Schlachtvieh und dem SHV sowie den übrigen Verbänden der kollektiven Haushaltungen Verhandlungen statt. Das Resultat der Aussprache ergab, dass die Wiedereinführung eines dritten fleischlosen Tages im Gastgewerbe als unvermeidlich bezeichnet werden muss, zumal ab Bezugsantrag Ende April/Anfangs Mai die Fleischzuteilungsquoten an die kollektiven Haushaltungen nochmals herabgesetzt werden mussten. Es ist demnach damit zu rechnen, dass in den nächsten Tagen das eidg. Kriegsernährungsamt die Wiedereinführung des dritten fleischlosen Tages im Gastgewerbe dekretieren wird. Voraussichtlich dürfte die Neuregelung am Montag, den 8. Mai in Kraft treten.

Auf Grund der geänderten Verhältnisse und der in Aussicht genommenen neuen Anordnungen ersuchen wir unsere Mitgliedschaft, sich jetzt schon vorzubereiten und die Fleischabgabe in Mahlzeiten an Gäste und Angestellte entsprechend einzuteilen, damit ein reibungsloser Übergang zu den neuen Einschränkungen vollzogen werden kann.

Aufhebung des Beimischungszwanges von Kartoffeln zu Brot

Mit Verfügung Nr. 110 des Eidg. Kriegsernährungsamtes ist der Beimischungszwang von Kartoffeln zum Brot auf den 1. Mai 1944 aufgehoben worden.

Vom 1. Mai an kann das Kartoffelbrot freiwillig hergestellt werden, und zwar nach den Bestimmungen und Vorschriften der früheren Verfügung Nr. 81 des Eidg. Kriegsernährungsamtes vom 14. Mai 1943. Freiwillig hergestelltes Kartoffelbrot muss ausdrücklich als Kartoffelbrot angeschrieben werden.

Aus den weiteren Bestimmungen des Kriegsernährungsamtes entnehmen wir, dass das reduzierte Umtauschverhältnis von Brot-Ra in Mehl-Ra wieder aufgehoben wird und das frühere Umtauschverhältnis von Brot in Mehl wieder in Kraft tritt.

Kollektive Haushaltungen erhalten erstmals ab Bezugsantrag Ende April/Anfangs Mai beim Umtausch der ihnen gemäss gültiger Quotentabelle und Bezugsantrag F3c zustehenden Brot-Gc wiederum Mehl-Gc auf der Basis von 100:75.

Über die Verwendung der am 1. Mai 1944 noch vorhandenen Vorräte an verbilligten Kartoffeln und von Kartoffelmehl hat die Sektion für Kartoffeln des Kriegsernährungsamtes noch folgendes verfügt:

Hersteller von Backwaren und kollektive Haushaltungen dürfen vom 13. April 1944 an nur zur Deckung des Bedarfes für den laufenden Monat Frischkartoffeln und Kartoffelmehl beziehen. Die bei den Herstellern von Backwaren und kollektiven Haushaltungen am 30. April 1944 noch vorhandenen Vorräte an frischen Kartoffeln und Kartoffelmehl müssen für die Beimischung zum Brot verwendet werden. Für die Verwendung gelten die Bestimmungen der Weisungen der Sektion für Kartoffeln über die Beimischung von Kartoffeln zum Brot vom 1. Februar 1944.

Zur Bewertung für Kalbfleisch und Gitzli

Das eidgenössische Kriegsernährungsamt teilt mit: Die vor Monatsfrist verfügte zehnprozentige Erhöhung der Punktbewertung für Kalbfleisch wird vom 17. April 1944 an wieder aufgehoben. Die erstrebte Verbrauchseinschränkung ist in genügendem Masse eingetreten. Zudem lassen auch die herabgesetzten Fleischzuteilungen weiterhin eine weniger lebhaft Nachfrage erwarten. Für 100 Gramm Kalbfleisch mit Knochen sind somit wieder 100 Punkte, für 100 Gramm ohne Knochen 125 Punkte erforderlich.

Ebenfalls auf den 17. April 1944 wird die vorübergehend erhöhte Punktbewertung für Gitzifisch wieder auf 50 Punkte für 100 Gramm herabgesetzt. Allerdings bleibt die Überprüfung dieser Punktbewertung vorbehalten, wenn für Gitzifisch neuerdings übersetzte Preise gefordert werden sollten.

Schuster in Teppichen Linoleum Vorhang- und Möbelstoffen maßgebend!

Fischkonserven
Sardinen · Thon · Sardellen
von
HANS GIGER - BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 · Telefon 227 35

Sem
verfeinert Ihre Speisen
TOMATO KETCHUP * WORCESTERS SAUCE * SPICES * CURRI POWDER * MIXED SPICES
La Sausse La Chaux-de-Fonds

Abwechslung im Küchenzettel
Ist heute auch noch möglich! Es ist nur nötig, daß sich die Hausfrau etwas geschäftig überlegt, was sie auf den Tisch bringen will, und sie wird beispielsweise manches Mal lieber von den zugeteilten Eiern ein oder zwei Stück für später in **Garantol** „zurücklegen“, denn dann halten sie sich besser!
In Apotheken und Drogerien erhältlich. Paket 60 Rp.; Doppelpackung Fr. 1.—

Wäscherei- u. Glättereimaschinen
werden rasch und zuverlässig revidiert - repariert - montiert durch
LUTHI & DIGGELMANN, ZUG
Eisenbau und mechanische Werkstätte Tel. 401 14

ROGO
Holzgasgenerator für Zentralheizung
der äusserst interessante Holzgasgenerator. Wird vor den bestehenden Zentralheizungskessel vorgeschaltet und verbrennt ausschliesslich Holz, Holzabfälle (Sägemehl). Automatischer Betrieb ohne Mithilfe von elektrischer oder motorischer Kraft. Einfache Bedienung, bessere Heizung. Ideale und konstante Temperatur in jedem Lokal.
Bis über 50% Brennstoff- und Kostenersparnis, daher rasche Amortisation. Zahlreiche Referenzen.
ROGO A.G., ZÜRICH - LUGANO
Bureaux: ZÜRICH 1, Löwenstrasse 55/57, Telefon 358 48

HOTEL
im Berner Oberland
an bester Lage, mitten in Dorf, wird nur wegen Aufgabe des Berufes preiswert verkauft. Gute Referenzen u. gefreuter Betrieb für Fachmann.
Gegen Rückporto Verkäuferadresse durch Chiffre OFA 3894/F an Orell Füssli-Annoncen, Bern.

BEKANTNSCHAFT ZW. HEIRAT
Ich suche für Bündnerin, kathol., anfangs der 40er Jahre, liebwerter Charakter, sympath., geschäftlich, Teilhaberin eines grösseren, erstklassig eingerichteten, sehr schönen Hotels mit Sommer- und Winteranlagen in Graubünden, Verbindung mit ebenfalls tüchtigem, gut präsentierendem, kathol. **KÜCHENGHEF**
aufrichtigen und seriösen Charakters, in geordnet. Verhältnissen, 40-48 Jahre alt. Schöne Eheheiratsmöglichkeit in gutgeführ., rentierend. Geschäft. Gdt. Zuschrift mit Lebenslauf, näheren Details und neuest. Photo unter Chiffre Z. 2. 1029 an Mösse-Annoucen, Zürich. Strengste Diskret. zugesichert.

Gesucht gewandte, zuverlässige **Etagengouvernante** in grosses Pensionshotel mit Jahresbetrieb, sowie tüchtigen **Entremetier** und **Commis de rang**
Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre R.R. 2953 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Postgehilfin ges. Alters **sucht ledigere Saisonstelle**
Bescheidene Lohnansprüche. Gdt. Offerten unter Chiffre F. E. 2939 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
22jährige Tochter sucht über den Sommer **Stelle zu Kindern**
in Hotelier-Familie. Offerten unter Chiffre OFA 5322 R an Orell Füssli-Annoncen, Bern.

Schweiz. Fachschule für das Gastgewerbe Neuenburg
Staatlich subventionierte Lehranstalt
Beginn des nächsten Kurses: 2. Mai 1944
Küche, Service, Keller, und in Verbindung mit der höheren Handelsschule Neuenburg; Französisch, Buchhaltung und Handelskorrespondenz. Prospekt auf Verlangen durch die Direktion.

Gesucht für die Sommersaison:
2 Restaurationsköchler
1 Serviertöndler
für die Gaststube
1 Abwäscher-Casseroller für sofort.
Gefl. Offerten unter Chiffre B.B. 2938 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schüttler
Bouillons
Schüttler
Käse
Schüttler
TEL. 4130 NAFELS

Stadthotel sucht in Jahresstellen:
Buffetdame (jüngere)
Buffet-Lehrtochter
Lingère-Stopferin
Etagen-Portier
Gefl. Offerten unter Chiffre B.N. 2939 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Vermischtes

Messstände, die der Hotelier besucht

Die der Mustermesse gewidmete Tiefdruckbeilage musste aus technischen Gründen sehr frühzeitig abgeschlossen werden, sodass es leider nicht mehr möglich war, die vollständige Liste der die Hotelier interessierenden Stände und alle uns seither zugegangenen Standnotizen dort unterzubringen. Wir lassen nachstehend eine ergänzende Übersicht folgen und machen unsere Leser schon heute auf die Berichtserstattung zur Mustermesse in der nächsten Ausgabe aufmerksam.

Halle I	Stand
Porzellanfabrik Langenthal A.-G.	20
H. Béard, Montreux, Argenterie	35
A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus, Horgen, Muster-Zimmer	1840
Halle II	
A. Staub & Cie., Seewen/Schwyz, Steppdeckenfabrik	537
Halle III	
B. A. G. Turgi, Bronzewarefabrik, Beleuchtungskörper	701
Henkel & Cie. A.-G., Basel	702
Glashütte Bülach A.-G.	717
Berndorfer Krupp Metall-Werk A.-G., Luzern	735
Drogerie Wernle & Co., Zürich, Chem. techn. Produkte	788
A.-G. Van Berkel's Patent & Co., Zürich-Altstetten, Waagen- u. Schneidemaschinenfabrik	811
Kasa GmbH., Zürich 1, Äquator-Kaffeemaschinen	813
Dr. Wild & Co., Basel, „Confi-Geel und Contra-Schmerz“	816
Frigerex A.G., Luzern, Kühlschränke und Kühlanlagen	845
Standard Werke A.-G., Zürich 8, Thermosflaschen und Kühlanlagen	852
Egloff & Co. A.-G., Rohrdorf, Kaffeemaschinen, „Egro“	875
Schwabenland & Co. A.-G., Zürich, Hotelküchen-Einrichtungen	875
Autofrigoir A.-G., Zürich, Kühlanlagen	881

Halle IIIB	
Affolter, Christen & Co. A.-G., Basel	1061
A.-G. der Ofenfabrik Sursee, Sursee	1077
Techaag A.-G., Zürich	1095
Galerie III	
A.-G. Vereinigte Zürcher Molkereien, Zürich	2015
RISI-Nahrungsmittelfabrik A.-G., Basel 19	2044
E. Luginbühl-Bögli, Aarberg, Martinazzi-Fabrikation	2072
Halle IV	
Hans Scheidegger A.-G., Laufen, Korkwaren, Kellereiartikel	1201
Halle V	
Albiserwerk Zürich A.-G., Zürich 9	1248
Therma A.-G., Schwanden, Elektr. Heiz- und Koch-Apparate, Kühlschränke und Kühlanlagen	1251
Hermann Forster A.-G., Arbon, Stahlradiatoren	1289
Autophon A.-G., Solothurn	1312
Fabrik Elektrischer Öfen und Kochherde, Sursee	1321
Hälg & Co., St. Gallen und Zürich, „Esse“-Grossküchenherde	1325
Sarina-Werke A.-G., Fribourg, Kochherdfabrik	1333
A. Cleis A.-G., Sissach, Wäschereimaschinen	1351
H. Billerbeck, Zürich, Albisstrasse 24, Feuertechnische Anlagen	1355
Jakob Lips, Urdorf (Zch.), Maschinenfabrik	1383
Ferrum A.-G., Rapperswil u. Zürich, Wäschereimaschinen	1411
Halle VIIIA	
Peter M. Zurbriggen, Saas-Fee, Möbelhandwerk	2431
W. Jenny, Rheinfelden, Rohr-Industrie	2465
Halle IX	
Lucul-Nährmittelfabrik, Wilh. Scheim Wwe., Zürich-Seebach	2720

einfach und erfordert viel weniger Zeitaufwand, Zutaten, Fett und Strom, als jedes andere Kochverfahren.

Es ist eine irige Auffassung, dass der Grill hauptsächlich für Zubereitung von Geflügel Verwendung findet, während er auch zum Grillieren und Braten von allen möglichen Fleisch- und Wurstwaren und zum Gratieren von unendlich vielen Speisen, wie Käse, Teigwaren, Früchte, Gemüse usw., bei den heutigen Sparmassnahmen ausserordentlich gute Dienste leistet.

Die Firma „Original Beer Grill“, Zürich, gibt uns Gelegenheit, ihre bestbekanntesten Original Beer Spieß Grill Salamander im Betriebe zu sehen und sich von der unbestrittenen Verwendungsmöglichkeit sowie einfachen Bedienung der Apparate zu überzeugen. Zur Vorführung gelangen sämtliche Apparattypen in verschiedenen Grössen, vom Apparat für kleinste Betriebe bis zum grössten Hotel- und Restaurationsgrill, freistehend und zum Einbau in Mauerwerke (Cheminées) mit den neuesten, patentierten Verbesserungen, wobei speziell erwähnt seien:

Der drehbare Hängespieß, der ganz bedeutende Vorteile gegenüber der waagrechten Spießvorrichtung aufweist und sich in der Praxis bewährt hat.

Die vollständige Trennung von Salamander, Spieß und Rost schon beim Apparat mittlerer Größe, sodass jede der drei Zubereitungsstellen unabhängig voneinander benutzt werden kann. Sämtliche Apparatypen sind so konstruiert, dass sie auf Wunsch beidseitig mit Glas versehen werden können, wenn beispielsweise der Grill zwischen Küche und Restaurant, auf dem Buffet oder im Schaufenster aufgestellt werden soll.

Bücherfisch

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband

Unter den Nachkriegsgedanken nimmt der Fremdenverkehr einen wachsenden Raum ein. Sein zukünftiges Schicksal wird nicht wenig von der kriegsbedingten Entwicklung und dem Mass an geistiger und materieller Vorbereitung abhängen, die ihm zuteil wird. Die Frage nach dem heutigen Standort und der nächsten Wegstrecke des Fremdenverkehrs beantwortet die eben erschienene Publikation des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, enthaltend die Referate an der Generalversammlung 1943 sowie den Tätigkeitsbericht 1942/43. In seinen einleitenden Betrachtungen zur Lage der Schweiz zu Beginn des fünften Kriegsjahres hebt der Verbandspräsident, Regierungsrat Gafner (Bern), die anhaltende Notlage des Fremdenverkehrs, insbesondere im Auslandssektor, hervor. Die erfreuliche touristische Binnenkonjunktur darf uns nicht davon abhalten, möglichst günstige Voraussetzungen zur Wiederherstellung der Auslandsbeziehungen zu schaffen. Unter den zahlreichen Sorgen ist diejenige um den Nachwuchs im Gastgewerbe besonders

dringend geworden. Anschliessend leuchtet alt Bundesrichter Jaeger in das aktuelle Problem der Fortsetzung und Erweiterung der Hilfsmassnahmen des Bundes zugunsten des Hotelgewerbes hinein. Die neue Vorlage, deren rasche Inkraftsetzung auf dem Vollmachtenweg begrüsst würde, bringt mit der Barabfindung ungedeckter Kapitalforderungen den eigentlichen Beginn der durchgreifenden Entschuldung dieses schwer heimgesuchten Erwerbszweiges. Mit einer klarschauenden Analyse des „Tourisme Romand“ umreist Gérard Bauer (Neuchâtel) die touristischen Aufgaben, die sich der Westschweiz stellen und die vorzüglich auf dem Gebiete der Erholung und Erziehung liegen.

Die Tageseresignisse führt endlich der Tätigkeitsbericht 1942/43 des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes. Er zeigt, dass alle grossen Landesfragen, heissen sie Gestaltung des Wirtschaftsverkehrs mit dem Ausland, Preisproblem, Arbeitsbeschaffung, Wirtschaftsgesetzgebung oder Landesplanung ihren Niederschlag im Fremdenverkehr finden.

„Freunde aus aller Welt“, Roman eines Zoologischen Gartens von Felix Salten. Mit 55 Federzeichnungen, 208 Seiten, 1944, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Geb. Fr. 9.50. — Dass Felix Saltens Tierbücher beim schweizerischen Lesepublikum starken Widerhall gefunden haben, wird niemand wundern, denn jeder Tierfreund wird von dem Zauber, der den Büchern dieses Erforschers und Kenners der Tierwelt anhaftet, sogleich gefangenommen. Mit besonderer Freude werden Saltens begeisterte Leser nach diesem neuen Buche greifen, in der Dichtung von den Gefesselten, den zur Unfreiheit Verdammten erzählt. Die Tiere hinter Gittern, die gefangenen Tiere im Zoologischen Garten sind von einem gemeinsamen Schicksal ereilt worden, und jedes von ihnen erlebt es gleichwohl anders, erlebt hinter den Gittern ein anderes Geschick. Die Verbindung zwischen ihnen stellen hier teils die Menschen von diesen „Freunden aus aller Welt“, mit einer mitfühlenden Tierliebe in den Zoo treibt, vor allem aber Vasta, die Maus, die von einem Käfig zum anderen huscht und als Nachrichtenvermittlerin amtiert, so dass die freudigen und tragischen Ereignisse unter den Tieren Verbreitung finden. Mit tiefem Einfühlungsvermögen, in einer form-schönen, reichen Sprache erzählt Felix Salten von diesen „Freunden aus aller Welt“, mit einer besonderen Feinheit und Leichtigkeit des Ausdrucks, die um so eindringlicher wirkt, als Felix Salten stets einen volkstümlich schlichten Ton zu treffen weiss.

Saisoneröffnungen

Fueli-Ranf: Hotel Stolzenfels eröffnet.

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

Gesucht für die Sommersaison:

**Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen
Saalochter
Saalochter
Näherin-Stoßlerin
Lingeriemädchen
Office-Küchenmädchen
Gärnergeschilfe**

Offerten an Bad- und Kurhaus Lenk i.S.

Erstklass-Hotel in Zürich sucht in Jahresstelle

Etagen-Portier

Tüchtige, sprachkundige und routinierte Bewerber wollen Offerten mit Zeugniskopien und Bild einreichen unter Chiffre E.H. 2852 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Anfang Mai in Grossrestaurant der Zentralschweiz (Jahresstelle)

jüngere, bestausgewiesene

Economat-Küchengouvernante

Offerten mit Bild und Zeugniskopien unter Angabe von Lohnansprüchen und Referenzen unter Chiffre E.G. 2949 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

für die Sommermonate als Ferienabläßung (3 Monate) jüngeren, ganz tüchtigen, sparsamen

Restaurations-Koch od. -Köchin

der die Bedienung der elektr. Küche versteht, für grossen alkoholfreien Betrieb in der Stadt Zürich. Es werden gute Behandlung und guter Lohn geboten. Offerten mit Zeugnissen, Referenzen sind erbeten unter Chiffre F. B. 2819 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Davos (nicht Sanatorium) jüngere, tüchtige

Saalochter sowie Haus-Zimmermädchen und Office-Küchenmädchen

Gubeausheit Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre D.V. 2940 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

neue Wäschemange

55 cm Walzenbreite, mit Tisch und starkem Fussgestell. Preis Fr. 80.-, bei W. Brütch, Handlung, Neuhausen am Rheinfall.

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Todes-Anzeige

Gestern nachmittag verschied mein lieber, guter Mann, unser treubesorgter Vater, Grossvater, Bruder, Schwager und Onkel

Direktor

Rudolf Neimeier

in seinem 68. Lebensjahr.

Davos-Platz, den 18. April 1944.

In tiefer Trauer:

Olga Neimeier-Kähr
Linda und Dr. F. Plattner-Neimeier und Jürg
Rosemarie und Kurt Schachenmann-Neimeier
und Urs Peter
Ruedi-Jürg Neimeier
Lina Munsch-Neimeier
Martha Neimeier
E. und J. Schoch
Familie Steenarvants
und übrige Anverwandte.

Die Kremation fand Donnerstag, den 20. April in Davos statt.

Senden Sie Ihre Teppiche
→ Zum Waschen und Reparieren ←
INS
FACHGESCHÄFT FÜR TEPPICH-PFLEGE
E. ZÜRCHER IN SPEICHER
— Tel. 94205 —
Sie werden sich freuen über die
schöne und prompte Ausführung
Ihrer Aufträge.

Zu verpachten

kleineres Hotel

mit Restaurant, Tearoom und Confiterie an Sommer- u. Winterkurort im Berner Oberland. Interessenten erhalten nähere Auskunft unter T 7302 Y durch Publicitas Bern.

Bahnhof-Buffet der Nordwestschweiz

SUCHT jüngere, tüchtige

Buffet-Dame

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Gef. Offerten unter Chiffre N.W. 2941 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Mai od. nach Übereinkunft in mittleres Hotel nach Zürich jüngerer

sowie junge

Portier

oder auf Wunsch ausshilfsweise Mai-Oktober. Off. an Postfach 32, Zürich 10.

Tochter

für Mühlis Privat, Lingerie und Buffet.

Off. erbeten unter Chiffre H.Z. 2958 an die Hotel-Revue, Basel 2

Wirtschaftliche

Leiterin gesucht

in Privatklinik auf 1. Mai

nach Zürich in Jahresstelle oder auf Wunsch ausshilfsweise Mai-Oktober. Off. an Postfach 32, Zürich 10.

Nette Wirtsdochter

aus gutem Haus, Deutsch und Französisch, z. Zt. in kaufmännischem Büro tätig, wünscht für die kommende Saison

Büro-Stelle

in erstklassigem Hotel. Gef. Offerten unter Chiffre F.S. 2954 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman

très bon vendeur, 40 ans, trois langues, Italien langue maternelle, nombreuses relations

derché place

Ecrire sous chiffre B.M. 2956 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Fraulein mit Fähigkeiten- ausweis sucht Stelle als

Geranin

oder

stütze des Patron

Offerten unt. Chiffre M.B. 2943 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A remette

magnifique

Tea-Room

Restaurant

sur les bords du Lac Léman. Affaire sérieuse laissant un bénéfice intéressant, conviendrait à Pâtissier connaissant un peu la cuisine. Installation complète, il faut fr. 45 000.— pour la reprise. Intérêts capables et solvables peuvent écrire sous chiffre T.R. 2957 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Verheirateter Mann

sucht Stelle für sich als

Portier-Kondukteur

und für seine Frau als

Kellnerin

4 Sprachen. Jahresstelle bevorzugt. Eintritt sofort möglich. Off. unter Chiffre P. 3773 S. an Publicitas Sion.

Gesucht angehende

Restaurations-Köchin

in Sommergeschäft am Zürchersee. Küchenmädchen vorhanden. Gute Bedingungen. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Fran A. Raber-Allgauer, Restaurant unter, Monchhof, Kitchberg-Zch. Telefon 91 43 35.

Gesucht

für Kurhaus mit 180 Betten in Jahresstellen:

Sekretär-Kassier

oder

Sekretärin-Kassierin

für die Zeit von Anfang Mai bis Anfang Juni. (Ablösung Müllerdienst). Offerten an Post- und Sporthotel Arosa.

Hausbeamtin

Koch oder Köchin

Kaffee-Hilfsköchin

Zimmermädchen

Küchenmädchen

Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Niederländisches Sanatorium in Davos.

Gesucht

auf Anfang Mai, tüchtige

Köchin

sowie

Portier

Offerten erbeten an Hotel Linde, Heiden.

Gesucht flotte

Köchin

neben Chef

Off. erbeten an E. Bräm, Hotel Bahnhof, Baden.

Neue

Hotel-Kurse

beginnen am

27. April

Handelsschule

Rüedy

BERN

Bollwerk 35 Telephone 31030

Unterricht durch Fachlehrer Beste Referenzen

DIE SCHWEIZER HOTEL-REVUE

im Zeichen der Mustermesse



Einladung

zum Besuch der Mustermesse

Die 28. Schweizer Mustermesse, die vom 22. April bis 2. Mai 1944 statt findet, kann unserer Wirtschaft und dem ganzen Volke als die weitaus grösste und gehaltvollste aller bisherigen Wirtschaftskundgebungen in Basels Messehallen angekündigt werden. Dieses Resultat darf sicher als Zeugnis eines Kraftentfaltungswillens der Industrien und Gewerbe bezeichnet werden, der in dieser Zeit nicht nur keine Erlahmung, sondern vielmehr eine ganz wesentliche Steigerung jener Wirtschaftsfaktoren zeigt, die in Form von Unternehmerinitiative, von Betätigungswillen, von Verständnis für neue Zukunftsaufgaben als Betriebsgemeinschaft in Erscheinung treten. Es wird damit bezeugt, dass wir nicht nur durchhalten, sondern auch gerüstet sein müssen für die Aufgaben, die die Zukunft an jeden einzelnen Betrieb stellen wird. Für unsern Staat und unsere Wirtschaft wichtigste Forderungen finden in der Mustermesse 1944 ihren geistigen und materiellen Ausdruck. In Zusammenwirken von Messeleitung und Ausstellern mit den Bundesorganen wird im Rahmen des jährlichen prächtigen Messebildes unserer Produktionsbetriebe das Problem der Arbeitsbeschaffung in seiner ganzen Grösse und Wichtigkeit gezeigt: Arbeitsbeschaffung als Warenabsatz im Inland, Arbeitsbeschaffung durch Exportförderung, Arbeitsbeschaffung durch Erneuerung des Produktionsapparates, durch Förderung des Siedelungswesens, durch Ausbau und Verbesserung des Verkehrsnetzes, durch Sanierung des Gastgewerbes, durch vermehrte Pflege der wissenschaftlichen Forschung auf dem vielseitigen Gebiete der schweizerischen Qualitätswirtschaft. Und dies soll nun der Sinn all dieser Bestrebungen sein: Es muss zur rechten Zeit, in der rechten Ordnung und in ausreichendem Masse alles getan werden, damit unserem Volke die friedlichen Waffen der Arbeit nicht fehlen. Die Geschäftswelt und alle Bevölkerungskreise laden wir hiermit herzlich zum Besuche ein.

SCHWEIZER MUSTERMESSE BASEL

Dr. E. Müry-Dietschy
Präsident

Prof. Dr. Th. Brogle
Direktor

Kein Zweifel, dass vorstehende Einladung auch in den gastgewerblichen Kreisen auf guten Boden fällt. Wohl sind die Zeiten nicht darnach, um „im Lande herum zu reisen“, aber mit der Fahrt nach Basel hat es seine besondere Bewandnis. Schliesslich will doch jeder Betriebsleiter, der sein Werk in der hoffentlich nicht mehr allzufernen Friedenssfera weiterführen möchte, in allen sein Fach beschlagenden betriebstechnischen Fragen auf dem laufenden sein, sich über den neuesten Stand der Dinge orientieren und neue Anregungen empfangen. Dazu bietet sich das ganze Jahr hindurch kaum eine bessere Gelegenheit als beim Besuch der Mustermesse. Dort wird in neuen weiten Hallen mit einer Ausstellungsfläche von über 50000 Quadratmetern eine Produktausstellung geboten, die eine einzigartige Übersicht vom gesamten schweizerischen Schaffen vermittelt.

Auch wer keine grösseren Anschaffungen auf seinem nächsten Jahresprogramm hat, der ist gut beraten, wenn er sich in der Mustermesse umsieht und sich mit offenen Augen Rechenhaft vom Fortschritt gibt, der in dieser und jener Richtung wieder gemacht worden ist. Einmal kommt ja doch der Tag, da heimliche Wünsche nach Ergänzung, Erneuerung oder Modernisierung der Betriebs-einrichtungen ausreifen und in die Tat umgesetzt werden können. Dann sollte man schon vororientiert sein, um nicht ausschliesslich auf die Beratung durch Dritte angewiesen zu bleiben.

Was den diesjährigen Besuch der Messe ganz besonders rechtfertigt und attraktiv gestaltet, das ist die Sonderschau des Bundes unter dem höchst aktuellen Motiv der „Arbeitsbeschaffung“. In neun Abteilungen wird dieses Problem thematisch abgewandelt und mit allen Mitteln der Veranschaulichung dem Besucher nahegebracht. Eine Halle schildert die Arbeitsbeschaffungsmöglichkeiten im gesamten Verkehrswesen (wobei ein besonderer Aufsatz: Abschluss erteilt), während in einer weiteren Abteilung die Notwendigkeit der Hotel-

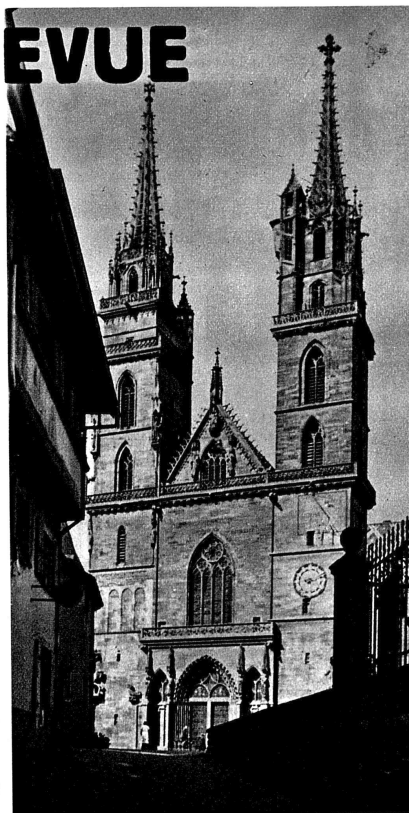
und Kurorterneuerung bildlich und textlich belegt wird. Das sind Ausstellungsthemen, die uns sehr naheliegen und über die man sich am besten an Ort und Stelle ein eigenes Urteil bildet.

Die vorliegende, in ihrem Umfange noch bescheidene Beilage zur Mustermesse, ist vorab auf Anregung aus dem Leserkreis und von seiten der Inszenten entstanden. Sie kann aus verschiedenen Gründen noch keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit erheben und will übrigens dem kommenden Besucher auch nichts vorwegnehmen. Sie soll nur den Entschluss erleichtern, zu Hause einmal auszuspannen, sich von den täglichen Obliegenheiten loszumachen und ein oder mehrere Tage der Belehrung durch die Messe zu widmen.

Von Jahr zu Jahr mehrert sich die Zahl der Hotelgäste, die bei diesem Anlass hierher kommen und die sich mit Recht den Messebesuch nicht mehr nehmen lassen. Wenn es anlässlich der Mustermesse auch noch nicht zu eigentlichen Tagungen der Berufsgemeinschaft reicht, so könnten doch Sektionen oder Kantonalverbände eine gemeinsame Fahrt durchführen, wobei sich ja immer noch reichlich Gelegenheit bietet, den Rundgang durch die Hallen nach rein persönlichen Wünschen einzurichten. Sollte bei einer solchen Gesellschaftsreise gar noch der Wunsch nach einem Abstecher ins Zentralbüro aufkommen, so wären wir über den Besuch doppelt erfreut. So abwegig ist diese Verbindung des „Angenehmen mit dem Nützlichen“ nicht. Zudem haben schon andere Sektionen das gute Beispiel gegeben.

Auch die Basler Kollegen werden es zu schätzen wissen, wenn in der Zeit vom 22. April bis zum 2. Mai 1944 möglichst viele der Berufsleute bei ihnen vorsprechen. Bei aller Beanspruchung durch das eigene Geschäft wird es da und dort noch zu einem kurzen persönlichen Gedankenaustausch reichen.

Nehmt also die Einladung freudig an, es wird sie niemand bereuen!



Basel, die Messfestadt

Im Wirtschaftsraume Schweiz kommt unter allen verkehrsgeographischen Einfallspforten der Stadt Basel die grösste Bedeutung zu. Da, wo der Rhein aus seinen Bergen heraus in die ober-rheinische Tiefebene eintritt, öffnet sich der uralte und naturgegebene Verkehrsweg zu einem breiten Tore, durch den Nord und Süd, germanische und romanische Kultur ineinander einmünden. Schon im Mittelalter war Basel einer der wichtigsten zwischenstaatlichen Umschlagplätze, und das prägte der goldenen Stadt am grünen Rheine den Charakter einer ebenso einflussreichen wie geschäftstüchtigen Handelsstadt auf.

Seinen wirtschaftlichen Aufschwung nahm Basel erst, als seine tatkräftige Bürgerschaft, geeint in den Zunftverbänden von Handwerk,

Gewerbe und Handel, im 15. Jahrhundert die politische Stadtherrschaft den Fürstbischöfen und seinen Rittlern entriess. 1471 schon erlangte Basel durch kaiserliche Verleihung das Recht auf Warenmessen. Zum Aufblühen dieser Messen trug wesentlich der Umstand bei, dass Basel mit der auf Jahrhunderte hinaus einzigen Brücke über den Rhein zwischen Bodensee und Meer die Handelsstrassen in seinem Bereich zog.

Verkehrspolitisch konnte Basel seinen Rang stetsfort behaupten. Als die Landstrassen ihre Aufgabe, die Verkehrsadern der Welt zu sein, an die Eisenbahn abtreten mussten, nahm Basel gerade dank seiner geographisch so bedeutsamen Schlüsselstellung, die grossen europäischen Bahnliniten, die auch heute noch Westen und Osten, Norden und

Süden aneinanderbinden, in das Weichbild seiner Stadt auf. Auch für den Fremdenverkehr und das Ferienland Schweiz ist Basel das goldene Tor, das zu den Herrlichkeiten des Zentralmassivs der europäischen Alpen hinführt. Die Jahrhundertwende brachte Basel die Wiedereröffnung der Rheinschiffahrt bis zu den Strombarren hin und damit den Bau gewaltiger Rheinhäfen und die Errichtung einer eigenen schweizerischen Schlepsschiffahrtsgenossenschaft. Der Rheinverkehr hat in ganz wenigen Jahren eine ungeahnte Entwicklung hinter sich gebracht. Die beiden Grossbahnhöfe mit dem geschlossenen Zollfreilager und modernsten Kühlhausanlagen sind ein neuer Beweis für die energische Regsamkeit der basterischen Handelswelt. Es ist daher nicht weiter verwunderlich, wenn 70% der schweizerischen Einfuhr und Ausfuhr über Basel gehen.

Die Rheinstadt war vor dem Völkerringen aber auch der gegebene Schnittpunkt grosser europäischer



Basler Wahrzeichen: Münster (oberes Bild) — Rheinhafen — Mustermessegebäude



FRIGORREX

**Kühlschränke
Kühlanlagen
Glacé-Gefrier-
Einrichtungen**

**für Hotellerie und
Gastgewerbe**

Unverbindliche Beratung über vorteilhafte Kombinationsmöglichkeiten durch die Spezialingenieure der

Mastermesse Stand 845 / Halle III

FRIGORREX

AKTIENGESELLSCHAFT LUZERN - MURBACHERSTRASSE 1 - TELEPHON 2 22 08

**Möbelhandwerk
Peter M. Zurbriggen, Saas-Jee**

(Kanton Wallis)

empfeht sich für Wohnungsmöbel, komplette Zimmereinrichtungen und Einzeilmöbel für jeden Raum. Eigene Originalentwürfe.



Ich bin an der Mustermesse in Basel mit einer reichhaltigen Auswahl meiner Erzeugnisse vertreten und lade Sie zum Besuche meines Standes freundlich ein.

Stand No. 2431, Halle VIIIa Telephon 475 571, Basel

Arbeitsbeschaffung und Verkehr an der Mustermesse



Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung hat vom Delegierten für Arbeitsbeschaffung den Auftrag übernommen, im Rahmen der Schweizer Mustermesse 1944 das Thema „Arbeitsbeschaffung und Verkehr“ zur Darstellung zu bringen. Hierfür wurde ihr von der Direktion der Mustermesse die 50 m lange Vorhalle der sog. Baumesse (Halle 8) zur Verfügung gestellt.

Das grosse Arbeitsbeschaffungsprogramm des Bundes sieht Investitionen im Verkehrssektor unserer Volkswirtschaft von rund 2,6 Milliarden Franken vor, was etwa der Hälfte der Gesamtaufwendungen für die Arbeitsbeschaffung entspricht. Dass sich unser Fremdenverkehrsgebiet von den unmittelbaren Auswirkungen dieser projektierten Vervollkommnung der Transportmittel für die kommende Friedenszeit viel verspricht, steht ausser Diskussion.

Die thematische Aufteilung dieser Ausstellung ergab sich ohne weiteres aus dem Arbeitsbeschaffungsprogramm selbst: sie erstreckt sich über 5 Abteilungen, welche die Verkehrsmittel Eisenbahnen, Binnenschifffahrt, Luftverkehr, Strassenverkehr und Nachrichtenverkehr umfassen. Dabei handelt es sich hier selbstverständlich nicht um eine „Verkehrsausstellung“ im engeren Sinne, sondern um eine Schau, welche den mit sonstigen Eindrücken aller Art schon stark belasteten Besucher der Mustermesse einige wenige, aber einprägsame Tatsachen des gewaltigen Arbeitsbeschaffungsprogramms vermitteln soll. Es wird dies an Hand ausgewählter Photos, schematischer Pläne, graphischer Darstellungen, Karten und leichtfasslicher Kurztexzte getan.

Die erste Abteilung ist dem Eisenbahnverkehr, als dem Hauptträger unseres Transportsystems, gewidmet. Eine drehbare Wand mit drei Karten belehrt uns darüber, was einerseits schon besteht und was andererseits durch die Arbeitsbeschaffung gemacht werden soll: 760 Millionen Franken sehen die SBB vor für den Ausbau einspuriger Linien auf Doppelspur, für die Erweiterung der Elektrifikation, für neues Rollmaterial, für neue Linien und Linienverlegungen, für Bahnhöferweiterungen, Ersatz von Niveauübergängen u. a. m. Das Programm der Privatbahnen erstreckt sich über 343 Millionen, auch hier sind umfassende Hoch- und Tiefbauarbeiten, die Anschaffung von neuem Rollmaterial usw. in Aussicht genommen. Aus den Detaildarstellungen an den Seitenwänden in Form von Karten, Photos, Texten, sowie an einem freistehenden Gitterwerk ist ersichtlich, wo und wie gebaut und elektrifiziert werden soll und dass der Lohnanteil des gesamten Arbeitsbeschaffungsprogramms der Eisenbahnen nicht weniger als 527 Millionen betragen wird.

Die zweite Abteilung gehört der Binnenschifffahrt. Die Gesamtaufwendungen in diesem Sektor würden im Arbeitsbeschaffungsprogramm auf 253 Millionen veranschlagt. Im Vordergrund steht hier die Schiffbarmachung des Rheins von Basel bis zum Bodensee, ferner die Teilstrecke Brugg-Aaremdüng, die Hafenanlage Brugg, der Aus-

bau der Rhone mit dem Flusshafen Genf und endlich die Hafenanlage von Locarno, als Endpunkt des neuen Schiffsweges vom Langensee nach der Adria.

Zu den dringendsten Aufgaben im Verkehrssektor der Arbeitsbeschaffung gehört zweifellos die Förderung des Luftverkehrs, welche in der dritten Abteilung zur Darstellung gelangt. Die Gesamtaufwendungen betreffen sich hier auf 200 Millionen, wovon mehr als die Hälfte, rund 110 Millionen, für den Ausbau von zivilen Flughäfen und Flugplätzen vorgesehen sind. Instruktive Karten und graphische Darstellungen zeigen nicht nur das schon vor dem Kriege bemerkenswert weit reichende Netz unserer internationalen Flugverbindungen, sondern weisen auch auf die zukünftigen, vielfältigen Erweiterungsmöglichkeiten sowohl über den Kontinent als auch nach Übersee hin. Erstmals wird man sich in dieser Abteilung auch ein Bild über die vielschichtigen schweizerischen Grossflugplatzprojekte machen können.

Die Pläne für den Ausbau unseres Strassennetzes, namentlich der Alpenstrassen, reichen auf bald ein Jahrzehnt zurück. In der vierten Abteilung ist ersichtlich, dass hier ein Programm in der Höhe von 540 Millionen Franken in Aussicht genommen ist, das sich vor allem auf den Ausbau unseres Talstrassennetzes bezieht. Eine Reihe von Karten zeigt, welche dieser Strassenzüge auf 7 m, 9 m und 12 m Breite ausgebaut werden sollen, wo Randwege vorgesehen sind und welches endlich die drei zeitlichen Ausbaustadien des Gesamtstrassenprogramms sein werden. Bekanntlich wird dieses Strassennetz nach seiner wirtschaftlichen und touristischen Bedeutung wie folgt eingeteilt: Fernverkehrsstrassen im Anschluss an die grossen

Strassenzüge des Auslandes, Hauptstrassen zwischen den wichtigsten Städten und Anfahrtrassen zu den Alpenpässen.

Die letzte Abteilung gehört dem Nachrichtenverkehr, dem ausschliesslichen Betätigungsfeld der PTT-Verwaltung. Etwa 330 Millionen, welche die PTT in vollem Umfange selbst aufzubringen hat, sollen für den Ausbau des Telephonnetzes, vornehmlich für die weitere Ausdehnung der Netzautomatisierung, ferner aber auch für den Telephonrundspruch und die drahtlosen Telephonverbindungen nach Übersee ausgegeben werden. Von den erwähnten Gesamtaufwendungen in diesem Sektor entfällt der relativ hohe Anteil von 60% auf Löhne.

An der rechten Wand dieser Halle sieht sich durch sämtliche Abteilungen ein Band ausgewählter schöner Grossphotos, die von der touristischen Bedeutung der verschiedenen Verkehrsmittel auf der Schiene und Strasse, zu Wasser und in der Luft, Zeugnis ablegen.

Den Abschluss dieser Schau bildet ein Rundpavillon, in welchem die SZV dem Besucher einen Einblick über ihre vielseitige Verkehrswerbung vermittelt. Nachdem die SZV in diesem Jahre auf eine 25jährige Tätigkeit im Dienste unseres Fremdenverkehrs zurückblicken darf, kann für ihre Werbearbeit ein besonderes Interesse beim Messublikum vorausgesetzt werden. Der Pavillon ist in 9 Sektoren eingeteilt, wovon jeder eine Vitrine mit zahlreichen Originaldokumenten der SZV-Werbetätigkeit enthält. Ganz oben zieht sich rund um den ganzen Pavillon ein Panorama, auf das die schönsten Landschaften, Blumen, Trachten usw. durch Farbendiaspositive projiziert werden. In der Mitte orientiert eine Säule über die Plakatproduktion der SZV. Ein Beleuchtungsmechanismus erzeugt in diesem Pavillon in Intervallen Licht und Dunkelheit, so dass die Aufmerksamkeit des Besuchers abwechselnd auf die Werbedokumente der SZV und auf das Farbenpanoramagelenkt wird. wd.

Fluglinien. Diesem wirtschaftlichen Aufstieg, dem nur die Enge der baselstädtischen Grenzen einen gewissen Hemmschuh anlegt, entspricht vollständig die machtvolle Stellung Basels auf dem internationalen Geldmarkt. Basel fand als Bankplatz der Welt seine volle Anerkennung durch die Verlegung des Sitzes der Bank für internationale Zahlungsausgleich in seine Mauern.

Diese ragende Bedeutung Basels als ein Verkehrszentrum ersten Ranges war ausschlaggebend in den Jahren 1916 und 1917, als schweizerische führende Wirtschaftskreise Mittel und Wege suchten, den durch den Weltkrieg drohenden Zerfall der gesamten Wirtschaft des Landes aufzuhalten und in der Gründung eines einheitlichen Verkehrszentrums einer Mustermesse hierzu ein geeignetes Mittel erblickten. Als Sitz der Schweizer Mustermesse konnte nur die verkehrsgeographisch wichtigste Schweizerstadt in Betracht kommen. So nahm Basel die schöne Aufgabe auf sich, dem jährlichen Grossmarkt der schweizerischen Industrien und Gewerbe gewaltige Hallen, eine ebenso zweckdienliche als schöne und würdige Heimstätte zu schaffen. Wie sie bis heute ihrer Aufgabe gerecht wurde, den Inlandmarkt zu beleben, geht die Mustermesse heute mit aller Kraft daran, sich mit zielklarer Bestimmtheit immer mehr in den Dienst der Exportförderung zu stellen und dadurch der hochqualifizierten Schweizer Industrie ihren alten Ruhm auf dem gesamten Weltmarkt zu erhalten.

K. A. Haegler.



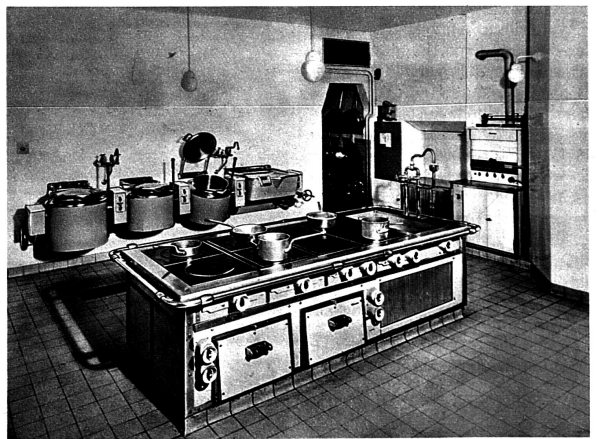
So wirbt die SZV an der Muba: Ausschnitt aus dem Pavillon 1943



repariert Ihr gebrauchtes Tafelsilber!

Verlangen Sie unverbindliche Offerte

Berndorfer Krupp Metall-Werk Aktiengesellschaft, Luzern



Therma

—Apparate waren die Pioniere in der Entwicklung der elektrischen Grossküche. Sie vereinigen in sich nahezu 40 Jahre Erfahrung und technischen Fortschritt.

Therma

ist zum Qualitätsbegriff geworden für tausende Ihrer Berufskollegen, die mit THERMA-Apparaten kochen.

DESHALB

Therma - Qualität auch für Sie!

Besichtigen Sie unsere neuesten Modelle an der diesjährigen Mustermesse, Stand Nr. 1251, Halle V.

THERMA A. G., SCHWANDEN, Gl.

Stände, welche die Hoteliers besichtigen . . .

Berndorfer Krupp Metall-Werk A.-G., Luzern Halle III, Stand 735

Die Berndorfer Krupp Metall-Werk A.-G., Luzern, ist auch an der diesjährigen Messe mit ihren Erzeugnissen vertreten. Vor allem sind es die *Bestecke* und *Tafelgeräte* in versilberter Qualität, die den Besucher interessieren, und schwer wird die Wahl bei so reichhaltiger Auslese an Formen und Dekors.

Nicht weniger findet auch das schwere *Hotel-silber* Beachtung, welches ebenfalls durch einfache, jedoch formschöne Linienführung besticht. Schönheit allein kann indessen nicht über Qualität hinwegtäuschen. Bei den Berndorfer-Silberwaren vereinen sich diese Aspekte zu einem glücklichen Ganzen, weshalb diese Fabriken in der ganzen Welt höchste Anerkennung zuteil geworden ist. Berndorf fusst eben auf mehr als 100jähriger Erfahrung!

ESSE - Sparherde Halle V, Stand 1325

In unserem Fachblatt ist früher schon von der Erfindung des ESSE-Sparherdes die Rede gewesen. Von diesem Herd wird behauptet, dass er mindestens die Hälfte weniger Kohlen brauche als ein Kohlenherd der üblichen bisherigen Konstruktion.

Die Arbeitsweise des ESSE-Herdes ist kurz folgende: Er arbeitet nach dem Prinzip der Wärmespeicherung und des Dauerbrandes. Dadurch, dass das Feuer im ESSE-Herd immer glüht, dass also der Herd nicht täglich ein oder mehrere Male angefeuert werden muss, sind die sog. Anheizverluste zum vornherein ausgeschlossen. Das Brennstoffmagazin des ESSE-Herdes wird normal täglich zweimal aufgefüllt, wobei z. B. ein Herd für 100-150 Gedecke pro Service, ca. 20 bis 25 kg Anthrazit oder Koks in 24 Stunden braucht. Die Wärmeproduktion und damit der Brennstoffverbrauch können innert gewisser Grenzen reguliert werden, was speziell in Grossküchen bei Stossbetrieb sehr wichtig ist. Praktisch steht also der ESSE-Herd durch diesen Dauerbrand immer auf «coup de feu». Natürlich erfolgt dadurch eine stetige Hitzentwicklung, die nicht fortlaufend zu Kockwecken verbraucht wird, weil sich ja der Hauptkonsum an Hitze auf die Kochzeiten konzentriert. So wird also die zwischen den Kochzeiten erzeugte Wärme in den schweren Metallteilen und speziell der sehr schweren Schnellkochplatte akkumuliert, um dann zur Verfügung zu stehen, wenn man sie braucht. Im Stossbetrieb schafft der Herd die verbrauchte Hitze fortwährend nach, so dass also niemals der Fall eintritt, dass ein Weiterarbeiten wegen Hitzemangel unmöglich ist.

Trotz der guten Isolierung des Herdes ist nun aber nicht zu befürchten, dass er an die Küche selbst zu wenig Wärme abgibt. Die abstrahlende Wärme genügt, um die Küche angenehm zu erwärmen und sie vor allem trocken und gesund zu halten. In den meisten Grossbetrieben kann sogar die Küchenventilation ausgeschaltet werden, weil in der ESSE-Küche viel weniger Dämpfe entstehen, als man sich sonst gewohnt ist.

Es ist klar, dass jede technische Einrichtung, so auch der ESSE-Herd seine «Mücken» hat. Er will richtig bedient sein, will sauberen Brennstoff haben und an ein zweckmässiges Kamin angeschlossen sein. Da aber alle drei Forderungen fast überall leicht zu erfüllen sind, ist der ESSE-Herd tatsächlich geeignet, dem Hotel- und Restaurationsbetrieb das zu bieten, was bis heute gefehlt hat, nämlich: 100prozentige Leistung mit halben Betriebskosten.

Für die Betriebsrechnung der Hotel- und Restaurationsküchen hat eine ESSE-Installation auf alle Fälle noch die sehr angenehme Eigenschaft, dass man im voraus schon die jährlichen Betriebskosten kennt und vor unangenehmen Überraschungen mit Sicherheit bewahrt bleibt.

Für alle Betriebe, denen die Brennstofffrage Sorgen bereitet und die eine Umstellung irgendwelcher Art vornehmen wollen oder müssen, kann ein näheres Studium des ESSE-Herdes empfohlen werden. Eine gute Gelegenheit dazu bietet die Mustermesse, wo in Halle V, Stand 1325 verschiedene ESSE-Herde demonstriert werden.

Fabrik elektrischer Öfen und Kochherde, Sursee Halle V, Stand 1321

Die Fabrik elektrischer Öfen und Kochherde Sursee zeigt an der diesjährigen Mustermesse einige Grossküchengeräte, die von der Fachwelt sehr geschätzt werden. In erster Linie ist der elektrische Grossküchenherd zu nennen, mit einer Länge von 2,5 m und einer Gesamtleistung bei Vollbelastung von 41000 Watt. Der Apparat ist mit grösseren und kleinen Kochplatten ausgestattet. Im Unterbau befinden sich 2 Brat- und Backöfen und 2 Tellerwärmer. Als Zusatzgeräte eignen sich speziell elektrische Kippkessel- und Bratpfannenanlagen. Die Ausstellerfirma zeigt 2 solcher Gruppen, die für einen grossen Hotelbetrieb und für eine moderne Metzgerei erstellt wurden.

Am Stand sind ferner Restaurationsherde, Brotbacköfen für Selbstversorger und die neuen Modelle der reinen elektrischen und kombinierten Haushaltungsherde zu sehen.

Frigorrex A.-G., Luzern Halle III, Stand 845

Als regelmässige Ausstellerin wird auch die Firma FRIGORREX A.G., Luzern, Spezialfabrik für vollautomatische, elektrische Kühl- und Gefrieranlagen, vertreten sein. An ihrem Stand ist eine Reihe transportabler Kühlmöbel für Haushalt und Gewerbe ausgestellt. Insbesondere handelt es sich dabei um Haushaltungskühlschränke, Gewerkekühlschränke für Hotels, Pensionen, Restaurants, Anstalten, Lebensmittelgeschäfte usw. und Glace-Gefrieranlagen für Bäckereien, Konditoreien, Tea-Rooms, Cafés usw. Ausserdem vermittelt eine Zusammenstellung der verschiedenen Kompressortypen den Interessenten einen Vergleich der Grössenverhältnisse für die verschiedenen Leistungsstufen.

Die ausgestellten Objekte umfassen nur einen kleinen Teil des Fabrikationsprogrammes der FRIGORREX A.G., welche sich in der Hauptsache mit dem Baugrossen Kühl- und Gefrieranlagen für gewerbliche Betriebe befasst. Auch für industrielle Zwecke haben die elektrischen, vollautomatischen Kühlanlagen grosse Verbreitung gefunden, sei es als Laboratoriums-Tiefkühlanlagen mit Temperaturen bis zu -60°, Klimaanlagen für die Konditionierung von Fabrikationsräumen, oder als wichtige Betriebsrichtungen für moderne Fabrikationsmethoden in der chemischen Industrie.

Ein weiteres interessantes Spezialgebiet der FRIGORREX A.G. sind Lufttrocknungsanlagen nach eigenen Patenten unter Verwendung von Kühlautomaten nach dem Prinzip der Wärmepumpe.

Ofenfabrik Sursee Halle IIIb, Stand 1077

Diese bekannte Firma stellt zwei Gasgrossküchen-Apparate aus, die von den Fachleuten aus dem Gastgewerbe besonders beachtet werden: 1. Gas-Restaurationsherd Nr. 5204, in geprengeltem emaillierter Ausführung, ein Modell, das seit Jahren immer und immer wieder verlangt wird, und ein zweiteiliger Gas-, Brat-, Back- und Patisserieofen. Bei der heutigen knappen Brennmaterialzuteilung von höchstem Interesse ist der neue Holzspärherd, der mit zahlreichen Vorteilen ausgestattet ist. Besonders hervorzuheben sind die Umstellungsmöglichkeiten für Kochen, Braten und Backen oder intensive Heisswasserbereitung. Die sinnreiche Konstruktion bewirkt eine grösstmögliche Ausnutzung der Brennmaterialien. Der Apparat wurde von Fachkreisen als erstklassig bezeichnet und hat sich in der Praxis bereits bestens bewährt. Ferner werden die mannigfachen Ofenmodelle gezeigt, die zur Zeit ab Lager geliefert werden können.

Therma A.-G., Schwanden Halle V, Stand 1251

Trotzdem die Elektrifizierung riesige Fortschritte gemacht hat, ist vorauszusetzen, dass die elektrischen Haushalt-Apparate insbesondere in der Nachkriegszeit noch in vermehrtem Masse eingesetzt werden. Speziell auf dem Gebiete der Kälte-technik (elektrische Kühlschränke mit Tiefkühlteil, Zentralkühlanlagen usw.) ergeben sich noch viele Möglichkeiten.

Nicht nur Fachleute, wie Architekten, Elektro-Installateure und Beamte der Elektrizitätswerke werden deshalb den sehr interessanten Stand der THERMA A.-G. Schwanden eingehend besichtigen. Der Thermo-Stand gibt auf engem Raum Auskunft über die grosse Entwicklung auf dem Gebiete der elektrothermischen Apparate, wie auch in bezug auf Kühlschränke und gewerbliche Kühlanlagen.

Es sei in diesem Zusammenhang insbesondere auf die nachstehenden Neuerungen und Neukonstruktionen hingewiesen:

Elektrische Kochplatten: Die Thermo zeigt an der diesjährigen Messe eine neue Herdkochplatte mit geringer Masse, daher schnellste Aufheizung, hoher Wirkungsgrad und weitgehende Reguliermöglichkeit. Diese Platte stellt auf ihrem Gebiet unbedingt ein Spitzenprodukt dar.

Schneider-Bügeleisen: mit nach neuem Prinzip eingebauter Heizung. Dadurch wird eine grössere Lebensdauer des Eisens, sowie der Zuleitung erreicht.

Rippöfen: Thermo-Rippöfen nach Wahl in Grauguss- oder Aluminium-Gehäuse. Die bisherige Serie wurde ergänzt durch ein Modell kleinerer Abmessung mit maximaler Belastung von 500 Watt, das speziell für die Frostfreiheit der WC. vorgesehen ist.

Apparate-Steckdose: für Reisespannungen, sowie Spannungen von 250-380 Volt. Mittels dieser Dose können nunmehr auch Kaminstrahler und Öfen für 380 Volt angeschlossen werden.

Bäckereiofen: Der neueste Thermo-Bäckereiofen wird auch dieses Jahr im Betrieb gezeigt. Der Apparat ist mit neuartigem Verdampfer und ausziehbarer Gärraumwagen ausgerüstet.

Grossküchen-Einrichtungen: Die führende Stellung der Thermo auf dem Gebiete der Grossküchen-Einrichtungen wird wiederum durch die form-schönen und im Nutzeffekt ausserordentlich günstig arbeitenden Grossküchen-Hotelherde, Kippkessel, Bratpfannen, Patisserieöfen usw. dokumentiert.

Haushalt-Kühlschränke: Bereits seit längerer Zeit liefert die Thermo A.-G. alle ihre Haushalt-Kühlschränke mit einem Tiefkühlteil, das die bequeme Aufbewahrung von tiefgekühlten Früchten und Gemüse gestattet.

Auch auf dem Gebiete der gewerblichen Kühlanlagen sind ganz wesentliche Fortschritte gemacht worden, die der Interessent am besten am einzelnen Objekt selbst besichtigt.

Zurbriggens-Möbel Halle VIII, Stand 2431

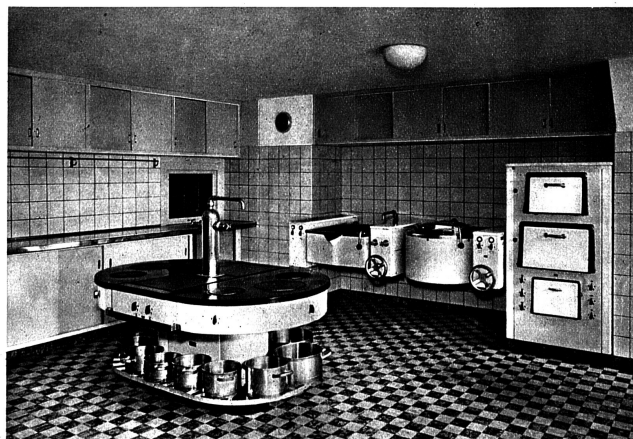
Kein Hotelier wird versäumen, in der neuen Halle VIII am Stande des Kollegen Peter M. Zurbriggens, Hotel Allalin, Saas-Fee, einen Besuch abzustatten. Ausser seinem Hotel betreibt Herr Zurbriggens nämlich seit Jahrzehnten auch eine Werkstätte zur Herstellung geschnitzter Möbel besonderer Art. Holzschnitzerei war seine Jugendliebhaberei, die Herr Zurbriggens aus sich selbst zu künstlerischer Fertigkeit weiter entwickelte und wofür er dann seinen Dorfgossen zum Lehrmeister wurde. Wenn im Herbst die Gäste aus Saas-Fee abgereist sind, wird die Holz-schnitzerei wieder aufgenommen als willkommen zusätzlicher Verdienst in den langen Wintermonaten für viele Einwohner des Dorfes, wo Fremdenverkehr sonst die einzige Erwerbsquelle bildet. Die hergestellten Möbel, insbesondere Buffets, Schränke, Truhen, Stühle, sind eigentliche Prunkstücke, die dem Speisesaal, Vestibül oder Salon eines Hotels einen edelgenen und bodenständigen Charakter verleihen. Herr Zurbriggens hat sich durch seine Initiative um das einheimische Gewerbe sehr verdient gemacht. T.



Hotelgeschirr
der bewährten Schweizer Porzellanmarke Langenthal
Unterglasurdekor, unverwüßlich im Gebrauch

SURSEE

Kochanlagen für die Hotel- und Restaurationsküche



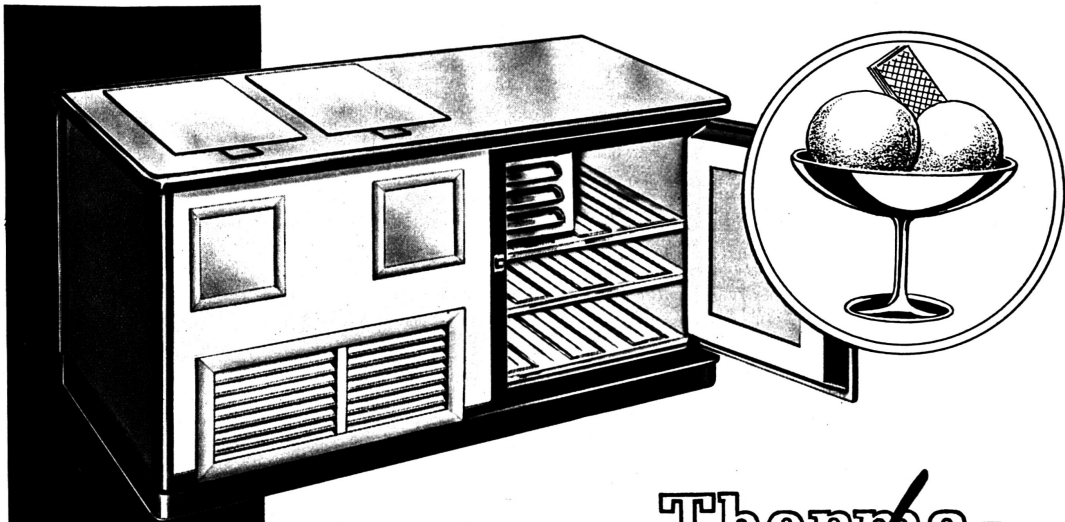
an der Mustermesse Basel

Stand Nr. 1321, Halle V

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

Stand Nr. 1077, Halle III b

Apparate für jede andere Betriebs-
art der
A.-G. der Ofenfabrik Sursee



Thermo- frigor

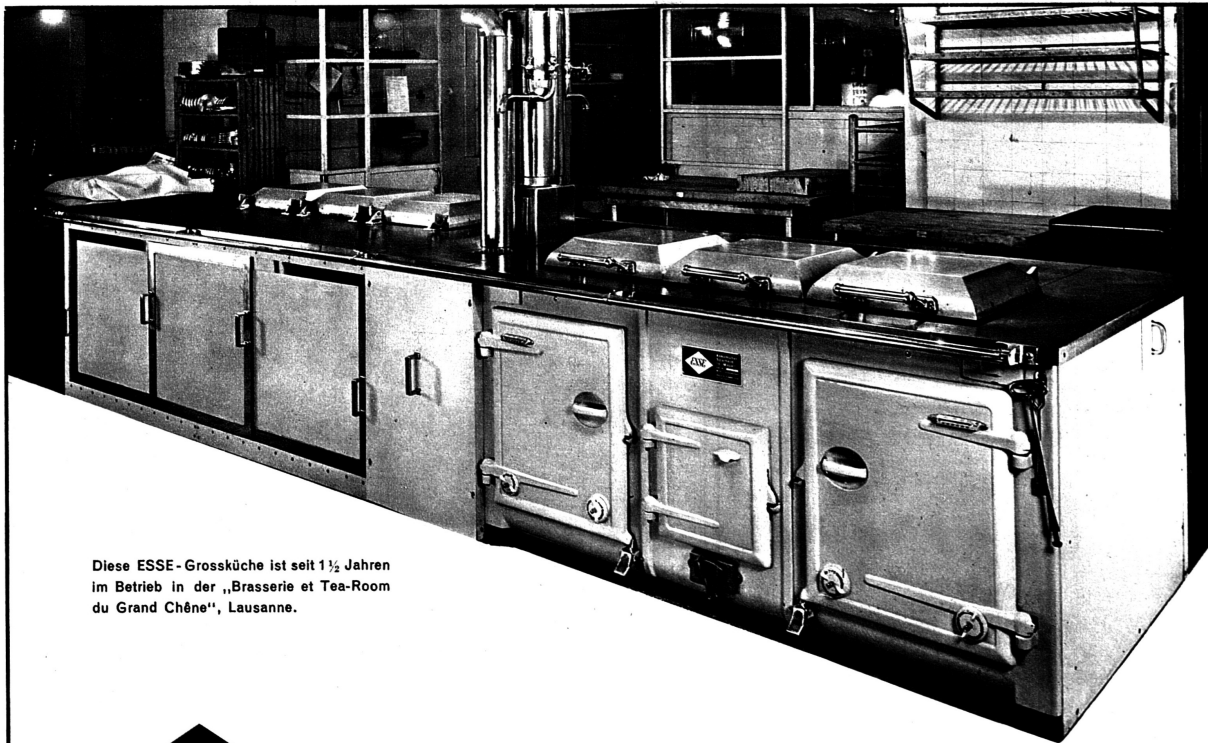
die Glace-Maschine wie sie sein soll:
modern, zuverlässig, leistungsfähig und
sparsam. Vier verschiedene Modelle.

STANDARD-WERKE A. G., ZÜRICH

Abteilung Thermofrigor, Fabrik in Birmensdorf/Zürich, Telefon Nr. 95 42 02

Mustermesse Halle III, Stand 852

oder am Stand Nr. 2009 (Galerie Halle II - III) des Basler Konditoren-Verbandes



Diese ESSE - Grossküche ist seit 1 1/2 Jahren
im Betrieb in der „Brasserie et Tea-Room
du Grand Chêne“, Lausanne.



Grossküchen-Herde an der **MUBA** Halle V Stand 1325

Wie Sie infolge der restlosen Wärme-Ausnutzung im ESSE-Herd 50-70 % Betriebskosten sparen und trotzdem jederzeit und nach Belieben mit „coup de feu“ arbeiten können, wie vielseitig, rasch und sauber die ESSE-Küche schafft, davon überzeugen Sie sich am besten an der Mustermesse und an den vielen bisher ausgeführten Anlagen.

Fabrikation: **Häg & Co., Abt. ESSE-Herde, St.Gallen, Lukasstrasse 30, Telefon 2 82 65**

La volonté de «tenir» ferait-elle défaut?

Les disparitions d'hôtels continuent à défrayer la chronique et le cas de Lucerne qui, en relative-ment peu de temps, a vu disparaître 14 hôtels représentant un tiers de ses environs vient d'être évoqué, une fois de plus, dans un article que publie le supplément touristique de la Nouvelle gazette de Zurich. Un collaborateur du grand organe zuricois déplore ces fermetures qui, dit-il, auront de fâcheuses répercussions, non seulement pour la ville de Lucerne, mais pour l'économie de la Suisse centrale tout entière, car en résultat, l'exposé du Dr Böhrer, que nous venons de mentionner, rend hommage aux efforts qui ont été faits, en concluant: «qu'il n'y a probablement guère d'autre branche d'industrie qui ait, dans notre pays, eu un si long et si pénible calvaire à gravir et qui l'ait affronté avec tant de courage». N'est-ce pas la preuve du dur combat qui a été mené?

Où en sommes-nous maintenant? On renvoie aux calendres grecques la décision officielle qui devrait nous permettre d'adapter les prix au renchérissement, on refuse de nous permettre de l'exposé du Dr Böhrer, que nous venons de mentionner, rend hommage aux efforts qui ont été faits, en concluant: «qu'il n'y a probablement guère d'autre branche d'industrie qui ait, dans notre pays, eu un si long et si pénible calvaire à gravir et qui l'ait affronté avec tant de courage». N'est-ce pas la preuve du dur combat qui a été mené?

Où en sommes-nous maintenant? On renvoie aux calendres grecques la décision officielle qui devrait nous permettre d'adapter les prix au renchérissement, on refuse de nous permettre de l'exposé du Dr Böhrer, que nous venons de mentionner, rend hommage aux efforts qui ont été faits, en concluant: «qu'il n'y a probablement guère d'autre branche d'industrie qui ait, dans notre pays, eu un si long et si pénible calvaire à gravir et qui l'ait affronté avec tant de courage». N'est-ce pas la preuve du dur combat qui a été mené?

Où en sommes-nous maintenant? On renvoie aux calendres grecques la décision officielle qui devrait nous permettre d'adapter les prix au renchérissement, on refuse de nous permettre de l'exposé du Dr Böhrer, que nous venons de mentionner, rend hommage aux efforts qui ont été faits, en concluant: «qu'il n'y a probablement guère d'autre branche d'industrie qui ait, dans notre pays, eu un si long et si pénible calvaire à gravir et qui l'ait affronté avec tant de courage». N'est-ce pas la preuve du dur combat qui a été mené?

Où en sommes-nous maintenant? On renvoie aux calendres grecques la décision officielle qui devrait nous permettre d'adapter les prix au renchérissement, on refuse de nous permettre de l'exposé du Dr Böhrer, que nous venons de mentionner, rend hommage aux efforts qui ont été faits, en concluant: «qu'il n'y a probablement guère d'autre branche d'industrie qui ait, dans notre pays, eu un si long et si pénible calvaire à gravir et qui l'ait affronté avec tant de courage». N'est-ce pas la preuve du dur combat qui a été mené?

En ce qui concerne le côté spéculatif de l'affaire, nous aimerions, à notre tour, demander si ce ne serait pas de la part de l'hôtelier, dans les circonstances présentes, une spéculation plus hasardeuse encore que d'attendre des temps meilleurs au lieu de saisir l'occasion de vendre qui se présente à lui aujourd'hui? Pourquoi reprocherait-on à l'hôtelier qui fait une transaction commerciale normale de se livrer à des actes spéculatifs, alors que personne ne songerait à imputer à crime à tel autre industriel, à un autre, le fait de saisir l'occasion qui lui est offerte de remettre son affaire.

Bien que la vente d'hôtels à des prix acceptables ou les changements à bien plaisir de propriétaires soient devenus des raretés, personne n'en a pour cela le droit de chercher à tous prix à ces transactions des motifs autres que ceux qui les ont réellement provoqués. On sait en outre suffisamment que la décision de vendre ne dépend pas toujours, et autant qu'on le voudrait, de sa propre volonté, mais qu'elle résulte le plus souvent de circonstances extérieures contre lesquelles on ne peut rien. Enfin, il faudrait démontrer que les créanciers, les banques le fisc insatiable ou les offices chargés de fixer les indemnités pour l'hébergement des militaires se sont donnés la peine de prendre des mesures pour éviter les disparitions d'hôtels incriminées dans l'article en question. Mais, du moment que rien ou presque n'a été fait dans ce sens, il convient, en fin de compte, de laisser l'hôtelier porter en paix sa propre peau au marché et la vendre de la manière qui lui paraît la plus avantageuse.

Petite Chronique

Vers la réintroduction d'un 3^{ème} jour sans viande dans les hôtels et restaurants

Par suite de la forte réduction de l'offre de bœuf de boucherie, l'Office de guerre pour l'alimentation s'est vu obligé, non seulement de réduire les attributions de viande prévues sur les cartes personnelles de denrées alimentaires, mais aussi les attributions des ménages collectifs. C'est pourquoi, depuis un certain temps, de nombreux membres réclament la réintroduction d'un troisième jour sans viande dans les hôtels et restaurants, car il n'est pratiquement plus possible, avec les attributions de viande réduites, de servir de la viande pendant plus de 4 jours par semaine. Des négociations ont eu lieu à ce sujet et le mois de mars entre la section viande et bœuf de boucherie, la Société suisse des hôteliers et les autres associations des ménages collectifs; le résultat de cette conférence fut la réintroduction d'un troisième jour sans viande dans les hôtels et restaurants devant être considérée comme inévitable, d'autant plus que la cote d'attribution de viande aux ménages collectifs pour le mois de mai a encore dû être réduite. Il est donc à prévoir que l'Office de guerre pour l'alimentation décrètera sous peu la réintroduction d'un troisième jour sans viande et tout fait supposer que cette nouvelle réglementation entrera en vigueur le lundi 8 mai déjà.

Dans ces conditions, nous prions nos membres de se préparer dès maintenant à ce nouvel état de choses, et de répartir comme il convient la viande qui leur est octroyée, afin que l'adaptation à ces nouvelles restrictions se fasse sans difficulté.

Séance de la commission d'experts en matière touristique

Cette commission s'est réunie à Berne le 31 mars sous la présidence de M. R. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, et s'est occupée en particulier des points suivants: Développement médical des stations. L'Office des transports renseigne sur les travaux effectués jusqu'à maintenant. Le rapport sur la tentative de classer les stations du point de vue climatique fut spécialement intéressant; il s'agit toutefois d'un premier essai et il faudra encore de longues enquêtes pour aboutir à un résultat précis.

Les milieux touristiques ont à juste titre fait remarquer qu'une telle classification trop hâtive pourrait causer plus de tort que de bien. L'Office confirme qu'il s'agissait au moment d'enquêtes à caractère purement interne. Toutefois, certaines publications sur le matériel existant et déjà connu suivront. Il est toutefois curieux de constater qu'un million de francs ont été prévus sur le fonds pour le développement du tourisme et affectés au développement médical des stations.

Ouvre de secours de l'après-guerre. M. Cottier renseigne sur l'idée qui a été lancée, soit de faire servir les hôtels avant leur rénovation à des buts humanitaires en les offrant pour abriter des blessés de guerre, des personnes éprouvées par la guerre ou de nos enfants des Etats voisins. Cette idée a déjà souvent été émise au cours de cette guerre et à même déjà eu un commencement d'exécution. La commission estima qu'elle méritait d'être examinée pour l'après-guerre. Le représentant de l'hôtellerie attirera l'attention sur le fait qu'il ne fallait pas se faire de trop grandes illusions à ce sujet. D'une part la mise à dispo-

sition d'hôtels dans ce but ne sera pas aussi forte qu'on pourrait l'imaginer et d'autre part l'hôtellerie ne veut pas revivre les déceptions qu'elle a éprouvées depuis plus de 4 ans avec les cantonnements militaires. L'Office des transports confirma encore que l'hôtellerie ne subirait aucun dommage de ce fait.

Assainissement de l'hôtellerie. M. R. Cottier expliqua qu'il était décidé à poursuivre son plan et cela bien qu'il soit davantage combattu maintenant qu'au début, au moment où il l'a exposé à notre assemblée des délégués. Il continuera à militer en faveur de la contribution de solidarité, soit lors d'assemblées, soit au cours de conférences. S'il est resté quelque peu sur la réserve jusqu'à maintenant, c'est pour ne pas faire obstacle au projet de désendettement de la S. F. S. H. qui doit d'abord être réalisé. M. Jaeger, ancien juge fédéral, a aussi reconnu, ces derniers temps, la possibilité constitutionnelle d'introduire cette contribution de solidarité, à condition qu'elle fasse l'objet d'une loi, et non simplement d'une décision d'une association professionnelle. La discussion à ce sujet dut malheureusement être ajournée. M. Cottier ayant dû partir.

Nous aimerions répéter encore une fois ici combien nous remercions et nous apprécions le travail constructif de M. Cottier qui s'efforce de faire œuvre productive sans s'embarrasser des «si» et des «mais» ou des points d'interrogation de la bureaucratie fédérale. On sentit nettement que toute la séance était consacrée à trouver des solutions positives, quoique parfois teintées d'un peu d'idéalisme. Mais il n'est pas étonnant que les commerçants auxquels on expose de tels projets, ne voient pas leur réalisation du même oeil que les personnalités qui discutent autour du tapis vert, sans être au centre même d'une affaire hôtelière, et qui n'auront donc pas à payer directement la contribution de solidarité. Car, aussi loin que nous pouvons voir, cette contribution est refusée presque à l'unanimité par l'hôtellerie et il ne sera guère possible de modifier ce point de vue. En effet, un grand nombre d'hôtels qui n'ont pas besoin d'être assainis ne veulent pas payer pour leurs concurrents. A cela s'ajoute la déception que l'hôtellerie a éprouvée devant l'attitude des autorités qui ont refusé définitivement de donner force obligatoire aux prix d'hôtel et qui ne nous ont pas autorisés à majorer modestement les prix de pension et de repas. Depuis 3 mois et demi nous nous sommes vu en suspens devant le département fédéral de l'économie publique et l'on n'a pas encore, malgré nos représentations, daigné nous répondre. Si l'hôtellerie ne trouve pas son compte, la faute en est aussi pour une grande part aux autorités qui nous refusent la possibilité d'appliquer des prix convenables. Selon la nouvelle version de l'office fédéral des transports, cette contribution de solidarité doit faire l'objet d'une loi. Or, nous ne concevons pas comment il serait possible de régler simplement cette contribution sur les prix des chambres ou de pension, sans régler en même temps tous les prix d'hôtel. Sans cela, il est absolument exclu que l'hôtellerie se prononce en faveur d'une telle loi.

Ceci dit, le rapporteur croit que l'idée d'une contribution de solidarité pour la constitution d'un fond de crise ou d'un fond de propagande ne doit pas être perdue de vue. C'est le côté éminemment productif du plan Cottier, mais cette idée ne semble pouvoir porter ses fruits que lorsque l'hôtellerie pourra verser cette contribution sans son compte de frais généraux, ce qui serait loin d'être le cas aujourd'hui ou dans un proche avenir.

Assainissement technique d'hôtels et de stations. M. A. Meili, conseiller national, qui, en l'absence de M. Cottier, présida la séance de l'après-midi, renseigna la commission et les invités sur l'état de l'entretien des hôtels et stations. Un crédit de fr. 700000.--, pris sur le fond pour le développement du tourisme, a été employé à cet effet. La question se pose maintenant de savoir comment le matériel ainsi accumulé sera mis en valeur. Il sera en tous cas mis à la disposition de la Centrale fédérale des possibilités de travail et de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie à apporter.

Des personnalités fédérales exposèrent la situation actuelle de l'action de rénovation qui s'est effectuée cet hiver encore et qui se poursuivra l'hiver prochain. La Centrale fédérale des possibilités de travail serait aussi heureuse que les crédits en faveur de l'hôtellerie ne dépendent plus du chômage. Malheureusement, étant donné les prescriptions actuelles, il ne peut en être autrement. M. Meili a développé une interpellation à ce sujet aux Chambres fédérales.

Les représentants de l'hôtellerie insistèrent sur la nécessité et l'urgence des rénovations dans notre industrie. C'est devenu, à côté de la question de l'assainissement, la principale préoccupation des hôteliers. Il faudrait que les crédits accordés par la Confédération le soient indépendamment de la question de chômage et de la participation des cantons. M. R.

De nos sections

Association hôtelière du Valais

Cette importante section a tenu son assemblée générale la semaine dernière à l'Hôtel de la Gare à Sion sous la présidence de M. Hans Zufferey, de Brigue, qui eut le plaisir, en ouvrant la séance, de saluer la présence de MM. les conseillers d'Etat Maurice Troillet et Jean Cozoz, de M. J. Kuntzen, conseiller national et président de la Ville de Sion, de M. Amez-Droz, chef de service au département cantonal de l'intérieur, et de quelques autres fonctionnaires de l'administration cantonale, du Dr H. Suter, président de la Société suisse des hôteliers, etc., etc.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

XVII

Deux plats de viande au même repas

L'ordonnance N° 102, art. 5, interdit d'offrir et de servir plus d'un plat de viande au même repas. Les «Directives» précisent que les plats de viande qui, de par leur composition même, contiennent plusieurs viandes: choucroute garnie, mixed grill, etc., ne tombent pas sous le coup de l'interdiction. Un restaurateur, qui avait servi des beefsteaks hachés et du poulet au cours du même repas, fit valoir sa défense qu'il avait servi de la viande rationnée et de la viande non rationnée afin d'économiser des points, et que le client n'avait eu qu'un morceau de chaque sorte. Cette explication n'a pas été acceptée, puisqu'il s'agit de deux plats de viande très différents qu'il n'est pas habituel de servir ensemble. Pour économiser ses points, il aurait pu servir la viande non rationnée avec le menu et la viande rationnée comme plat du jour ou vice-versa.

Provisions avariées

Toutes les mesures d'économie de guerre applicables à l'industrie hôtelière ont pour but d'assurer une utilisation aussi économique que possible des denrées alimentaires. Un des premiers devoirs des ménages collectifs est donc d'administrer leurs provisions avec soin, de les surveiller régulièrement et d'en prévenir la détérioration. Les infractions sont très sévèrement punies.

Responsabilité du chef d'entreprise

Nous relevons d'un jugement d'une des commissions pénales le passage suivant: la nature même de l'économie de guerre oblige l'autorité de surveillance et l'autorité pénale à ne reconnaître que le chef d'entreprise: c'est à lui à faire le nécessaire pour que soient respectées les obligations de l'économie de guerre. S'il ne le fait pas, il manque à son propre devoir envers lui-même, puisqu'il se rend ainsi punissable pour toutes les infractions à l'économie de guerre commises dans son entreprise. Dans le cas présent, l'accusé a, pendant longtemps, omis de vérifier lui-même les menus. Le chef d'entreprise ne peut rejeter la faute sur le chef de cuisine qui a établi les menus.

Les principales infractions aux ordonnances sur les économies

En 1943, les infractions à l'ordonnance N° 69 (actuellement ordonnance N° 102) se répartissaient de façon assez égale entre les différentes parties du pays, ainsi qu'entre la ville et la campagne. Les statistiques les plus souvent violées étaient celles interdisant de servir deux plats de viande au cours du même repas (auparavant, également de servir du poisson et de la viande au même repas), puis venaient les dispositions fixant un nombre maximum de plats pouvant être servis à la carte, et interdisant d'offrir des menus à des services les jours ouvrables. Une statistique suivie des contrôles faitants en regard des infractions des cas pénaux diminue, et que les dispositions relatives aux économies sont, d'une façon générale, bien observées.

La séance

M. le Dr P. Darbellay, directeur de l'Union valaisanne du tourisme, présenta un remarquable rapport sur l'activité de la Société.

Bien qu'on puisse taquer l'année touristique 1943 de mauvais, on doit constater néanmoins que les résultats enregistrés en cette quatrième année de guerre sont encore satisfaisants en regard des circonstances. La clientèle étrangère ayant complètement disparu, ce sont nos compatriotes qui, venus plus nombreux qu'autrefois chez nous, ont comblé une partie du lourd handicap que les hôteliers supportent depuis près de 5 ans.

Puis M. Darbellay passe ensuite en revue les différents problèmes qui ont occupé l'Association au cours de l'année 1943.

A propos de l'équipement touristique et l'hôtelier, il convient de signaler l'assurance formelle donnée par les autorités cantonales, que les travaux de transformation et d'amélioration d'hôtels seront subventionnés sur le plan cantonal dès que les arrêtés fédéraux relatifs à la création de possibilités de travail seront mis en vigueur. Le programme cantonal de grands travaux comportera aussi des œuvres d'intérêt touristique et une enquête est actuellement en cours à ce sujet dans nos principales stations.

Adaptation de l'offre à la demande. La question de la location de chambres, prises n'a pas encore été résolue de façon définitive, mais il n'y a pas de difficulté législative à ce sujet en Valais. C'est surtout le contrôle effectif qui devrait être mis au point. Toutes les pensions devront faire l'objet d'une concession, même celles qui n'absorbent que moins de 3 pensionnaires et qui bénéficiaient jusqu'à présent, on ne sait pourquoi, d'une certaine tolérance. La décision du Conseil d'Etat à ce sujet n'est cependant point encore intervenue. Malgré les difficultés de l'hôtellerie, on demande toujours de nouvelles concessions. Il faut à ce sujet se montrer de plus en plus sévère et repousser énergiquement toutes ces demandes.

On étudie la question de la création d'un service administratif du tourisme et de l'hôtellerie qui pourrait être fort utile pour la réalisation des revendications hôtelières. Tel sont quelques-uns des points dont l'Association hôtelière du Valais s'est plus spécialement soucie, et que nous nous

bornerons à citer, alors que M. Darbellay rapportait encore aux assistants les problèmes généraux qui préoccupent, non seulement les hôteliers valaisans, mais tous les hôteliers suisses également, et qui sont fréquemment évoqués dans ce journal.

En résumé, l'année 1943 fut une nouvelle année d'épreuve et de crise. Mais notre hôtellerie et notre tourisme se raidissent et se cramponnent pour « tenir ». Ils ont fait preuve d'un courage et d'une résistance qui forcent l'admiration.

M. Zufferey n'acceptant plus une nouvelle réélection, M. Mudry, propriétaire de l'Hôtel Savoy-Alpina, à Crans s/Sierre, est nommé président; M. M. Déjago, Champéry, assumera les fonctions de vice-président. Les autres membres du comité sont MM. Zufferey, pour le Haut Valais, Quennoz, Sion, pour le Centre, et Chappex, de Finhaut, pour la région du Bas.

Après la partie administrative, les nombreux participants eurent le plaisir d'entendre M. le colonel d'aviation E. Primault, directeur de l'Automobile-Club de Suisse, parler du rôle de l'automobile et de l'avion dans le tourisme d'après-guerre.

Le banquet

A l'issue de la séance, les participants se retrouvèrent à l'Hôtel du Cerf, où fut servi un excellent banquet.

Au moment des discours, M. Zufferey salua les convives et adressa une pensée émue à nos concitoyens de Schaffhouse qui venaient d'être si douloureusement éprouvés. M. le conseiller d'Etat Troillet assura l'hôtellerie de l'entière sympathie du gouvernement valaisan, puis ce fut au tour du Dr H. Seiler, président central, de prendre la parole. Il remercia le comité et spécialement M. Darbellay pour l'énorme travail accompli, et saisit cette occasion de renseigner les membres sur certaines questions d'actualité spécialement importantes, soit sur l'état de la réglementation des prix, ainsi que sur la loi sur le desendettement hôtelier, il attira en outre l'attention de l'assemblée sur notre école professionnelle, sur son organisation et les conditions d'admission, puis il profita de la présence des représentants du gouvernement pour leur rappeler la situation difficile dans laquelle se trouve l'hôtellerie, et les sacrifices que les hôteliers ont été appelés à consentir sur l'autel de notre économie nationale. Les hôteliers valaisans ont été heureux de se retrouver à Sion dans cette atmosphère chaude et cordiale qui est de règle lors des réunions hôtelières en Valais, et ils ont su apprécier la magnifique occasion qui leur était offerte de se renseigner à fond sur les principaux problèmes qui intéressent l'hôtellerie et le tourisme suisses et valaisans.

Nouvelles étrangères

5000 touristes ont dû quitter la principauté de Monaco

Jusqu'à présent, la principauté de Monaco représentait un véritable éden au milieu de l'Europe en guerre et semblait échapper aux dures

conséquences du conflit qui dévaste le monde. Or les règles de l'hospitalité monégasque viennent d'être bouleversées, les ressources de la principauté ne lui permettant pas de s'affranchir des durs loix économiques imposées par la guerre. Le gouvernement du prince vient de décider que 5000 personnes environ doivent quitter le sol monégasque au cours de ce mois. Désormais, seuls pourront résider dans la principauté les personnes justifiant qu'elles occupent des postes officiels à Monaco ou qu'elles y exercent leur activité économique. Les touristes sont frappés par cette mesure et ont l'obligation de regagner leurs pays d'origine.

Le régime de rationnement sévit avec rigueur à Monaco et les règles de la défense passive y sont appliquées avec sévérité. La vie tourbillonnante que menaient de très nombreux visiteurs est en voie de disparition complète. Le Casino, dernier refuge des hôtes qui s'accrochent désespérément à ce coin privilégié, va très probablement être touché par les mesures d'évacuation. On parle d'une fermeture de cet établissement.

Nouvelles économiques

Prescriptions N° 195 A/44

concernant les marges dans le commerce des vins

(Du 25 mars 1944)

Le Service fédéral du contrôle des prix prescrit:

Le chapitre II (hôtels, cafés et restaurants) des prescriptions N° 195 B/43, du 31 décembre 1943, est modifié comme suit:

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: 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*:

	Supplément
jusqu'à 1 fr. 25 le litre vin franco cave	100%
de 1 fr. 26 à 1 fr. 50 le litre vin franco cave	90%
de 1 fr. 51 et plus le litre vin franco cave	80%

* sans frais de mise en bouteilles et sans impôt sur le chiffre d'affaires.

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, augmentée de 10% — qui doit pouvoir être justifiée — est admise sous réserve des dispositions du chiffre 8, 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. Les suppléments suivants peuvent être ajoutés au prix de vente aux consommateurs, établis conformément aux chiffres 1 et 2 ci-dessus, pour les frais de mise en bouteilles de vins ouverts indigènes et étrangers:

- Pour les vins mis en litres scellés par le commerce, il ne peut être compté que les frais effectifs facturés pour la mise en bouteilles, au maximum toutefois 15 ct. par litre.
- Pour les vins achetés en bouteilles scellées d'une contenance de 5 dl., 3 dl. et 2 dl., le cafetier-restaureur ne peut compter que 10 ct. au maximum par bouteille des frais qui lui sont facturés pour la mise en bouteilles.
- Lorsque le cafetier met lui-même le vin en litres scellés et bouchés ou en petites bouteilles bouchées, il peut ajouter au prix de vente 10 ct. au maximum par bouteille pour les frais de mise en bouteilles.
- 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'affaires (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.

5. Les prix de débit pour les vins indigènes de récoltes antérieures (ouverts et en bouteilles scellées) peuvent être établis sur la base des prix d'achat maximums des vins de même provenance de la récolte 1943.

6. Pour les vins étrangers d'années antérieures, les suppléments suivants, calculés sur le prix de revient, sont admis: pour les vins en bouteilles, l'intérêt usuel sur le capital engagé, au maximum cependant 5% par an; en plus, pour les vins en fûts, le supplément usuel pour déchet, au maximum cependant 3% par an.

7. Les prescriptions N° 195 B/43, du 31 décembre 1943, demeurent inchangées en tant qu'elles n'ont pas été modifiées par les présentes.

8. Réserves:

a) Demeurent réservées les dispositions prévues à l'article 2a 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, statuant qu'il est interdit d'exiger ou d'accepter à l'intérieur du pays des prix qui procureraient — compte tenu du prix de revient usuel de la branche en question — un bénéfice incompatible avec la situation économique générale.

9. Les présentes prescriptions entrent en vigueur à partir du 3 avril 1944. Les faits inter-

venus avant la promulgation des présentes prescriptions seront jugés d'après les dispositions précédemment en vigueur.

(Note de la réd.) Nous renvoyons en outre nos lecteurs au tableau complet des prix de vente qui a été publié dans la partie allemande du N° 14 de notre journal, du 6 avril 1944.

Nouvelles personnelles

Mariage

Nous apprenons la nouvelle du prochain mariage de Monsieur Jean Armleder, Hôtel Richemond, Genève, président du Syndicat des hôteliers de Genève avec Mademoiselle Irène Kuhn. La bénédiction nuptiale leur sera donnée en l'église Notre-Dame de Genève, le 2 mai 1944. Nous prions les futurs époux de trouver ici, avec l'expression de nos sincères félicitations, nos plus vifs souhaits de bonheur.

Nécrologie

Madame Marie Alexis Cottier †

Nous apprenons la triste nouvelle de la mort, à Genève, dans sa 74ème année, de Madame Alexis Cottier, mère de M. Fernand Cottier, membre du Comité central de la Société suisse des hôteliers et ancien président du syndicat des hôteliers de Genève. Nous prions M. Cottier de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie dans le grand deuil qui vient de le frapper.

Avis

Les employés d'hôtel et de restaurant

s'assurent le plus conformément à leurs buts et le meilleur marché auprès de la

Caisse de chômage de la mutualité professionnelle

PAHO

(Caisse parit. suisse d'assurance-chômage pour les employés d'hôtels et de restaurants)

Les droits des membres ne sont pas annulés lors d'un changement de domicile. — Cotisations mensuelles de fr. 1.— à frs 3.50, avec indemnités journalières les plus élevées admises. — Indemnités de voyage lors d'une entrée dans une place. Les bulletins d'adhésion, avec extraits explicatifs des statuts, sont délivrés par l'administration de la PAHO, Marktgasse 3, Bâle, par l'Hôtel-Bureau, Gartenstrasse 112, Bâle, et par les sections de la Société suisse des hôteliers.

ASSOCIATION SUISSE DES FABRICANTS DE CIGARETTES

A notre honorable clientèle!

Concerne reprise de marchandises

Les fabricants ne sont tenus en aucun cas de reprendre la marchandise vendue par eux. S'ils y consentent, dans des cas spéciaux, soit parce que la marchandise n'est plus nécessaire, soit parce qu'elle est endommagée, vieillie ou détériorée, les prescriptions suivantes régissent la reprise, la calculation ou le remplacement des dites marchandises:

1. Marchandise en bon état.

- La marchandise ayant séjourné plus de 6 mois, mais moins de deux ans sur le marché, sera remboursée ou échangée à raison de 75% de la valeur facturée.
- Après deux ans, la marchandise sera remboursée ou échangée à 50% de la valeur facturée.

2. Marchandise détériorée.

Toute la marchandise moisie ou endommagée par l'humidité, ensuite d'une conservation défectueuse, ou encore la marchandise rendue non-fumable d'une manière quelconque ne sera remboursée ou échangée qu'à 50% de sa valeur, sans considération de son âge.

3. La marchandise doit être retournée en port payé, les fabricants, de leur côté, expédiant leurs envois franco.

4. La marchandise achetée chez les grossistes doit être retournée autant que possible directement aux fabricants. Cette marchandise ne sera pas échangée. Les notes de crédit établies par les fabricants seront envoyées aux maisons de gros qui ont livré la marchandise aux détaillants.

5. Il est strictement interdit aux fabricants de rendre aux clients la marchandise ayant séjourné plus de 2 ans sur le marché, au cas où ceux-ci ne voudraient pas accepter un remboursement partiel et en exigeraient le renvoi. Dans ces cas, les fabricants sont tenus de demander l'intervention du secrétariat de l'Association suisse des fabricants de cigarettes.

L'art. 8 de l'ordonnance fédérale du 26 mai 1936, rendue en exécution de l'art. 54 de la Loi Fédérale du commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels, interdit la mise en vente de cigarettes détériorées ou dépréciées. Selon art. 21, 41, 45, 48, et 53, toute contravention sera passible d'amende.

6. Les maisons de gros ne sont pas autorisées à faire à leurs clients des concessions sortant du cadre de ces prescriptions.

7. Pour la reprise des emballages dits de fêtes, des prescriptions élargies seront mises en vigueur. Elles seront publiées avant et après la vente de Noël.

8. Tous les fabricants sont astreints à observer strictement ces prescriptions.

VERBAND SCHWEIZ. ZIGARETTENFABRIKANTEN

An unsere geschätzte Kundschaft!

Betrifft Warenrücknahmen

Die Fabrikanten können in keinem Fall verpflichtet werden, gekaufte Ware zurückzunehmen. Wenn das in Einzelfällen geschieht, sei es, weil die Ware nicht benötigt wird oder weil sie sich als beschädigt, überaltert oder verdorben erweist, gelten für die Rücknahme, die Verrechnung oder den Ersatz von jetzt an die nachstehenden Bestimmungen einheitlich:

1. Einwandfreie Ware.

- Für Ware, die über sechs Monate, aber weniger als zwei Jahre alt ist, dürfen 75% des ganzen Warenwertes ersetzt oder gutgeschrieben werden.
- Für Ware, die über zwei Jahre alt ist, darf Ersatz geleistet oder Gutschrift erteilt werden auf Basis von 50% des ganzen Warenwertes.

2. Verdorbene Ware.

Für infolge unzweckmässiger Lagerung verschimmelte, veräuserte oder sonst verdorbene Ware dürfen, gleichviel wie alt sie ist, nur 50% des ganzen Warenwertes ersetzt oder vergütet werden.

3. Rücksendungen sollen gleich den Lieferungen der Fabriken frachtfrei erfolgen.

4. Zurückgebende Ware, die bei Grossisten gekauft wurde, soll möglichst den Fabriken direkt zurückgesandt werden. In diesen Fällen darf kein Ersatz in Ware geleistet werden, und die Gutschriftserteilung durch die Fabriken muss durch diejenigen Grossisten erfolgen, welche die Ware an die Unterabnehmer weitergegeben haben.

5. Es ist den Fabriken unter allen Umständen verboten, zurückgekommene Ware, die über 2 Jahre alt oder verdorben ist, den Kunden, die sie zurückverlangen, weil sie mit Teilschrift nicht einverstanden sind, wieder zuzustellen. Die Fabriken sind in solchen Fällen gehalten, das Sekretariat des Verbandes Schweiz. Zigarettenfabrikanten zur Schlichtung aufzurufen.

Nach Art. 8 der Vorschriften der Eidg. Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936, die in Ausführung von Art. 54 des Bundesgesetzes betr. den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen erlassen wurden, dürfen verdorbene oder sonstwie im Wert verringerte (z. B. überalterte) Zigaretten nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Nach den Artikeln 21, 41, 45, 48, 53 dieses Gesetzes sind Zuwiderhandlungen strafbar.

6. Der Grosshandel ist nicht berechtigt, seinen Unterabnehmern Zugeständnisse zu machen, die über den Rahmen dieser Bestimmungen hinausgehen.

7. Für die Rücknahme der sogenannten Weihnachtspackungen gelten erweiterte Bestimmungen, die jeweils vor Einsetzen und nach Aufhören des Weihnachtsgeschäfts veröffentlicht werden.

8. Alle Fabriken sind verpflichtet, diese Bestimmungen strikte einzuhalten.



Der TURMIX zerkleinert auf ganz neuartige Weise rohe Früchte und Gemüse so, dass der volle ursprüngliche Gehalt an Vitaminen und Nährstoffen in bekömmlichem, schmackhaftem Naturaroma genossen werden kann. Unerschöpflich wird der Born neuer Cocktails, Früchte- und Gemüse-Drinks. Jeden Tag gibt's neue, bis jetzt nie gekannte Frappés, Crèmes, belegte Brötchen etc. Rohkost und Diätgerichte machen keine Mühe mehr, sie sind innert kürzester Zeit fertig.

Verlangen Sie bitte Prospekt und unverbindliche Vorführung

An der Mustermesse: Halle III b, Stand 1095

**TECHAG AG
ZÜRICH**

UTOQUAI 29 TEL. (051) 4 14 15

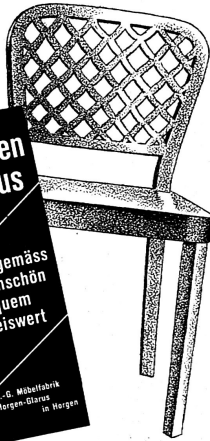


SCHWEIZER
MUSTERMESSE
BASEL

22. April - 2. Mai
1944



im Zeichen der Arbeitsbeschaffung



**Horgen
Glarus**
zeitgemäss
formschön
bequem
preiswert
A.G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus
in Horgen

Mustermesse Basel, Halle I, Musterzimmer 1840

A REMETTRE

Hôtel - Café-Restaurant - Tea room

dans jolie localité au bord du lac Léman

23 chambres, 2 appartements loués, 10 chambres louées au mois. Grand jardin ombragé vis-à-vis du débarcadère et route cantonale. Affaire de bon rendement et bonne clientèle. Restaurant renommé. Cause de remise: maladie. Sarà répondu seulement à personne solvable. Remise Fr. 75.000.-. Faire offres sous chiffre G. M. 2920 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

20 Jahre Original Beer

Elektr. Spiess - Grill - Salamander



Zufolge allzu großer Ausstellerbeteiligung ist uns für diese Messe nur ein Ausstellungs-Stand zugestelt worden und zwar

NUR
Halle III, Galerie links, Degustation,
Stand 2035

Trotzdem zeigen wir sehr interessante patentierte Neuheiten, jedem Betrieb angepaßt.

ORIGINAL BEER GRILL - ZÜRICH
Militärstraße 99 Telephone 7 41 58
(Nicht zu verwechseln mit Beerrex)

Occasion

zu kaufen gesuch
1 Kupfer-Marmite

haltend ca. 20 Liter.

Offerten unter Chiffre H. B. 2910
die Hotel-Revue, Basel 2.

Seriöse

Barmaid
sucht Saison
od. Jahresstelle

Eintritt kann sofort erfolgen.

Offerten unter Chiffre A. B. 2930
an die Hotel-Revue, Basel 2.



Bouchons
KELLERREIMASCHINEN
SCHEIDEGGER & LAUFEN

TEL. 79022

PENSION

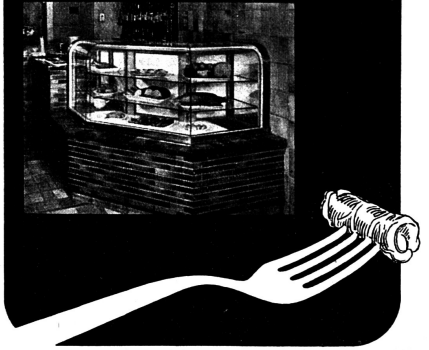
am Vierwaldstättersee

wird altershalber verkauft. Schöne Lage und bekanntes Geschäft, das sich auch für

**HEIM
ASYL
KOCHSCHULE**

usw. eignet. Nähere Angaben
gew. Rückporto durch Chiffre
OFA 3995] an Orell Füßli-
Annoncen, Luzern.

FRIGOMATIC



Hygienisch und appetitanregend wirken Ihre Spezialplättli, Hors-d'oeuvre, Pâtisserie etc., wenn sie in einer Frigomatic-Vitrine aufgestellt und dadurch den Gästen in diskreter und vorteilhafter Weise gezeigt werden. Eine Frigomatic-Vitrine ist aber nicht nur stiller Verkäufer, sondern schützt Sie auch vor Verlusten, indem sie die servierbereiten Speisen frisch und appetitlich erhält.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH

Hardturmstrasse 20 Telephone 58660

Vertretungen und Servicestellen in:

Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne
Lugano, Martigny, St. Gallen

Besuchen Sie uns an der Mustermesse in Basel, Halle III, Stand No. 881

*Das Geheimnis
meines Erfolges!*

LUCUL - Kraftfleischbrühe
LUCUL - Hühnerkraftbrühe
LUCUL - Ochsenschwanzsuppe
klar und gebunden
LUCUL - Bratensauce

LUCUL - Nahrungsmittelfabrik
Zürich-Seebach Tel. 8 72 94

MUSTERMESSE BASEL, HALLE IX, STAND 2720

Mustermesse 22. April - 2. Mai
Halle V, Stand No. 1383

LIPS-Küchenmaschinen

Besichtigen Sie das soeben erschienene neueste Modell

KOMBINATOR

sowie die drehbaren und platzsparenden

COMBIREX
Küchenmaschinen

Schälmaschinen

für Kartoffeln und Rüben

Zwei Modelle: Das grössere mit elektr. Antrieb ca. 200 kg Stundenleistung. Das kleinere mit hydraulischem Antrieb, ca. 50 kg Stundenleistung.

JAKOB LIPS, URDORF BEI ZÜRICH
Küchenmaschinen-Fabrik Gegründet 1884 Telephone 91 75 08

**Verpachtung des
Rottminger Schlosses bei Basel**

Die renovierte, mit neuzeitlichen Einrichtungen ausgestattete Schlosswirtschaft ist auf den 1. Juli 1944 oder nach Übereinkunft zu verpachten. Neben der Wirtschaft und einem lýstlichen Garten stehen dem Pächter mehrere schöne und historisch interessante Räumlichkeiten verschiedener Größe zur Verfügung. Tüchtige, seriöse Fachleute mit eigenen Mitteln wollen sich an die **Schloss Rottminger A. G.**, Geschäftsstelle Dufourstr. 38, Basel, wenden, wo weitere Auskunft erhältlich.

SARDINEN UND THON

Preisliste verlangen.
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)

**Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver**
in Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

A vendre pour raison de santé:

Hôtel de montagne

Ch. du Valais, 45 lits

Offres sous chiffre H. V. 2933 à la Revue Suisse
des Hôtels à Bâle 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 kaufen gesucht

VOITURE

Restaurant Sihpporte, Zürich

Zu kaufen gesucht

Occasion-Pâtisserie-Maschinen

(Glace-Maschine, Teigmaschine etc.) Wenn
möglich nicht mit Transmission betrieben.

Off. unter Chiffre E.Z. 2948 an die Hotel-Revue, Basel 2.