

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **53 (1944)**

Heft 30

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

** An das Forschungsinstitut
für Fremdenverkehr, Bern.
Gurtengasse 6

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigjähriger
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

INSERATE:
Die einpaltige Nonparillzelle oder deren Raum 45 Cts. Rückamt
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatte.

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

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

ANNONCES:
La ligne de 6 points ou son espace réclame 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: douze mois fr. 15.—, six
mois fr. 8.50, trois mois fr. 5.—, un mois fr. 1.80. Abonnement à la
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

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

N° 30 Basel, 27. Juli 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 27 juillet 1944 N° 30

Wehret den Anfängen!

Ein Kapitel aus der Preispolitik

Sass mir da kürzlich im Zuge ein junger, amerikanischer Pilot gegenüber, der interessiert die Landschaft und die Mitreisenden betrachtete und auf Aufforderung hin bereitwillig seine Eindrücke über das unfreiwillige Gastland preisgab. Durch die Augen eines Menschen gesehen, dessen Heimat im Schmelztiegel Amerika liegt, erhielten viele schweizerische Dinge einen engen Horizont, manchmal auch eine etwas verzerrte Perspektive. Auffallend war jedoch die scharfe Beobachtungsgabe und die durch zwangsbedingte Müssigkeit doppelt wache Aufnahmebereitschaft für die Eindrücke aus dem Alltag.

Dazu gehören naturnotwendig Essen, Trinken, Schlafen und der Preis, den man für diese Güter auslegen muss. Gemessen am hohen amerikanischen Preisniveau und am dem nach unseren Begriffen fürstlich zu nennenden Sold, wäre man versucht anzunehmen, das Geld spiele für die amerikanischen Offiziere keine Rolle. Da ihnen jedoch nur ein Bruchteil der Löhnung in bar ausgezahlt wird, verfügen sie, wie gewöhnliche Sterbliche, über keine unbeschränkten Mittel. Abgesehen davon wird auch ein zahlungskräftiger Gast sich eine Vorstellung über die Annehmbarkeit der geforderten Preise, über die Wertschätzung des Geldes machen. Item — mein Gegenüber bewies in dieser Beziehung ein ausgesprochenes Fingerspitzengefühl. Während er den Pensionspreis von Fr. 12.— bis 13.— im Hotel, das ihn mit zahlreichen Kameraden herbergt, als durchaus angemessen empfand, rief die Höhe verschiedener Nebenausgaben seiner temperamentvollen Kritik. Sie betraf beispielsweise ein Mittagessen in einer Bergwirtschaft, wofür er über Fr. 11.— bezahlt hatte, was er als offensichtliche Überforderung empfand und mit dem typischen „fooling“ wiedergab. So sitzt bei aller Anerkennung von Land und Leuten in einem Winkel seiner Erinnerung doch der Stachel, ausgebeutet und zum Narren gehalten worden zu sein.

kommt unserem Beispiel in verschiedener Hinsicht symptomatische Bedeutung zu. Einmal zeigt es, wie die Berührung der Amerikaner mit der Schweiz — und dies dürfte ebenso für die Internierten aller übrigen Länder gelten — nachhaltige und bestimmende Eindrücke vermittelt und ihr Urteil über unser Land formt. Man veruscht in verdienstvoller Weise, durch Vorträge und Belehrung das Wesen unseres Staates und seiner Bewohner unseren unfreiwilligen Gästen nahezubringen. Schöne Worte verlieren aber viel von ihrer Beweiskraft, wenn die eigene Erfahrung zu belegen scheint, dass es auch in der Eigenossenschaft Leute gibt, für die unsere humanitäre Mission höchstens ein Alibi ist, um an den Internierten ein möglichst fettes Geschäft zu machen. Es liegt in der menschlichen Natur begründet, dass gerade die seltenen, aus dem Rahmen fallenden Ergebnisse besonders zäh im Gedächtnis haften und man über soundsovielle Gerechte den einzigen Ungerechten eben nicht vergisst.

Die Schweiz wird nach Kriegsende versuchen müssen, die abgerissenen Fäden mit allen Staaten wieder neu zu knüpfen. Bei diesem nicht leichten Unterfangen können wir in den Internierten, denen unser Land im Wüten des Krieges ein menschenwürdiges Asyl bot, wirksame Bundesgenossen finden. Ihr Urteil wird nicht nur bei Freunden und Bekannten, sondern auch in der öffentlichen Meinung des betreffenden Landes Gewicht haben und die Einstellung gegenüber der Schweiz mitbestimmen. Selbstverständlich spielen dabei noch ganz andere Faktoren eine Rolle, die mit unserem Thema nichts zu tun haben. Aber ebenso sicher kommen auch die Lebenskosten und Preisverhältnisse zur Sprache und jeder Fall von Übervorteilung wird dann herhalten müssen, die Legende von der teuren Schweiz aufzuwärmen und unserer Verkehrswerbung einen denkbar schlechten Start zu geben.

Wenn mit Befriedigung festzustellen ist, dass die Klagen über ungebührliche Preisforderungen gegenüber Internierten Aus-

nahmefälle bilden, so können doch schon wenige Beispiele genug Schaden stiften. Weil sie eben von einer unschweizerischen Mentalität zeugen, die darauf spekuliert, der vom Nimbus des Reichtums umgebene Amerikaner kenne ja doch den Wert der Sache nicht genau und sei ohnehin bereit, jeden Preis zu zahlen. Dass man dabei sehr häufig an die falsche Adresse gerät, wurde einleitend belegt. Im übrigen handelt es sich ja weniger um das Sonderpflichtchen an sich, das da auf Kosten der amerikanischen und anderer Internierten eingestrichen wird, sondern um die aus solch unsozialem Geschäftsgebahren entstehenden Folgen für das ganze Land.

Da vermögen eben schon wenige krasse Fälle von Übervorteilung dem guten Ruf der Schweiz Eintrag zu tun und durch die bekannte Tendenz zur Verallgemeinerung und Aufbauschung das ganze Land in den Geruch zu bringen, sich an den Opfern des Krieges zu bereichern. Und wenn wir gerade im Interesse der Zukunft des Fremdenverkehrs einen Vorwurf vermeiden und im Keim ersticken müssen, so ist es der, Kriegsgewinnler zu sein. Auch wenn dieser Schimpf nur einen einzigen Fehlbarren trifft, so muss darunter doch das gesamte Gastgewerbe leiden.

nahmefälle bilden, so können doch schon wenige Beispiele genug Schaden stiften. Weil sie eben von einer unschweizerischen Mentalität zeugen, die darauf spekuliert, der vom Nimbus des Reichtums umgebene Amerikaner kenne ja doch den Wert der Sache nicht genau und sei ohnehin bereit, jeden Preis zu zahlen. Dass man dabei sehr häufig an die falsche Adresse gerät, wurde einleitend belegt. Im übrigen handelt es sich ja weniger um das Sonderpflichtchen an sich, das da auf Kosten der amerikanischen und anderer Internierten eingestrichen wird, sondern um die aus solch unsozialem Geschäftsgebahren entstehenden Folgen für das ganze Land.

nahmefälle bilden, so können doch schon wenige Beispiele genug Schaden stiften. Weil sie eben von einer unschweizerischen Mentalität zeugen, die darauf spekuliert, der vom Nimbus des Reichtums umgebene Amerikaner kenne ja doch den Wert der Sache nicht genau und sei ohnehin bereit, jeden Preis zu zahlen. Dass man dabei sehr häufig an die falsche Adresse gerät, wurde einleitend belegt. Im übrigen handelt es sich ja weniger um das Sonderpflichtchen an sich, das da auf Kosten der amerikanischen und anderer Internierten eingestrichen wird, sondern um die aus solch unsozialem Geschäftsgebahren entstehenden Folgen für das ganze Land.

Die umstrittene Büroentschädigung

Die Klagen über die als unmotiviert empfundene Herabsetzung der militärischen Büroentschädigungen in Hotels mit ländlichen und halbstädtischen Verhältnissen wollen nicht verstummen. Sie finden, wie wir aus den Korrespondenzen von Mitgliederbetrieben mit den administrativen Militärinstanzen entnehmen können, auch dort ihren deutlichen Niederschlag. Wir begrüssen solche sachlichen Meinungsäusserungen sehr, weil sich die Armee bis hinauf zu höchsten Stellen immer wieder darauf beruft, dass zahlreiche Hoteliers mit der getroffenen Regelung einverstanden seien und stets neue Gesuche vorlägen, bestehende Einquartierungen ja nicht aufzuheben. Wir können nur hoffen, dass die mindestens ebenso zahlreichen Gegenstimmen zuständiger Organe ebenfalls gehört und mit der nàmlichen Aufmerksamkeit zur Kenntnis genommen werden.

Immer wieder ergeht an das Zentralbüro die Anfrage, ob es richtig sei, dass der SHV der Herabsetzung der Bürovergütungen in ländlichen und halbstädtischen Verhältnissen auf Grund des Bundesratsbeschlusses vom 24. Dezember 1943 zugestimmt habe. Wir müssen

Inhaltsverzeichnis:
Seite 1: Wehret den Anfängen! — Die umstrittene Büroentschädigung — Von unserer Menusammlung. Seite 2: Die Kosten der Warmwasser-Zubereitung im Hotel — Aus dem Bundesgericht — Fremdenverkehr im Mai — Kleine Chronik — Bündnerischer Hotelierverein. Seite 3: Kriegswirtschaft. Orientierung. Seite 4: Personalrubrik. Wirtschaftsnotizen — Hotelier und Reisebüro.

dies in aller Form verneinen und dieser Behauptung die Feststellung entgegenhalten, dass die Vereinsorgane der Regelung nicht verpflichtet und dies auch nie getan hätten, wenn sie ihnen vorgängig der Inkraftsetzung unterbreitet worden wäre. Die mit den zuständigen Stellen gepflogenen Verhandlungen bezogen sich ausschliesslich auf eine neue Lösung der Zimmervergütung für Offiziere, wo einem Modus zugestimmt wurde, der die mit der Abstufung nach den örtlichen Verhältnissen verbundenen Härten und Ungerechtigkeiten beseitigt. Wenn nachträglich von militärischer Seite angedeutet wird, dass die Reduktion der Ansätze für Büroentschädigungen in erst- und zweitklassigen Häusern mit ländlichen und halbstädtischen Verhältnissen vorauszusetzen gewesen sei und von Seiten der Hoteliers in Kauf genommen werde, so hält diese Version der Tatsachen nicht stand. Anlässlich der stattgehabten Besprechungen und dem daraus folgenden Schriftwechsel zwischen SHV und Militärverwaltung war zu keiner Zeit und in keinem Zusammenhang von einer Änderung der Entschädigungspraxis für Büros die Rede. Es ging damals wie gesagt, einzig und allein um die Vergütung für Schlafzimmer. Die Tatsache, dass der Verein seit der vorgenommenen Schlechterstellung der betroffenen Hotelbetriebe beim O.K.K. schriftlich vorstellig geworden ist und um die Wiederherstellung der früheren Entschädigungspraxis dringend ersuchte, belegt das Vorhergesagte. Wenn auch die Bemühungen noch zu keinem greifbaren Ergebnis führten, so heisst das nicht etwa, dass der Verein seine Einstellung zur Angelegenheit auch nur im geringsten geändert hätte.

Nachdem dem Argument, die Vergütung sei im Hinblick auf die überdurchschnittliche Abnützung der Büroräume völlig unzureichend, immer wieder der Hinweis auf die Schadloshaltung bei der schlussendlichen Abschätzung am Ende der Mobilisation entgegengehalten wird, so möchten wir jedenfalls alle Militärbetriebe nachhaltig auffordern, dafür zu sorgen, dass sie gewissenhaft das nötige Beweismaterial sammeln und aufbewahren, um bei der endgültigen Abrechnung dann auch den baulichen Erneuerungsbedarf belegen zu können. Mit der mündlichen Versicherung allein, dass sich die Räumlichkeiten und das dazugehörige Inventar bei Übernahme durch das Militär in adäquatem Zustand befanden, kommt der Betriebsinhaber nicht weit. Nur wenn der ursprüngliche Zustand auf Grund eines ordnungsgemäss erstellten Protokolles nachgewiesen werden kann und auch alle weiteren Schäden schriftlich festgehalten sind (soweit diese nicht sofort durch die Truppe behoben wurden), kann der Hotelier damit rechnen, dass er dananzumal nicht neuerdings den Kürzeren zieht.

Von unserer Menusammlung

Von verschiedenen Seiten sind uns wiederum interessante Speisekarten und Menus zugestellt worden, welche beweisen, dass das Interesse an diesem Kulturdenkmal der schweizerischen Kochkunst trotz den Nöten unserer Zeit noch besteht. Den freundlichen Gebern sprechen wir an dieser Stelle für ihr Interesse und ihre Zuwendungen besten Dank aus. Gleichzeitig verbinden wir die Bitte an unsere Mitglieder, der Menusammlung ebenfalls zu gedenken und uns ihre Menus von festlichen Anlässen oder Wochenreisen zukommen zu lassen; sie sind wichtige gastronomische Zeitdokumente der schweizerischen Hotellerie. So, wie uns Menus und Speisekarten aus vergangenen Zeiten interessieren, so interessieren sich spätere Generationen für solche gastronomischen Zeitdokumente aus heutigen Tagen. — Unsere grosse Menusammlung ist in der Fachschule in Cour untergebracht.

Es wurden uns überreicht von Herrn Jean Haecky, Hotel Balances in Luzern: Eine Speisen- und Wein-Karte vom Restaurant der Schweizer Ausstellung in Lissabon 1943 in französischer und portugiesischer Sprache. Es ist erfreulich, zu konstatieren, dass die Speisekarte eine Reihe schweizerischer Regionalspezialitäten und die Getränkekarte, 7 Schweizerweine und 2 Schweizerliköre enthält.

Interessant ist, dass die Übersetzung der üblichen französischen Speisenbenennung ins Portugiesische nicht durchgeführt ist. Die portugiesische Bezeichnung ist die klare Definition, aus was die Spezialität zusammengesetzt ist. Ein System, das wir auch auf die deutschsprachigen

Menus und Speisekarten angewandt wissen möchten — das ist gastronomischer Heimatschutz — übrigens eine alte Forderung seit der Jahrhundertwende. Hier einige Beispiele:

- Consommé Printanière
- Caldo com diversos legumes finos
- Oeufs pochés Luganaise
- Ovos estrelados com tomates, fatias de toucinho grelhado
- Quiches Lucernoise
- Bôlo de queijo Gruyère, toucinho, cebolas

Die elegante Karte in Heftform aus der Offizin Gebr. Fretz in Zürich steckt in einem Umschlag, dessen Vorderseite eine Reproduktion einer alten Ansicht des Städtchens Unterseen bei Interlaken, mit Aare, Thunersee und Niesen von einer erhöhten Stelle am Fusse des Harder aufgenommen, darstellt. Die Karte präsentiert sich vornehm und ist ein glänzendes Zeugnis schweizerischer graphischer Kunst und schweizerischer Gastronomie. Sie bildet, wie die schon früher besprochene Speisen- und Weinkarte der Weltausstellung in New York, Schweizer Pavillon, ein Schmuckstück in unserer nun über 3000 Exemplare umfassenden Menusammlung, welche s. Z. vom Schreibenden gesammelt und organisiert wurde.

Unser Mitglied, Herr E. Vogt, Fachlehrer, vom Hotel Flüglied in Basel, sandte uns:

- a) ein Menu des Gastmahles anlässlich eines Dichterabends von Herrn Dr. phil. h. c. Ernst Zahn im Culinarisch-gastronomischen Kollegium von Basel vom 26. Januar 1943 im Stadtcasino in Basel:

- MENU
- Potage Windsor
 - Cochon de lait rôti à l'Anglaise
 - Pommes pochées aux aïreles rouges
 - Marrons étuvés
 - Choux rouges
 - Pommes fondantes
 - Tarte Casino
 - Café crème en tasse
 - (3 Mahlzeitencoupons)
- Le Patron: Emanuel Meisser
Le Chef de cuisine: Natale Viscardi

Die Menükarte ist mit dem Bildnis des Dichters geschmückt und enthält seinen Lebenslauf, eine Liste der Werke des Dichters Ernst Zahn, sowie das Programm der Veranstaltung.

b) Ein Menu vom 1. Stiftungsfest des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums, Basel, 26. November 1943, im Hotel Drei Könige, Basel.

- MENU
- Une assiette exquise de Hors-d'œuvres
 - La Truite du lac meunière
 - Pommes blanchettes
 - Petits pois fins aux leitues
 - La Bombe noisette
 - Les Tuiles maison
 - Café Moca

Auch diese Menükarte ist originell in ihrer Art: Das Titelblatt ist geschmückt mit einem Holzschnitt: Saint Vincent, Patron des Restaurateurs et Virgnerons, darstellend eine alte Trotdavor der überlebensgrosse heilige Vinzenz und zu dessen Füssen eine übermütige Gesellschaft von Winzern und Winzern auf Fässchen und Traubenkübeln sitzend und dem Schutzpatron zutrinkend, der Heilige selber schaut verzückt auf das Glas Süssabdruck, das er in seiner hocherhobenen Hand gegen das Licht hält.

Die beiden Menus sind ein Zeugnis, dass in der Rheinstadt die traditionelle Gastronomie im Culinarisch-gastronomischen Kollegium in Basel eine würdige Pflanzstätte gefunden hat, die Nachahmung verdient. Sehen wir in diesem Kollegium vielleicht die Anfänge einer die Tradition der hochentwickelten Schweizer Kochkunst überwachenden Korporation, ähnlich dem berühmten französischen „Club des Cents“, der sich aus Gastromaten des ganzen Landes zusammensetzt? Wir Schweizer haben allen Grund, die Position, welche die Schweizer Köchenschaft und die Hotellerie errungen hatte, zu behaupten und zu festigen. Ein schweizerischer „Club des Cents“, auf das ganze Land verteilt, hätte diese Aufgabe zu erfüllen, an Stelle der nie zustandegekommenen „Gastronomischen Vereinigung“. Dabei hätte diese Korporation eine doppelte Mission zu erfüllen: Wahrung der Tradition der Schweizer Kochkunst und Wahrung des Sprachgutes im Sinne einer Reform der Speisenbenennung in deutscher, französischer und italienischer Sprache, also in unseren drei Hauptlandessprachen, ohne Beiklang von Phantasiebezeichnungen. Es ist nicht nötig, dass sich die Sprachregeln auf unseren Speisekarten noch mehr nach Osten verschiebt, als dies bereits der Fall ist!

C. Pfister-Storck

Die Fachecke:

Die Kosten der Warmwasser-Zubereitung im Hotel

Unsere Hotellerie hat immer wieder darunter zu leiden, dass von manchen Betriebsleitern Preisexperimente aller Art gemacht werden, über deren Auswirkung auf die Betriebsrendite falsche Vorstellungen bestehen. Die Hotellerie wird dann oftmals reichlich spät um eine Erfahrung über Fehlalkulationen reicher, wobei sie allerdings dafür in finanzieller Hinsicht Haare lassen musste. Auch heute noch fehlt es mancherorts noch an einer systematisch aufgearbeiteten Kalkulation. Man ist irrtümlicherweise viel zu sehr auf die Erzielung eines möglichst grossen Umsatzes bedacht, anstatt sich mehr auf die Hebung der Wirtschaftlichkeit des Unternehmens zu konzentrieren. Kaum ein Gewerbe dürfte so verschwommene Begriffe über die Berechnung des Verkaufspreises kennen, wie dies in der Hotellerie noch der Fall ist. Daraus ergibt sich dann eine Unterschiedlichkeit in der Preisbildung und eine Unsicherheit in der Preispolitik, die nicht ohne Reaktion beim Hotelkunden bleibt, der durch die Auffassung gelangt, als werde er in gewissen Betrieben überfordert, währenddem gerade die verdächtigen Häuser zufolge ihrer gewissenhaften Unkostenberechnung den angemessenen und kaufmännisch vertretbaren Preis fordern.

Ein Ausgabenposten, dem noch zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird, ist derjenige für die Aufbereitung des Warmwassers. Nur selten unterzieht sich ein Betriebsleiter der Mühe, die Kosten rechnungsmässig zu ermitteln. Das ist einerseits begreiflich, weil es sehr schwerfällt, die tatsächlichen Aufwendungen bis auf den letzten Rappen zu erfassen und man immer auf Zuhilfenahme der Annäherungsrechnung angewiesen bleibt. Andererseits zeigt gerade die Willkür, mit welcher die Preise für Bäder im Hotel oder die Ansätze für Zimmer mit Bad gehandhabt werden, dass hier eine vermehrte Methodik dringend geboten ist.

Es ist nicht eine sehr unterhaltsame Aufgabe, ein solches Rechenexempel durchzuführen, aber die Ergebnisse werden den einen oder anderen Leser hoffentlich dazu anregen, seinerseits einmal die Rechenprobe auf das Exempel zu machen. Er wird dabei auf vielleicht überraschende, jedenfalls aber sehr instruktive Ergebnisse stossen.

Für unsere Zwecke stellen wir auf einen Betrieb mit 80 Betten, 80 Warmwasseraufnahmehähnen, 4 Etagenbädern und 20 Privatbädern ab und setzen eine durchschnittliche Bettenbesetzung von 35% voraus. Es ergeben sich nun folgende rechnerische Elemente:

1. Voraussetzungen:

- Wasserbedarf pro Bad . . . 180 l mit 42° C
- Wasserbedarf pro Gast und Aussuss 15 l mit 42° C
- Etagenbäder: Verbrauch 4 Bäder pro Badzimmer = 16 Bäder pro Tag
- Privatbäder: Verbrauch 2 Bäder pro Badzimmer = 40 Bäder pro Tag
- Bei Vollfrequenz Totalverbrauch = 56 Bäder pro Tag
- Bei 35% Besetzung Verbrauch = 20 Bäder pro Tag
- Preis des Koks: Fr. 16.— pro 100 Kilo. Der Ersatzbrennstoff stellt sich, auf die erzielte Nutzwärme bezogen, 2- bis 3mal so hoch wie Koks. Preis des Nachtstromes: 4 Rp. pro kWh im Mittel.

2. Warmwasserverbrauch:

- Bei Vollfrequenz: 56 Bäder mal 180 l = 10 080 l pro Tag; 80 Aussüsse mal 15 l = 1 200 l pro Tag.
- Bei 35% Frequenz: 20 Bäder mal 180 l = 3 600 l pro Tag; 28 Aussüsse mal 15 l = 420 l pro Tag.

3. Installationskosten:

- Installationskosten pro Badewanne und Aussuss mit den Leitungen ab Boiler ca. Fr. 2,000.—
- Installationskosten pro Aussuss allein inkl. Leitungen im Anschluss an das obige Netz ab Boiler ca. „ 300.—
- Boiler-Anlage 3000 l, mit Anschluss an die Zentralheizung, mit 42-kWh-elektrischem Einsatz samt Schalteranlage und automatischer Zeitschaltanlage . . . ca. „ 8,000.—
- Anteil an Zentralheizungskessel ca. „ 2,000.—
- 24 Bäder à Fr. 2,000.— = Fr. 48,000.—
- Boileranlage „ 8,000.—
- Anteil an Kesselanlage . . . „ 2,000.—
- Auf Konto Bäder . Total Fr. 58,000.—
- Auf Konto Aussüsse (80-20) x Fr. 300.— = Fr. 18,000.—

4. Betriebskosten:

Als Voraussetzung gilt, dass von der Brennstoffwärme ca. 1/2 am Auslaufhahn verfügbar sei, dass also bei Koks von 6900 Cal/kg Heizwert 2300 Cal/kg netto nutzbar seien.

- a) Bäder: $\frac{3600 \text{ l/Tag} \times 32^{\circ}}{2300 \text{ Cal/kg}} = 50 \text{ kg Koks/Tag}$
oder $\frac{50 \text{ kg}}{20 \text{ Bäder}} = 2,5 \text{ kg Koks/Bad}$
 $2,5 \text{ kg/Bad} \times \text{Fr. } .16 = \text{Fr. } .40/\text{Bad}$

Bei Ersatzbrennstoffen ist je nach Preis und Heizwert mit dem Zwei- bis Dreifachen zu rechnen, also ca. Fr. —.80 bis Fr. 1.20 pro Bad.

Bei elektrischem Betrieb, wenn mit dem Ersatz von 1 kg Koks durch 4 kWh gerechnet wird:

$(4 \times 50 = 200 \text{ kWh}) \frac{200 \text{ kWh} \times 4 \text{ Rp.}}{20 \text{ Bäder}} = \text{Fr. } .40 \text{ pro Bad}$

- b) Handaussüsse: $\frac{420 \text{ l/Tag} \times 32^{\circ}}{2300 \text{ Cal/kg}} = 6 \text{ kg Koks pro Tag}$
oder $\frac{6 \text{ kg}}{28 \text{ Handaussüsse}} = 0,215 \text{ kg Koks pro Handaussuss}$

*) 32° = 42° C — 10° C, wobei 42° C die Auslauftemperatur beim Auslaufhahn und 10° C die Kaltwassertemperatur sind.

Die Kosten belaufen sich bei Koks und elektrischer Aufwärmung auf Fr. —.035 pro Aussuss, und bei Ersatzbrennstoffen auf Fr. —.07 bis Fr. —.105 pro Aussuss.

5. Résumé:

- a) **Totalkosten eines Bades (Installations- und Betriebskosten):**
Amortisation und Unterhalt 10% der Installationskosten
Fr. 5,800.— = Fr. —.80 pro Bad
365 Tage x 20 Bäder
Brennstoff:
Koks oder Elektrisch = „ —.40 pro Bad
Total mit Koks oder Elektrisch . . . = Fr. 1.20 pro Bad
Total mit Ersatzbrennstoffen . . . = Fr. 1.60 bis 2.— pro Bad

- b) **Totalkosten pro Handaussuss und Gast im Tag:**
Amortisation und Unterhalt 10% der Installationskosten
Fr. 1,800.— = Fr. —.18/Aussuss u. Gast
365 T. x 28 Aussüsse
Brennstoff:
Koks oder Elektrisch = Fr. —.04/ „ „ „ „
Total mit Koks oder Elektrisch . . . = Fr. —.22/ „ „ „ „
Total mit Ersatzbrennstoffen . . . = Fr. —.25 bis Fr. —.29

6. Wäschekosten:

Um eine richtige, wogelnde Kalkulation zu erhalten, müssen wir auch die Kosten für die Wäsche in Rechnung setzen.

Die Wäschekosten, pro Bad berechnet, werden bestimmt durch die Anzahl der Benützung der Badewäsche bis sie zum Waschen gelangt. Wird die Badewäsche nur einmal benützt, so stellen sich deren Kosten pro Bad auf rund Fr. —.85 (1,2 kg à Fr. —.70) zuzüglich Abnützung im Betrag von rund Fr. 1.20, also insgesamt auf Fr. 2.05.

Der Selbstkostenpreis für ein Bad beläuft sich demnach auf:

- a) mit Zubereitung durch Koks oder Elektrizität auf Fr. 2.25;
- b) mit Zubereitung durch Ersatzbrennstoffe auf Fr. 2.65 bis Fr. 3.05.

Nicht inbegriffen sind in dieser Berechnung:

- a) die Raumkosten, d. h. die anteilmässige Verzinsung und Abschreibung des Baderaumes an und für sich im Rahmen des Bauwertes des Hauses. Für die Vermietung eines Baderaumes ist deshalb ein entsprechender Betrag noch extra in Rechnung zu stellen;
- b) die Unterhaltskosten des Baderaumes und allfälligen Mobilars;
- c) die Kosten der Reinigung (Anteil der Lohnkosten und der Putzmaterialien);
- d) die Kosten der Bedienung der Feuerungsanlage, sofern das Wasser nicht elektrisch erwärmt wird;
- e) die Kosten für das verbrauchte Wasser (Wasserzins);
- f) die Kosten der Beleuchtung und der evt. Beheizung des Baderaumes.

Alle diese Kosten, die sich von Haus zu Haus, je nach den gegebenen Umständen verschärfen, stellen uns für die deshalb keine allgemeinen Richtlinien aufgestellt werden können, sind mit zu berücksichtigen.

Obwohl die durchschnittliche Besetzung des Hotels im obigen Rechenexempel mit 35% vorsichtig angesetzt ist, so dürfte sie unter den heutigen Verhältnissen mancherorts nicht einmal erreicht werden. In diesen Fällen stellen sich die Unkosten pro Bad dementsprechend höher, so dass es um so mehr angezeigt ist, die Preise für Bäder oder Zimmer mit Bad nicht einfach gefühlsmässig festzusetzen oder nach den Ansätzen der Platzkonkurrenz auszurichten. Die heute herrschende Willkür in der Einschätzung der mit der Warmwasserzubereitung verbundenen Kosten ist ein weiterer Fingerzeig dafür, wie notwendig eine allgemeinverbindliche Preisordnung wäre, um den ausgesprochenen Amateuren in der Kalkulation das Handwerk zu legen und zu verhindern, dass ihre verderbliche Praxis weiterhin die seriös rechnenden Unternehmen in grösste Verlegenheit bringt.

W. Rügger, St. Gallen.

Aus dem Bundesgericht

Einstellung der Betreibung lässt Mietzinsperre unberührt

In dem vom Eigentümer eines von der MSA gemieteten Hotels in Grindelwald angehebenem Hotellschutzverfahren stellte der Präsident der Nachlassbehörde die Betreibungen gegen diesen ein und die Nachlassbehörde hob die Zinsensperre, die infolge Grundpfandbetreibung erfolgt war, und die damit verbundene öffentliche Verwaltung auf, ordnete die Verwaltung durch die Oberländer Hilfskasse an, wobei dem Schuldner aus den Mietertragnissen ein Monatslohn von Fr. 400.— zuerkannt wurde. Higegen legten die Grundpfandgläubiger Beschwerde beim Bundesgericht ein, die gutgeheissen wurde.

Dieses entschied, dass es der Nachlassbehörde nicht zuzustand, die angefochtene Verfügung zu treffen. Kann die Nachlassbehörde nach Hotellschutzverordnung hängige Betreibungen einstellen, so bleibt doch eine vom Betreibungsamt verfügte Mietzinsperre und die damit verbundene Verwaltungsbefugnis des Betreibungsamtes durch eine solche Einstellung unberührt. Das Betreibungsamt kann sogar noch während eines Rechtsstillstandes (als auch eine Nachlassstundung zum Unternehmen der Hotellschutzverordnung verfügte Einstellung der Betreibungen zu gelten hat) eine Mietzinsperre neu verfügen, mit der Folge, dass ihm die entsprechenden Verwaltungsbefugnisse erwachsen. Um so wenig-

ger geht es an, ihm die Handhabung einer bereits vor dem Rechtsstillstand verfügten Zinsensperre aus den Händen zu winden. (Entscheid der SchKK. vom 12. Oktober 1943.)

Fremdenverkehr im Mai 1944

Vom eidgenössischen Statistischen Amt

Die seit einiger Zeit beobachtete Verkehrsbelebung hat im Mai 1944 angehalten. Von „Fremden“-Verkehr im eigentlichen Sinne des Wortes kann zwar leider, wie kaum mehr betont werden muss, nicht mehr gesprochen werden, ist doch der Strom ausländischer Feriengäste mit Kriegsbeginn fast vollständig versiegt. Die um so willkommeneren Frequenzzunahmen gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres sind also wiederum zum grössten Teil den Schweizergästen zu verdanken. Die Zahl ihrer Ankünfte stieg in den Hotels und Pensionen um mehr als ein Neuntel auf 20,000, diejenige ihrer Logiernächte um ein Achtel auf 67,500. Im Auslandsektor steht einem weiteren Rückgang der Arrivées um 30 Prozent eine Zunahme der Übernachtungen gegenüber dem Vergleichsmonat des Vorjahres seit auf die seit letzter Herbst vermehrte Anwesenheit von Dauergästen zurückzuführen ist. Infolge der gestiegenen Logiernächtezahlen erhöhte sich auch die Besetzung der vorhandenen Gastbetten von 12,5 auf 14,4 Prozent.

Der Fremdenverkehr im Mai 1944

Jahre	Arrivées			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total
Hotels, Pensionen						
1943	182 354	8 526	190 880	600 647	87 118	687 765
1944	203 471	6 056	209 527	674 728	96 633	771 361
Sanatorien, Kuranstalten						
1943	2 419	228	2 647	156 535	63 106	219 641
1944	2 722	315	3 037	169 809	69 646	239 455
Total						
1943	184 773	8 754	193 527	757 182	150 224	907 406
1944	206 193	6 371	212 564	844 537	166 079	1 010 616

Bei der Beurteilung dieser Frequenzverbesserungen müssen zwei Faktoren berücksichtigt werden, die das Maiergebnis nachhaltig beeinflussen. Einerseits kommt der durch das ausserordentlich schöne Wetter begünstigte Pfingstverkehr, der 1943 in den Juni fiel, dieses Jahr in den Resultaten des Berichtsmontats zum Ausdruck, andererseits wirkte sich diesmal der Mustermesseverkehr zur Hauptsache schon im April aus, während er 1943 in den Maiergebnissen enthalten war. Ein einwandfreier und abschliessender Vergleich mit den letztjährigen Vorjahresresultaten wird also erst möglich sein, wenn auch die Juniergebnisse 1944 vorliegen.

Hauptziel der Reise- und Ferienlustigen bilden um diese Jahreszeit die Genferseeregion und das Tessin. Rund ein Drittel aller in Hotels und Pensionen verzeichneten Übernachtungen entfielen demnach auf diese beiden Regionen. In den Gaststätten am Genfersee wurden 20,000 oder ein Fünftel mehr Logiernächte registriert als vor Jahresfrist. Im Tessin hielt sich die Frequenzverbesserung in bescheidenem Rahmen, und war zu mehr als zwei Dritteln den ausländischen Dauergästen zuzuschreiben. Vom kurzfristigen Pfingstverkehr scheinen neben den bereits erwähnten Gebieten vor allem das Berner Oberland und die Uri, Uri, Schwyz profitiert zu haben. In Graubünden und im Wallis, als Regionen mit ausgesprochener Sommer- und Wintersaison, die vom kurzfristigen Pfingstverkehr kaum berührt werden, hielt sich die Frequenz bei leicht gestiegenen Ankünftezahlen auf dem Vorjahresniveau. Die Hotels und Pensionen der Ostschweiz registrierten ein Plus an Ankünften und Übernachtungen. Auch die Sanatorien, mit Ausnahme des Kantons Solothurn, meldete gestiegene Besucherzahlen.

Mit Ausnahme von Basel registrierten sämtliche Grossstädte bessern Besuch. In Bern und Genf erreichte die Bettenbesetzung rund 58, in Zürich 52 Prozent; in Basel, das letztes Jahr die Messebesucher erst im Mai, dies Jahr jedoch zur Hauptsache schon im April empfang, fiel sie auf 26 Prozent zurück.

Die Sanatorien und Kuranstalten meldeten sowohl eine Zunahme der Ankünfte als auch der Übernachtungen. Am grössten war sie in den Heilstätten Graubündens, wo dank vermehrten Zuzugs besonders ausländischer Patienten um ein Sechstel höhere Logiernächtezahlen registriert werden konnten. Die Beanspruchung der in dieser Gaststättenkategorie vorhandenen Betten stieg um 2,5 auf 72,6 Prozent.

Kleine Chronik

Die „Seiler-Hotels“ marschieren mit der Zeit

Am Beispiel des Hotels Mont Cervin zeigt die Geschäftsführung der Hotels Seiler, dass sie willens ist, nicht nur die von den Gemeindebehörden selbst bekundete Initiative — Zermatt wiederum zu einem Anziehungspunkt des in- und ausländischen Tourismus zu machen — tatkräftig zu unterstützen, sondern auch im Rahmen des eigenen Unternehmens für die Anpassung an neuzeitliche Verhältnisse und Bedürfnisse zu sorgen. Anlässlich einer gediegenen Feier war geladenen Gästen, Behördenvertretern und Presse kürzlich Gelegenheit geboten, sich gemeinsam mit den Bauherren, den leitenden Architekten und den ortsansässigen Handwerkern vom wohlgelungenen Abschluss der zweiten Periode des Erneuerungsprogrammes ein überzeugendes Bild zu machen.

Das Mont Cervin, das 1852 als Gasthaus mit 14 Betten gebaut wurde, wurde seit 1917 77 Betten zum Unternehmen der Hotels Seiler gehört, ist seither nicht nur vergrössert, sondern periodisch auch verbessert und modernisiert worden. Wenn also von einer Überalterung nicht die Rede sein kann, so waren sich die verantwort-

lichen Leiter der Gesellschaft doch im klaren, dass Innengestaltung und Einrichtung nicht durchwegs mehr den gegenwärtigen und künftigen Bedürfnissen des Reisepublikums zu entsprechen vermochten. Man fühlte sich auch der Tradition des Hauses verpflichtet, bauliche Fortschritte zu treffen, um diesem weiterhin den angestammten Rang eines führenden Hotels zu sichern. Mit erfrischendem Unternehmertum, der Schwierigkeiten nicht nur registriert, sondern sie beseitigen will, ging man letztes Jahr ans Werk und schuf die Matterhornstube mit angelegtem Bar, welche die Gäste, ein Beispiel dafür ist, was richtig verstandenem Heimlichkeits zuweigt bringt. Dieses Frühjahr wurde mit der gründlichen Umgestaltung weiterer Parterre-räumlichkeiten die Erneuerung sinnvoll und harmonisch fortgeführt und zum vorläufigen Abschluss gebracht. Dabei wurden eine Behaglichkeit mit Kultur und Komfort verbindende Wohnhalle für Gäste erstellt, die Raumaufteilung durch Neudisposition der Eingangsverhältnisse, der Réception, der Büros und Telefonanlage erheblich verbessert und schliesslich noch gegen zwanzig Gastzimmer in die Renovierung einbezogen.

Die innige Verflechtung der Hotellerie mit der Wirtschaft ganzer Dörfer und Täler kam bei diesem Bauvorhaben wieder einmal eindrücklich und besonders auch in positivem Sinne zur Geltung. Es geriet den Bauherren zur Ehre, dass es ihnen daran gelegen war, bei Vergabe der Aufträge möglichst das einheimische Handwerk zu berücksichtigen und damit im besten Sinne arbeitsbeschaffend zu wirken. Die beteiligten Gewerbetreibenden setzten ihrerseits das ganze berufliche Können und ihren Fleiss ein, um die handwerkliche Kunst unter Beweis zu stellen. Sie haben den Auftrag der Ausführung der Aufträge und Architekten fertigerbracht, ein Stück bester Wohnkultur zu verwirklichen, das keiner künstlichen Patina bedarf, um bodenständig zu wirken. Bei der Führung durch die behaglichen und doch sehr neuzeitlich wirkenden Räumlichkeiten gewannen die von den Herren Jos. A. Seiler, Dr. F. Seiler und Dr. Candrian gestifteten Gäste den Eindruck, dass hier die Form von Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen gewährt öffentlichen Mittel wirklich sinnvoll und wirtschaftlich angewandt sind. Der Bauauftrag konnte nämlich im Rahmen der üblichen, auf die Wintermonate beschränkten Bauaktion des Bundes berücksichtigt werden. Dabei zeigte es sich einmal mehr, dass deren zeitliche Begrenzung auf wenige Monate gerade im gegenwärtigen Jahr, an dessen Seiten hat und allen Beteiligten zusätzliche Mühen und Sorgen bringen kann. Denn wird man von der Witterung abhängig. Einmal wird die schönsten Zeiteinteilungen über den Haufen geworfen. So waren von den bis 80 am Umbau beteiligten Leuten zeitweise gegen 40 im Aktivdienst abwesend, was allerdings organisatorische Kunststücke nötig machte, um die Ausführung der Pläne termingerecht zu bewerkstelligen. Dennoch gelang es, die am 20. März in Angriff genommenen Arbeiten nach 75 Tagen abzuschliessen und das Hotel auf das in Aussicht genommene Datum zu eröffnen.

Es ist nicht zu viel gesagt, wenn bei dem an den ersten Rundgang anschliessenden Hausfeste von Delegierten des Verwaltungsrates, Herr Jos. A. Seiler u. a. festgehalten wurde, dass die Erneuerung nicht nur im Interesse des Unternehmens selbst liegt, sondern auch dem Orte Zermatt als Fremdenzentrum zugute kommt. Das wird sich besonders im Winter zeigen, wenn die Gäste für die langen Abende auf solche Gemeinschaftsräume angewiesen sind und sie sich eben dort einfinden werden, wo sie sich heimlich fühlen und geborgen sein können. Das Mont Cervin soll nämlich voraussichtlich schon in der nächsten Saison den Winterbetrieb wieder aufnehmen.

Der vorerwähnte Umbau illustriert, wie trefflich sich privater Unternehmertum und staatliches Walten zu ergänzen vermögen. Auch brauchten baureife Projekte nicht unter allen Umständen vertagt zu werden, bis einmal das grosse eidgenössische Arbeitsbeschaffungsprogramm in Fluss kommt. „Frisch gewagt ist halb gewonnen“ ist eine Devise, die sich hier offensichtlich bewährte und der sich die Geschäftsleitung des Unternehmens in gesundem Optimismus verschrieben zu haben scheint.

100 Jahre Schwefelberg-Bad

Es brauchte viel Optimismus, Beharrlichkeit und Weitsicht von der Geschäftsleitung des Kurhauses Schwefelberg-Bad B.O., um im 5. Kriegsjahre Renovationen anzukündigen für ein Kurhaus, vorzunehmen. Am 15. Juli 1944 wurde deren Ergebnis, aus Anlass des 100jährigen Jubiläums, den Gästen und einem weiteren Kreis gezeigt. Speziell sei die Renovation am mittleren, 100jährigen Teil des Kurhauses hervorgehoben. Der Architekt hat dieses Problem in vorbildlicher und idealer Weise dadurch gelöst, dass er die Innengestaltung dem Stil der Landesgegend anpasste. Dem gediegenen Raum wurde gerade dadurch ein bodenständiges Cachet verliehen und der Aufenthalt in diesem heiligen und warmen Milieu wird von den Gästen dankbar empfunden. Es ist zu hoffen, dass die Initiative von Herrn und Frau Dr. E. Müller-Bächle, denen zu den Renovationen gratuliert sei, mit einem regen Besuch belohnt werde. Vg.

Aus den Verbänden

Bündnerischer Hotelierverein

Der Vorstand des bündnerischen Hoteliervereins war im Kurhaus Passugg versammelt, um in einer zweitägigen Sitzung wichtige Probleme zu behandeln. Der Vorsitzende, Herr Th. Halder, Arosa, konnte die Vertreter aller Sektionen und Talschaften begrüssen.

Im Vordergrund der Beratungen standen vorab Diskussionen über allgemeine und speziell bündnerische Verkehrsprobleme.

Die Frage des Luftverkehrs wird in der Presse und ganz allgemein in letzter Zeit intensiv behandelt und die bündnerische Hotellerie ist für die Nachkriegszeit wesentlich interessiert an der Entwicklung der Verkehrswege für den internationalen Fremdenverkehr. Auf Grund vorhandener Berichte wurde diskutiert über die Fragen der Notwendigkeit kontinentaler oder

transkontinentaler Flugplätze in der Schweiz. Angesichts der Entwicklung, die das Flugzeug genommen hat und im Hinblick auf die Möglichkeiten, das innere verhältnismässig kurzer Zeit Reisen im Flugzeug selbst von Amerika her und vorab auch im Sinne des Össverkehres möglich sein werden, gewinnt die Überzeugung, dass es notwendig und wertvoll ist, wenn es der Schweiz gelingt, mindestens einen Flughafen zu bauen, der dem transkontinentalen Luftverkehr genügt. Wenn schon die Beurteilung der Wahl des schweizerischen Grossflugplatzes nicht allzuerst nur von regionalen Gesichtspunkten abhängig sein darf, ist es selbstverständlich, dass für Grabünden ein Grossflugplatz Zürich im Vordergrund des Interesses steht. Die Vertreter der bündnerischen Hotellerie und des Fremdenverkehrs befassen sich auch mit der akuten Frage eines kantonalen Flugplatzes.

Wenn schon von einem beispielsweise in der Region Zürich liegenden Flugplatz von kontinentaler oder transkontinentaler Bedeutung die Verbindung nach Grabünden mit Bahn und Auto als gut bezeichnet werden darf, vorab wenn auch das Problem Walensestrasse einmal eine befriedigende Erledigung gefunden hat, wird neben dem bereits bestehenden Flugplatz Samaden ein kantonaler Flugplatz in der Gegend Landquart-Chur-Reichenau als dringend und notwendig betrachtet.

Im Komplex der Verkehrsfragen spielt weiter eine Rolle der Fortgang des Strassenbaus. In Grabünden hat das Volk vor zwei Jahren ein Strassenbauprogramm angenommen und die Finanzierung ist gesichert. An ihr ist indirekt auch die Hotellerie durch die Staatstaxe beteiligt. Sie vertritt die Auffassung, dass es nun gegeben wäre, mit dem Strassenbau zu beginnen. Einmal ist es notwendig vorbereitend für die Nachkriegszeit die Strassen zu den Hauptkurorten auszubauen. Wenn zurzeit auch der Oberbau zufolge Materialmangel (Strassenbeläge) nicht möglich ist, so kann mit dem Unterbau, d. h. mit der Bereitstellung des Strassenkörpers, begonnen werden. Das Gewerbe, insbesondere die Bauunternehmungen bedürfen der Arbeit und angesichts der derzeit äusserst geringen Strassenbenützung kann mit weniger Eile gearbeitet werden als zur Zeit des Hochbetriebes auf der Strasse. Die Hotellerie stellt das Postulat, dass mit dem Strassenbau, der für eine bestimmte Etappe finanziert ist, begonnen werde.

Ein Hauptkontingent der Gäste nach unserm Kanton und in unsere verschiedenen Talschaften reist per Bahn. Die schweizerischen Bundesbahnen haben durch den Zubringerdienst nach Grabünden eine gute Frequenz und Einnahme, insbesondere unter Berücksichtigung der Tatsache, dass sie bis anhin im Kanton Grabünden nur die kurze Strecke Landquart Chur zu betreiben hatten. Im Kanton ist durch die Übernahme der Berninabahn durch die Rätische Bahn die interne Reorganisation der Bündner Bahnen erfolgt.

Die Hotellerie muss allen Wert darauf legen, dass die Fortsetzung der Sanierungsbestrebungen für die Rätische Bahn, bestehend in der für den Verkehr äusserst wichtigen und dringlichen Herabsetzung der Taxen, raschestens kommt. In diesem Sinne ergeht ein Begehren an die Kantonsregierung.

Neben diesen Verkehrsfragen befasste sich der Vorstand mit der Personalfrage in der Saisonhotellerie, die zurzeit und insbesondere auch zufolge Militärdienst äusserst prekär ist. Der Verband hat sich bezüglich Dispensationen mit den zuständigen militärischen Behörden in Verbindung gesetzt.

Das im Entwurf vorliegende Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben, welches auch eine Arbeitsordnung für das Hotelgewerbe enthält, fand eingehende Beratung. Wenn auch an und für sich gewisse Regelungen heute unumgänglich sind, stellt sich doch die Frage, inwieweit es gerechtfertigt und tunlich ist, die Saisonhotellerie in ein allgemeines Arbeitsgesetz einzubeziehen. Es wird daran erinnert, dass aus verständlichen Gründen die Landwirtschaft nicht in das Gesetz einbezogen ist. Ähnliche Arbeitsverhältnisse wie bei der Landwirtschaft aber zeigen sich auch bei der Saisonhotellerie. Sowohl Arbeitgeber als Arbeitnehmer sind auf kurze Geschäftsdauer angewiesen, der Verdienst muss in dieser Zeit erarbeitet werden und diese besonderen Verhältnisse sind zu berücksichtigen, da insbesondere auch das Personal nicht allzu grosses Interesse hat, bei zu weit gehenden Arbeitsbeschränkungen den Verdienst mit notwendig werden zusätzlichem Personal zu teilen. Der Vorstand ist absolut willens, gute Arbeitsverhältnisse zu schaffen und zu fördern und er wird Gelegenheit nehmen, seine Stellungnahme dem Schweizer Hotelierverein zuhanden kommender Beratungen bekanntzugeben.

Eine abschliessende Erledigung fand das Problem der Privatimmervermietung. Nach

Kriegswirtschaftliche Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes teilt mit:

Menügestaltung am 1. August

Am 1. August ist die Abgabe eines vierteiligen Menüs sowohl beim Mittag- wie beim Abendessen gestattet. Alle übrigen Bestimmungen der Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes gelten jedoch auch an diesem Tag, also das Verbot der Abgabe von zwei Fleischspeisen, von Schlagrahm usw. Die Verabreichung von Fisch als Vorspeise ist erlaubt. Wir machen ausdrücklich darauf aufmerksam, dass für alle Menüs, also auch für vierteilige 1. August-Essen nur 2 Mc verlangt werden dürfen.

Eine reiche Kirschenerte

Die Kirschenerte dieses Sommers ist ausserordentlich gross ausgefallen. Sie wurde vom Schweizerischen Bauernsekretariat auf 2400 t geschätzt, während sie letztes Jahr nur 17000 t und in schlechten Jahren sogar bloss 5000 bis 6000 t betrug. Die Kirschen können uns den Zucker sparen helfen. Sie werden deshalb häufig roh zum Dessert serviert werden. Zum Kochen von Kompott, zum Sterilisieren und Kocheneinfüllen wird an Stelle von Zucker Süssmost beigefügt. Ein grosser Kirschenverbrauch liegt somit im eigenen wie im volkswirtschaftlichen Interesse.

Fruchtkonzentrat

Zur Zeit sind verschiedene Fruchtkonzentrate, in erster Linie Birnensaft-Konzentrat und Birnen-Dicksaft, auf dem Markt couponfrei erhältlich. Diese Artikel sind dank ihrer grossen Süsskraft und ihres natürlichen Fruchtaromas dazu berufen, im Gastgewerbe Konfitüre zu ersetzen. Sie lassen sich auch in der Küche als Zuckersüßmittel verwenden, wobei jedoch mit besonderer Sorgfalt und Verständnis vorgegangen werden muss, da ihr Geschmack teilweise ziemlich ausgeprägt ist. Ein geschickter Koch wird aber bald herausfinden, wo sich die Konzentrate verwenden lassen und wo sie unangebracht sind.

Die Birnenkonzentrate werden im neuesten Vakuumverfahren eingedampft. Da die Einkindung bei relativ niedrigen Temperaturen erfolgt, ist es möglich geworden, wertvolle Aromastoffe, insbesondere die in den Früchten enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe, zu schonen. Der Birnen-Dicksaft ist etwas entsäuert, so dass er viel besser als früher in der gastgewerblichen Küche Verwendung finden kann.

Schlagrahm

Die Abgabe von Rahm ist schon seit mehreren Jahren verboten, und doch sind die Straffälle, die wegen Verstösse gegen Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes, Art. 2, lit. g und lit. h eingeleitet werden müssen, gar nicht selten. Wir zitieren daher nochmals diese Bestimmungen:

„Kollektiven Haushaltungen, Herstellern von Backwaren und andern Fabrikationsbetrieben, verarbeitenden Betrieben der Nahrungsmittelbranche sowie Handelsbetrieben ist untersagt:

- g) die maschinelle Entrahmung der Milch (dieses Verbot gilt auch für die privaten Haushaltungen), auch verdünntem, sowie die Herstellung, Verwendung und Abgabe von Schlagrahm als solchem oder als Verzierung oder Füllung von Gebäck und Süßspeisen;

h) das Angebot und die Abgabe als Rahmersatz von Kondensmilch und deren Verdünnung sowie von aufgelöstem Milchpulver als Beigabe zu Getränken und Speisen, soweit diese Beigaben konzentrierter sind als Vollmilch (12,5% Trockensubstanz).“

Auch die Selbstversorgerbetriebe und Berghotels müssen sich an diese Vorschriften halten. Es darf bei den Gästen nicht der Eindruck einer verschwendischen, in die Kriegszeit nicht passenden Küche erweckt werden.

Es steht natürlich den Betriebsinhabern frei, einen Teil der Milch etwas abzuräumen und diese ungeschlagen an Stelle von Fett zum Kochen zu verwenden. Sie muss aber darth erinbert, dass das Lebensmittelgesetz die Abgabe von entrahmter Milch verbietet.

Bestimmungen, die bei der Aufstellung der Speisekarten leicht vergessen werden

Nicht alle Betriebsinhaber scheinen zu wissen, dass die Anschrift der Preise auf den Speisekarten obligatorisch ist. Dasselbe gilt auch in bezug auf die Angabe der Mc. Solche Vernachlässigungen verärgern nicht nur die Gäste, sondern sie haben auch Strafurteile zur Folge.

Rückerstattung von Couponvorschüssen

Kollektive Haushaltungen, die Couponvorschüsse erhalten, haben die strenge Verpflichtung, dieselben in der vorgeschriebenen Zeit zurückzuerstatten. Der Leiter des Betriebes ist hierfür persönlich haftbar.

Kürzlich fehlten einer Wirtin zur Rückerstattung des Couponvorschusses am Schluss der Saison über 9000 Mc. Da die Betriebsinhaberin bestritt, rationierte Lebensmittel ohne Rationierungsausweise abgegeben zu haben, musste der Richter annehmen, dass die verabreichten Portionen mit den entsprechenden Zuteilungen nicht im Einklang standen, und dass somit gegen das allgemeine Spargebot der Verfügung Nr. 102 verstoßen worden sei. Das Strafurteil führte aus, die Betriebsinhaberin habe sich einer schweren Nachlässigkeit schuldig gemacht, weil sie nicht die richtigen Vorkehrungen getroffen habe, um den Couponvorschuss zurückzahlen. Diese Nachlässigkeit ist um so grösser, als die Beschuldigte über die ihr auferlegte Pflicht genau informiert war. Sie wurde deshalb auch bestraft.

Aufbewahrung der Menükarten

Die Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes vom 4. Januar 1944 enthält in Art. 7 die Vorschrift, dass Menübücher und Speisekarten aufzubewahren sind. Nur zu oft wird dies leider vergessen; dadurch ist eine sachliche Kontrolle verunmöglicht, und die betreffenden Betriebe machen sich strafbar.

Wieviele Mc dürfen für Schokolade-Complet gefordert werden?

Für Frühstück-Complet sind bekanntlich 2 Mc zu verlangen. Diese Bestimmung gilt natürlich nicht nur für das eigentliche Frühstück, sondern auch für alle „Complets“, die während des Tages abgegeben werden. Dabei ist es ganz gleichgültig, ob es sich um einen Tee-, einen Kaffee-, einen Kakao- oder einen Schokoladen-Complet handelt; denn Complet ist Complet, ob hiezu nun etwas mehr oder weniger rationierte Lebensmittel gebraucht werden.

Die Bestimmung, dass höchstens 15 g Butter verabreicht werden dürfen, ist natürlich als maximale Grenze aufzufassen. Sofern die Zuteilungen auf der Quotentabelle infolge Verschlechterung der Versorgungslage nur eine kleinere Butterabgabe gestatten, ist der Wirt selbstverständlich berechtigt, die Portionen zu verkleinern, um zu verhindern, dass schon vor Ende der Zuteilungsperiode alle verfügbare Butter aufgebraucht ist.

Aufpassen bei der Aufsetzung von Inseraten mit Menüangaben

Häufig kommt es vor, dass in Zeitungen Inserate erscheinen, die den Eindruck erwecken, als ob sie in den betreffenden Restaurants eine sehr grosse Zahl von Menüs und à la carte-Speisen zu allen Mahlzeiten erhältlich seien. Genauer Abforschungen ergaben gelegentlich, dass die Inserate unrichtig aufgesetzt worden sind, indem entweder vergessen wurde, die verschiedenen Tage einzusetzen, oder indem die Angabe, dass sich die einen Menüs auf das Mittagessen und die andern auf das Nachtsessen beziehen, fehlte. Es handelt sich somit um irrtümliche Offerten. Da aber die Verfügung Nr. 102 nicht nur die Abgabe von mehr als 3 Menüs und mehr als 9 à la carte-Speisen, sondern deutlich auch deren Angebot verbietet, muss ein solches Inserat bereits als Verstoß gegen die kriegswirtschaftlichen Vorschriften aufgefasst werden. Eine Bestrafung drängt sich auch deshalb auf, weil ein falscher Eindruck erweckt wird, der sowohl im Interesse der Konkurrenten wie mit Rücksicht auf unsere Mangellage vermieden werden muss.

An Mariä Himmelfahrt kein vierteiliges Menü

An Mariä Himmelfahrt, d. h. am 15. August, darf das vierteilige Menü weder offeriert noch abgegeben werden, da dieser Tag nicht als allgemeiner Feiertag im Sinne von Art. 4 der Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes aufgefasst werden kann. Dies gilt auch für jene Gegenden, in denen Mariä Himmelfahrt als kantonal oder kommunaler Feiertag anerkannt ist.

Süssmost-Creme

Auch ohne Milch und mit nur wenig Zucker lässt sich eine schmackhafte Creme herstellen, die in der heissen Jahreszeit sicher bei allen beliebt ist. Sie wird aus Süssmost, Schalen- oder Trockenmilch, Stärkemehl und eventuell etwas Zucker zubereitet und ist ohne viel Arbeit nach dem allgemein bekannten Creme-Rezept fertigzustellen. Wer die Süssmostcreme verfeinern will, fügt dem Süssmost etwas Orangensaft und die Schale einer Zitrone bei.

„Vorkriegsküche“

Leider müssen wir immer wieder feststellen, dass Selbstversorgerbetriebe und andere kollektive Haushaltungen ihre Küche als vorkriegsmässig anpreisen, oder durch den Hinweis auf die Verbindung mit einer eigenen Landwirtschaft, auf die häufige Abgabe von Schweinefleisch und andere Bemerkungen dieser Art, die Gäste anzulocken versuchen. Solche Offerten passen nicht in die Kriegszeit. Diese Betriebsinhaber haben noch nicht verstanden, dass die gegenwärtige Versorgungslage äusserste Zurückhaltung und Einsparung erfordert, und dass es den Kollegen, den Gästen, wie auch dem Ausland gegenüber unangebracht ist, eine unbeschränkte Versorgungslage vorzutäuschen, ganz abgesehen davon, dass die kriegswirtschaftlichen Abgabeverbote eine wirklich vorkriegsmässige Führung der gastgewerblichen Küche nicht zulassen.

wie vor leidet die Hotellerie vielerorts unter dem Übermass der Privatimmervermietung. Eine eidg. Regelung hat sich als unmöglich erwiesen und auch bis anhin gepflogene Beratungen und Verhandlungen betr. einer kantonalen Regelung ergaben divergierende Auffassungen. Der Bündnerische Hotelierverein kommt zum Schluss, dass zurzeit davon abgesehen werden müsse, eine kantonale Verordnung zu schaffen; er hält aber darauf, dass auf Grund der bestehenden Gesetzgebung gegen die Konkurrenz der Privatimmervermietung aufgetreten werde. Es ist nicht erlaubt, bei Privatimmervermietung den Gästen die Hausgeschäfte zu besorgen; es ist auch nicht gestattet, Mahlzeiten abzugeben und man wird darauf bedacht sein, dass von polizeilicher Seite aus vermehrte Kontrolle der Privatimmervermietung platzgreift.

Beim Grossen Rat steht für die kommende Session der Entwurf zu einem neuen Steuer-gesetz zum Traktandum. Der Vorstand muss feststellen, dass die Hotellerie auch vom neuen Steuer-gesetz kein grosses Entgegenkommen zu

erwarten hat. Die Tendenz erhöhter Steuerbelastung auf dem Vermögen trifft auch die Hotellerie, weil sie stark kapitalintensiv ist und bis und solange die Veranlagung nicht vermehrte Rücksicht nimmt auf die effektive Situation, besteht keine Stimmung für ein neues Steuer-gesetz. Es sei darauf hingewiesen, dass vorab das Steuer-system eine Änderung erfahren sollte im Sinne der Einführung der Ertragssteuer, welche speziell für die Hotellerie eine gerechtere Notm ergeben würde. Heute, unter dem System der Vermögenssteuer, muss ertragsloses Kapital versteuert werden.

Der Vorstand beschäftigt sich auch mit den Postulaten der Wanderwege-Aktion; er behandelt den Entwurf für ein neues bündnerisches Skilehrergesetz und befasst sich mit dem kantonalen Fähigkeitsausweis, wobei zuhanden der zuständigen Kommission Vorschläge resultieren.

Die bündnerische Hotellerie führt auf Grund der Verpflichtung des Mehranbaues für die nichtlandwirtschaftliche Bevölkerung ein eigenes

Pflanzwerk durch im Mixox. Der diesjährige Anbau von 6 ha Kartoffeln verspricht einen etwas besseren Erfolg als im Vorjahr. Die Mitgliedschaft wird mit einem Kostenbetrag pro 1944 von 2 Rp. pro Logiernacht belegt.

Nachdem noch die Fragen der Kurort-sanierung, der Landesplanung und der Subventionierung für Hotelenerneuerung besprochen werden, kann der Vorsitzende die arbeitsreiche Tagung schliessen. Der Verein wird seine Herbstdelegiertenversammlung voraussichtlich anfangs September in Flims abhalten. Ch.

Hotellieferanten!

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

Immer auf „coup de feu“ mit halben Kosten!

Beweis: Alle bisherigen ESSE-Hotel- und Restaurationsküchen. Auch Sie sparen Geld, arbeiten rascher, sauberer und bequemer mit

dem  Sparherd*

Prospekte und Offerte kostenlos durch die Fabrikationsfirma

HÄLG & CO., ST. GALLEN
Tel. 28265

* in allen Grössen erhältlich



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

A remettre pour cause de santé:
Grand Café-Brasserie-Restaurant
à Genève, au centre des affaires. Etablissement de haut ordre et d'excellente réputation. Grande location nombreuses sociétés. S'adresser: M. Charles Robert-Charrue, 16 rue de Rive, Genève.

REVUE-INSERTATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Eine feine, sommerliche Süßspeise

die keinen Rahm, keine Eier und nur wenig Zucker benötigt, den Gästen vorzüglich mundet und Ihnen einen guten Gewinn abwirft, ist die

FRIG-GLACE

Dazu einen passenden Dekor mit der zarten

Bonbons-PEG-Schlagcrème

und schon können Sie ein Dessert, sei es als garnierte Glace, als Coupe oder als Cassate servieren, das dem Namen Ihres Hauses als Empfehlung dienen wird.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon 55021

Tessiner-Weine

Nostrano rot Ia Fr. 1.50
Americano „ „ „ „ 1.20
franko Talbauktion, Wust nicht inbegriffen. Korbbiaschen à 55 lt. Fassz. à 200 lt.
ALDO SARGENTI & CO.
Magadino Telefon 71.14

Gesucht

von tüchtigen Fachleuten mit Fähigkeitsausweis mittelgrosses

Hotel

direkt an See gelegen oder Saitonplatz in den Bädern. Miste evtl. Kauf. Offerten unter Chiffre Be 10549 Z an Publicitas, Zürich.

Zu verkaufen:
Gehrock und Cutaway
sehr preiswert.
Suter, Mühlebühlstrasse 43, Zürich

Personalkubik

65. Geburtstag

Wie wir erst nachträglich erfahren, feierte Herr Jean Haecy, Luzern-Basel am 20. Juli seinen 65. Geburtstag, welchen Anlass wir nicht vorbegehen lassen wollen, um uns — wenn auch verspätet — unter die Gratulanten einzureihen. Am Jubiläum scheinen die Jahre spurlos vorüberzugehen, denn mit ungebrochener Energie und einer geistigen Lebendigkeit, um die ihn mancher Jüngere beneiden könnte, geht er immer noch seinen vielseitigen geschäftl. Verpflichtungen nach. Man erinnert sich noch an seine letzte Auslandsmission, die ihn als Leiter der gastronomischen Sektion an die Schweizer Ausstellung in Lissabon führte. Diese Veranstaltung war nicht zuletzt dank der grossen Anziehungskraft, welche das von Herrn Haecy organisierte und geleitete Schweizer Restaurant ausübte, zu einem vollen Erfolg geworden. Das schweizerische Gastgewerbe ist ihm aber nicht erst dieser Ausstellung, sondern schon von früheren internationalen Anlässen her zu Dank verpflichtet für die geschickte und verbindliche Art, wie er für den gesamten Berufsstand zu werben vermochte und dessen Ruf im Ausland neuen Glanz verlieh. Aber auch die organisierte Hotellerie steht in seiner Schuld. Abgesehen von seiner Tätigkeit im Zentralvorstand des SHV und dessen verschiedenen Kommissionen, verdient vor allem die tatkräftige Förderung der Fachschule erwähnt zu werden, wie Herr Haecy überaus dem nach Nachwuchsproblem verbundenen Fragen reges Interesse entgegenbrachte. Er ist eben mit den Jungen jung geblieben und hat es verstanden, die Berufsideale trotz den schweren Krisenjahre, die Luzern und die gesamte Saisonhotellerie immer noch durchmachen, hochzuhalten. Möge ihm diese Spannkraft und der Schwung, die Umwelt für die Sache der Hotellerie zu gewinnen, noch auf lange Zeit erhalten bleiben.



HOTELIER REISEBÜRO

Ein vom Reisebureau gebuchter Gast reklamiert, dass er durch sein Ferien-Arrangement wesentlich mehr bezahlt habe als bei seiner Bestellung im Hotel. Er schreibt:

„Überzeugen Sie sich selber: Tagespreise laut Hotelliste Fr. 14.— bis 16.—, nehmen wir das Maximum von Fr. 16.—.

Für 2 Wochen Fr. 224.—
Dazu Service und Kurtaxe „ 39.10
Fr. 254.10

Sie haben von mir Fr. 270.— verlangt. Sie werden verstehen, dass ein solches Hotel, das derartige Preisdifferenzen akzeptiert, und ein solches Reisebureau, das Phantasiepreise kotiert, nicht mehr berücksichtigt werden kann.“

Wie so oft, war im Prospekt des betreffenden Hotels der Pensionspreis gedruckt, ohne dabei die Jahreszahl zu erwähnen, für welche diese Preise gültig waren. Der Gast war dadurch

verärgert und wird sowohl das Reisebureau wie das Hotel niemandem mehr empfehlen.

Es wurde schon einmal darauf hingewiesen, dass die Hotels mit Vorteil die Preise auf einem separaten Blatt drucken sollen, das dem Prospekt beigelegt wird. Das Ausgabedatum darf darauf nicht vergessen werden.

Wirtschaftsnutzen

AG. Grand Hotel Engadinerkult, St. Moritz

Das Hotel Neu-Kulm wurde im Dezember 1942 eröffnet, musste aber trotz einer kleinen Frequenzvermehrung zur Vermeidung grösserer Auslagen schon am 5. März 1943 geschlossen werden.

Die Gewinn- und Verlustrechnung für das Geschäftsjahr 1942/43 schliesst mit einem Verlust von 111,501 Franken. Dadurch erhöht sich der Passivsaldo auf 376,484 Franken, wobei im Bericht ausdrücklich bemerkt wird, dass darin 265,590 Franken Zinsrückstände, die unter die sogenannte Streichungsklausel fallen, enthalten sind. Es dürfe mit Sicherheit angenommen werden, dass diese Zinsrückstände im Jahre 1945 von den Hypothekargläubigern, gestützt auf die Streichungsklausel, entschädigungslos gestrichen werden. Auf diesen Zeitpunkt werde eine neue Bilanzierung wohl unvermeidlich sein.

Das Aktienkapital beträgt unverändert 400000 Franken, die Sanierungsreserve von 42853 Franken ist ausgebucht worden. Die Hypothekarschulden haben auf 4,48 Millionen Franken zugenommen und die rückständigen Hypothekarzinsen auf 0,29 Millionen Franken. Die gestandenen Hypothekarzinsen bilanzieren mit 100000 Franken und die Bankschulden mit 147900 Franken. Die Liegenschaften sind wieder mit 1,76 Millionen Franken bewertet, die Gebäulichkeiten und Installationen im Versicherungswert von 5,57 Millionen Franken mit unverändert 2,76 Millionen Franken.

Schweiz. Hotelgesellschaft, Luzern

Wie im Vorjahr, so kann auch pro 1943 die Obligationenschuld von 69800 Fr. infolge des schlechten Geschäftsganges und mangels Liquidität nicht verzinst werden. Der zweieinhalbprozentige Schuldzins von 17450 Fr. wird deshalb auf neue Rechnung vorgetragen, so dass die Gesellschaft an ausstehenden Zinsen nunmehr 34900 Fr. schuldet.

A.G. Grand Hotel National Luzern

Trotz allgemeinen ungünstigen Umständen ist es der Direktion gelungen, einen bescheidenen Überschuss der Betriebsrechnung pro 1943 in der Höhe von 9666 Fr. herauszuwirtschaften, wobei, wie der Bericht bemerkt, zu berücksichtigen ist, dass die von der Preiskontrolle für das Hotelgewerbe festgelegten Ansätze der Teuerung der Lebensmittel und Bedarfsartikel sowie der Unkosten ungenügend Rechnung tragen. Als weitere Einnahmen sind in der Gewinn- und Verlustrechnung 1846 Fr. Überschuss der Mietzinsseinnahmen aufgeführt. Auf der Auswaise sind erforderten Zinsen und Kommissionen 1822 Fr., Steuern und Abgaben 400 Fr., Verwaltungskonto 1806 Fr., Unterhalt der Immobilien 3882 Fr. Neuanstellungen und

12 585 Fr. Ausgaben für Unterhalt an Immobilien und Mobilien wurden über die Betriebsrechnung verbucht. Der Verlustsaldo des Vorjahres in der Höhe von 22183 Fr. wurde gemäss Antrag der Kontrollstelle über die Sanierungsreserve abgebucht. Die Bilanz per 31. Dezember 1943 gleicht sich in Aktiven und Passiven aus mit 3264313 Fr.

Im Berichtsjahr haben die katastrophalen Verhältnisse, wie der Bericht ausführt, für den Fremdenplatz Luzern ihren unveränderlichen Fortgang genommen. Die internationale Kundschaft, die für das Unternehmen weitaus die grösste Rolle spielt, blieb wiederum aus, wodurch der Betrieb trotz kurzer Belebung durch den Concours hippique und die Internationalen Musikalischen Festwochen, als ganz abnormal bezeichnet werden muss. Der grösste Teil des Hotels war dauernd militärisch belegt.

Waldhaus Vulpera AG.

Dieses Unternehmen verzeichnet für das Jahr 1943 eine Zunahme der Einnahmen um rund 70000 Franken. Der Betriebsüberschuss ist von 125000 Franken auf 147000 Franken angestiegen. Andererseits haben auch die Unkosten zugenommen und nach Deckung der Passivzinsen schliesst die Rechnung mit einem Gewinn von 800 Franken (i. V. 6000 Franken Verlust) ab. Der auf neue Rechnung vorgetragene Passivsaldo ist somit auf 117200 Franken zurückgegangen. Wie im Vorjahr konnten die statutarischen Abschreibungen nicht vorgenommen werden. Das Aktienkapital beträgt 1,50 Millionen Franken und die Obligationenschulden 2 Millionen Franken. Die Hotels, Liegenschaften und das Mobilar werden mit 3,18 Millionen Franken in die Bilanz eingestellt.

Vermischtes

„Leichtfertige Anschuldigungen“

In den in letzter Nummer angestellten Erwägungen über kritische Auslassungen am Gastgewerbe und deren bereitwillige Veröffentlichung in der Presse ist am Beispiel einer Einsendung in der „Nation“ beanstandet worden, daß der Richtigstellung bzw. Erwidering des Betroffenen keine Folge gegeben wurde. Wir möchten nun korrekterweise nachtragen, dass in der Ausgabe vom 20. Juli der genannten Zeitung (alsbald nach Erscheinen unseres Blattes) der angerempelte Hoteller auch noch zum Worte kam. Der Umstand, dass diese Gegenstimme erst ein Monat nach Bekanntgabe der Beschwerde veröffentlicht wird, erhärtet nach unserer Auffassung nur die Richtigkeit der Forderung auf gleichzeitige Vernehmung beider Parteien nach dem alten Grundsatz: „Eines Mannes Red ist keine Red, man muss sie hören alle bei.“

Bücherfisch

Gewerbliches Jahrbuch. Schweiz. Gewerbeverband. Bern 1943. Fr. 10.— brosch. — Wie manche Missverständnisse, welche die Aufarbeitung im Gewerbe erschweren, sind entstanden, weil man sich über die Ziele der schweizerischen Gewerbepolitik nicht klar ist. Mit dem Herausgabe des Gewerblichen Jahrbuches 1943 hat der Schweiz. Gewerbeverband versucht, Klarheit in die Fragen der gegenwärtigen Gewerbepolitik zu bringen. Nationalratspräsident

Dr. P. Gysler hat in einem Aufsatz «Leitgedanken für die künftige Gewerbepolitik» die Ziele umschrieben und macht in einem weiteren Aufsatz «Angriff und Verteidigung» auf die Wege aufmerksam, welche begangen werden müssen, um dieses Ziel zu erreichen. Dem gleichen Zwecke dienen weitere Artikel, so über das Notrecht — Zur gewerblichen Bewilligungspflicht — Die Bewilligungspflicht im Detailhandel. Auch die Hotellerie kommt mit einem Aufsatz von F. Collier «La crise de l'hôtellerie suisse» zum Worte.

Der Fremdenverkehr in Staat und Wirtschaft. Band 2, Schriftenfolge der SZV. Zürich 1943. — Dieser Band enthält eine Anzahl von Referaten, die anlässlich der Fachkurse über Fremdenverkehr gehalten worden sind. Die SZV. hat es sich zur Aufgabe gemacht, alle bei dieser Gelegenheit stattgefundenen Vorträge in gedruckter Form zu sammeln und sie nach Themen geordnet in einer Schriftenreihe herauszugeben.

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortung der Redaktion

Zwei unentbehrliche Hilfsmittel für die Glacéherstellung

Feine, sahnige Glacén und delikate Coupes sind gegenwärtig für viele Gäste die bevorzugten Süßspeisen. Die Fabrikation wirklich erstklassiger Glacén bildet allerdings heute zufolge des Rohstoffmangels oft ein schwieriges Problem, das jedoch der versierte Fachmann immer noch zur Zufriedenheit seiner Kunden zu lösen versteht. Ohne Rahm, ohne Eier und mit wenig Zucker lassen sich auch jetzt noch vorzügliche und geschmeidige Glacén servieren, wenn für deren Zubereitung FRIG gebraucht wird. FRIG bietet den Vorteil einfacher Verwendungsart und bedingt keine Abänderung der gewohnten Arbeitsweise.

Man will aber nicht nur gute Glacén servieren, sondern auch der Anblick derselben soll die Gäste erfreuen. Nichts eignet sich zum Garnieren der Glacén besser als die zarte, dressierfähige Bonbons-PEC-Schlagcreme. Eine individuell zusammengestellte Coupe, eine Glacé-bombe oder eine Cassate, vielleicht sogar eine Omelette surprise, mit Bonbons-PEC-Schlagcreme garniert, bedeutet für die Kunden einen Genuss.

Auch einfachere Desserts wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren usw. werden, wenn mit Bonbons-PEC-Schlagcreme garniert, dem verwöhnten Gaumen zusagen. Oder versuchen wir es einmal, kleine Crêpes, mit Fruchtsalat gefüllt, mit Schlagcreme zu garnieren und im heißen Ofen abzuflammen — ebenfalls ein köstliches Dessert.

So gut wie sich FRIG für alle Glacén verwenden lässt, dient die Bonbons-PEC-Schlagcreme für die verschiedensten Zwecke. Es würde zu weit führen, alle diese Verwendungsmöglichkeiten, die der Fachmann zudem nach seinem Können beliebig erweitern wird, aufzuführen. Dagegen stellt die Herstellerin von FRIG und Bonbons-PEC, die Firma Dr. A. Wander A.G. in Bern, gerne ihre Prospekte und Rezepte zu oder dient auf Anfrage mit weiteren Auskünften.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Der erfolgreiche Hotelier und Restaurateur

von Fred Ammann

Eine sorgfältige Küche, ein guter Keller, feine Spezialitäten sind wohl die Grundlage für den geschäftlichen Erfolg. Was nützen aber diese Voraussetzungen, wenn sie nicht kaufmännisch richtig ausgewertet werden? Diese Broschüre behandelt in kurzen Zügen das lebenswichtige Thema des Gastwirts. Die Zeilen des Verfassers werden Sie begeistern und zum Handeln anspornen. Die einzelnen Abschnitte lauten: Einkauf / Lagerhaltung / Verkauforganisation / Kundenkontakt / Personalführung / Der Geschäftsbrief / Werbung / Die Kundenkartei / Raumbestaltung / Der Gastwirt als Techniker / Privatmann sein können.

Fr. 2.75

Psychologie der Kundenbedienimg in Gastgewerbe

von Fred Ammann

Was suchen die Gäste? Ein Haus, in dem sie sich wohl fühlen, wo ein aufmerksamer und unaufdringlicher Service herrscht. — Lebendig, aus reicher Erfahrung heraus, gibt der Verfasser eine überraschend grosse Fülle von Winken und Anregungen darüber, wie dieser Service zustande kommt, wie ein Haus eine eigene Note und einen gepflegten Ton erhält.

Aus dem Inhalt: Was ist ein Gasthaus? / Wie den Gast einschätzen? / Wie zum Gast hegen? / Die Aufgaben des Prinzipals / Die Auswahl von Kundenpersonal / Wie verkaufen und bedienen? / Verkaufenkunst / Die Rechnung. Diese Broschüre gehört in die Hand nicht nur des Chefs, sondern in die des gesamten Personals.

Fr. 1.50

Diesen Coupon ausfüllen und einsenden

Ich bestelle _____ aus dem
Emil Oesch Verlag, Thalwil

Gegen Nachn./Voranzahlung auf Postcheck VIII 9695 + 4% Umsatzsteuer

..... Expl. **Der erfolgreiche Hotelier und Restaurateur**, von Fred Ammann Fr. 2.75
..... Expl. **Psychologie der Kundenbedienimg in Gastgewerbe**, von Fred Ammann Fr. 1.50

Name: _____

Ort, Strasse: _____

HR 277

Herr Kollege!

Wenn Sie in Ihrem Betrieb auf Qualität halten, müssen Sie auch **Qualitäts-Tafelwasser** führen! Sie sind es Ihrer Kundschaft, die sich auskennt, schuldig. Aber auch für Ihre persönliche Gesundheit müssen Sie besorgt sein, deshalb

PASSUGGER

das anerkannt beste, naturreine schweizerische Mineralwasser für Sie und Ihre Gäste!



Die sicherste Vorbeugung gegen die gesundheitlichen Schäden des Gastwirtsberufes ist eine Trink- und Badekur im KURHAUS PASSUGGER (Graubünden)

Denken Sie daran:

VORBEUGEN IST BESSER ALS HEILEN!

NB. Falls Ihr Mineralwasserhändler das „Passugger“ nicht führt, liefern wir es Ihnen zu günstigen Bedingungen direkt ab Quelle.

PASSUGGER HEILQUELLEN AG. PASSUGGER

Direktion: Ad. Müller-Fratschöl, Mitglied des Schweiz. Hotelier- und Wirtse-Vereins u. der Prüfungskommission für den Fähigkeitsausweis



Bellardi Vermouth

IST ER IN IHREM ETABLISSEMENT AUCH ERHÄLTlich?

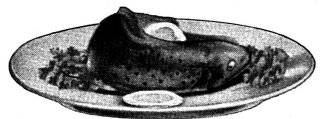
WIRD IMMER MEHR VERLANGT

FÜR DIE SCHWEIZ: PRODUITS BELLARDI S.A. BERNE

Auf 1. August empfehlen wir als

„Festfish“

Brunner-Quellwasser Forellen



rein schmeckend, delikat. Lebende, oder unsere beliebte bekannte **Spezialität** die praktische, zeitsparende

„küchenfertige Forelle“

in allen gewünschten Grössen, garantiert prachttvoll **blau** werdend, zu den amtlich festgesetzten Preisen.

Wir liefern zuverlässig und gut.

A. Gropp AG., Brunnen
Forellenzucht Telephon 80

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschliesslich Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Commis de cuisine qualifié est demandé

de suite par restaurant 1er ordre (cuisine française). Place fixe à l'année. Faire offre à M. Jean Lasserre, 2, Rue Gérard, Genève.

D'une certaine propagande

La propagande au moyen d'annonces de journaux pour attirer des hôtes dans nos hôtels et stations bat son plein. Chaque quotidien qui se respecte a ouvert une rubrique «Voyages — vacances — hôtels recommandés» et publie, à côté de communiqués rédactionnels, une foule bigarrée d'annonces destinées à attirer l'attention ou à rappeler au bon souvenir des hôtes possibles, des hôtels situés dans les régions les plus diverses de notre pays. Nous ne voulons point parler ici de cette forme de propagande qui semble excellente — si l'on en juge par le développement qu'elle a pris — mais de la *teneur* de certaines annonces.

Alors qu'autrefois, on insistait sur le confort et la situation idéale de l'établissement, sur les possibilités de délasserment, de repos ou de faire du sport, maintenant le texte de l'annonce a pris un *tour beaucoup plus nettement matériel*, pourrait-on dire. On se plaît à faire, sur tous les tons et de la manière la plus séduisante, l'éloge de la cuisine et des ressources gastronomiques de la maison. Un important quotidien suisse avait même été frappé, l'année dernière, de cette orientation de la propagande et avait fait remarquer que l'hôtellerie avait par trop tendance à juger la clientèle suisse uniquement du point de vue matériel, qu'elle insistait trop sur le côté culinaire et qu'elle faisait ainsi voir ses hôtes sous un faux jour. C'est peut-être vrai, mais il semble pourtant que l'hôtelier est mieux placé que le critique pour connaître les préoccupations des hôtes et ce qui est déterminant dans le choix de leur lieu de séjour.

Toutefois, même s'il est avéré que l'hôte attribue une importance prépondérante à son bien-être «corporel» et songe surtout à satisfaire «sa pensée», il n'en reste pas moins que l'hôtelier raisonnable — même celui qui cherche à remplir sa maison — devra respecter certaines limites et faire preuve de mesure dans la teneur et dans la forme de ses annonces, ne serait-ce que pour affirmer sa solidarité à l'égard de notre population tout entière, et sa solidarité professionnelle à l'égard de ses collègues. Alors qu'il n'y a encore qu'une année, l'indication «Possède sa propre ferme» était assez rare et ne formait au fond qu'un timide complément des renseignements habituels contenus dans la réclame, elle fourmille aujourd'hui dans les pages d'annonces collectives, et l'on est vraiment étonné du nombre de «producteurs» qui existe parmi les hôteliers.

Cela montre que les instructions que la section pour le rationnement a données en son temps, en déclarant qu'une telle réclame devait être considérée comme de la concurrence déloyale et constituait un acte coupable et punissable, n'ont pas assez retenu l'attention ou ont été prises trop à la légère. Il n'est donc pas inutile de rappeler les arguments que les milieux officiels faisaient valoir contre une propagande ayant recours à de tels textes. Ces lignes serviront peut-être à faciliter la tâche de notre service de renseignements lorsqu'il aura à répondre plus tard aux questions que lui poseront ceux de nos membres qu'une telle publicité aurait mis dans une situation délicate. La propagande qui insiste sur le fait que l'hôtelier est lui-même «producteur», que l'hôtel «possède sa propre ferme» ou «qu'une ferme est attenante à l'hôtel» est inadmissible et interdite, car, comme le fait remarquer la section compétente, les droits dont jouit le producteur sont strictement personnels et intransmissibles. Il n'est donc pas question de faire profiter les hôtes d'un hôtel, sous quelle forme que ce soit, des droits dont bénéficie le producteur au point de vue rations de denrées alimentaires. Une propagande insistant sur la qualité de producteur risque d'éveiller dans le public des espoirs qui ne pourront légitimement être comblés. En effet l'hôtelier qui fait miroiter aux yeux de ses hôtes des plats de viande abondamment garnis et autres jouissances gastronomiques, ne pourra

les leur fournir qu'en violant consciemment les prescriptions durativement, si non ils'agit de promesses fallacieuses et un tel moyen d'attirer les clients est également condamnable. On ne peut attribuer à une telle réclame une autre signification. Ceux qui prétendent vouloir souligner par là la fraîcheur des produits agricoles qu'ils servent à leur hôtes doivent pouvoir le faire d'autre façon.

Dans l'intérêt de la clarté et de l'authenticité de la propagande, il vaut donc mieux renoncer à évoquer de tels mirages. On le fera d'autant plus volontiers que cette réclame constitue un moyen de concurrence déloyale puisque on porte préjudice à d'autres entreprises qui n'en peuvent mais. Concurrence! soit, mais par des moyens honorables et par des voies qui soient au dessus de tout soupçon et de tout reproche. L'hôtellerie ne doit pas donner au public la triste impression que les différents groupes d'hôtels se jouent des tours et qu'en cette cinquième année de guerre on fait une différence entre les établissements qui ont et ceux qui n'ont pas leur propre ferme.

Garçons-nous de mal juger nos hôtes et n'oublions pas que beaucoup d'entre eux préféreront quand même à des mets interdits servis occasionnellement une nourriture soigneusement préparée, variée et adaptée à la saison. Les clients qui ignorent tout des soucis alimentaires auxquels sont en proie les ménages privés, sont heureusement devenus rares et ils ont pourtant appris à adapter leurs revendications aux circonstances actuelles. On a compris la nécessité des présentes

Responsabilité de l'hôtelier à l'égard des effets apportés par les hôtes

Nous avons signalé ici-même, il y a quelque temps, un jugement du Tribunal fédéral qui avait condamné un hôtelier de Davos à verser à l'un de ses hôtes à qui un manteau de fourrure de grande valeur avait été dérobé, une somme de fr. 6000.— à titre de dommages et intérêts, bien que ce client ait laissé ce manteau dans son armoire et se soit absenté sans avoir fermé à clef ni la porte de l'armoire, ni la porte de la chambre. Dans un autre cas, un client qui n'avait pas déposé ses effets de valeur au bureau de l'hôtel n'a plus retrouvé des bijoux d'une valeur de fr. 100.000.—; mais là le cas put être liquidé sans avoir recours aux tribunaux par le versement d'une somme de fr. 20.000.— payée par la Société d'assurance.

Les vols de cette importance sont heureusement rares, mais ceux qui se produisent devraient être pour chaque hôtelier un sérieux avertissement et leur montrer à l'évidence que le risque de responsabilité civile à l'égard des effets apportés par le client ne doit pas être pris à la légère. Alors que l'hôtelier souffre d'une pénurie chronique de personnel, l'on est souvent obligé d'engager des employés inexpérimentés et dans lesquels on ne peut avoir toujours confiance, ce qui augmente notablement les risques que l'hôtelier court dans ce domaine.

D'autre part, on doit toujours constater avec étonnement le peu de précautions que prennent les hôtes quand il s'agit de mettre en sûreté leurs objets de valeur. Ils laissent traîner leurs effets à l'hôtel comme ils le feraient à la maison, et cela parce qu'ils partent sans autre de l'idée que l'hôtelier est assuré. Il semble souvent que le client et parfois l'hôtelier lui-même ne se rendent pas compte que, suivant les circonstances, on ne doit payer aucuns dommages et intérêts pour les pertes subies. Il nous semble donc utile de préciser encore une fois la situation juridique dans ce domaine.

De tout temps, la loi a attaché à la profession d'aubergiste, d'hôtelier, une responsabilité spéciale — le droit romain la connaissait déjà — indispensable pour assurer la sécurité des voyageurs. C'est ainsi que l'art. 487 du Code des Obligations prévoit que les aubergistes ou hôteliers sont responsables de toute détérioration, destruction ou soustraction des effets apportés par les voyageurs qui logent chez eux, à moins qu'ils ne prouvent que le dommage est imputable au voyageur lui-même, à des personnes qui le visitent, à l'accompagnement ou sont à son service. Il n'est pas nécessaire d'apporter la preuve de la faute de l'hôtelier; celui-ci est responsable même des vols qui sont commis, non par son personnel, mais par d'autres hôtes ou par des tiers. Cette responsabilité étendue s'explique par le fait que beaucoup de gens vont et viennent dans un hôtel, que les hôtes changent chaque jour et que, dans ces conditions, il serait extrêmement difficile au lésé de prouver que c'est telle ou telle personne qui est coupable. Remarquons à ce propos que cette responsabilité ne concerne que ceux qui font profession de loger des voyageurs. Le tenancier

restrictions qui sont imposées à l'hôtellerie et sur lesquelles l'office fédéral de l'alimentation a récemment attiré l'attention du public. Cet appel a été entendu et il appartient maintenant à l'hôtellerie elle-même de ne pas révéler ou même provoquer, par une propagande maladroite, d'anciennes prétentions. L'honnêteté dans la réclame doit être de règle; elle interdit également de spécifier que la cuisine est abondante et est faite exclusivement au beurre. Comme le font remarquer les autorités compétentes, il est matériellement impossible aujourd'hui à un ménage collectif de faire de la cuisine d'avant-guerre sans enfreindre les prescriptions de l'économie de guerre, et il serait vraiment déplorable que l'hôtellerie se montre ainsi indigne de la reconnaissance que lui témoignent les autorités et les hôtes intelligents pour la façon loyale et dont elle s'est adaptée à l'époque actuelle.

Si l'on considère cette question à fond, elle est beaucoup plus importante qu'elle ne le paraît au premier abord. Ce serait payer bien cher le gain aléatoire d'un ou de deux clients avides de mangaille, que risquer de perdre la confiance que les autorités font à l'hôtellerie. Il ne faudra dès lors pas s'étonner, ni se plaindre, si les contrôles nécessaires — bien qu'on ne les voie pas d'un bon œil — effectués dans les entreprises, deviennent plus fréquents et prennent un caractère plus inquisiteur. Il y aurait déjà un moyen bien simple de faire en sorte que ces mesures désagréables ne soient pas intensifiées, ce serait de corriger le texte des annonces qui peuvent prêter à critique. Mais il faut naturellement que, non seulement ces textes soient modifiés, mais encore que l'esprit dont sont animés certains hôteliers dans ce domaine, change également, si l'hôtellerie veut sortir à son honneur des épreuves auxquelles elle aura encore à faire front.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

XXXII

Menus du 1er août

Il est permis d'offrir des menus à quatre services le 1er août, aussi bien pour le repas de midi que pour le repas du soir. Toutes les autres dispositions de l'ordonnance 102 restent en vigueur: interdiction de servir deux viandes, de servir de la crème fouettée, etc. Il est permis de donner du poisson comme entrée. Nous rappelons qu'on ne peut demander plus de deux coupons pour un menu, même à quatre services.

Menus pour l'Assomption

Le jour de l'Assomption (15 août) n'est pas considéré comme un jour de fête aux termes de l'article 4 de l'ordonnance 102. Aussi, ne sera-t-il permis d'offrir des menus à quatre services, même dans les régions dans lesquelles cette fête est un jour férié officiel, aux termes des dispositions cantonales ou communales.

Crème au cidre doux

Sans lait et avec peu de sucre, on peut préparer une crème, appréciée pendant la saison chaude, avec du cidre doux, des œufs en poudre, de la féculé. Cette crème ne demande pas beaucoup de travail et peut être préparée selon la méthode habituelle. Pour en rendre le goût plus fin, on peut ajouter le jus ou l'écorce d'une orange ou d'un citron.

Coupons de repas pour chocolat complet

Il faut donner deux coupons de repas pour un petit déjeuner complet. Cette disposition est applicable non seulement pour le petit déjeuner proprement dit pris le matin, mais aussi pour les cafés, thés, chocolats complets pris dans la journée, même si l'une ou l'autre de ces consommations demande plus ou moins de denrées rationnées.

La prescription fixant à 15 gr. au maximum la quantité de beurre pouvant être servie, ne doit pas être enfreinte. Si, par suite de l'aggravation de nos approvisionnements, les attributions de beurre aux ménages collectifs sont diminuées, l'hôtelier a naturellement le droit de diminuer les portions à son tour, afin de ne pas se trouver sans beurre.

Cerises

La récolte de cette année est extrêmement abondante; elle est évaluée à 24000 tonnes par l'Union suisse des paysans. Les cerises nous aident à économiser le sucre, parce que si nous les donnons comme dessert, il n'est pas nécessaire de servir de plat doux. Si on les conserve en les stérilisant ou en les mettant bouillantes en bouteilles, on peut remplacer le sucre par du cidre doux. L'économie publique et l'économie privée ont intérêt à ce que l'on consomme beaucoup de cerises. (à suivre)

d'un café, d'un restaurant, ne peut donc être tenu sans autre pour responsable des vols de manteaux, chapeaux, parapluies, etc., qui pourraient se produire dans son établissement.

Il est vrai que la loi a fixé des limites précises à la responsabilité de l'hôtelier. L'art. 487, al. 2 prévoit en effet que «la responsabilité en raison des effets apportés est restreinte à la somme de 2000 fr. pour chaque voyageur, si aucune faute ne peut être imputée à l'hôtelier, ni à son personnel». Cette somme paraît suffisante pour couvrir la perte des effets qu'un voyageur emporte ordinairement avec lui, vêtements, chaussures, objets de toilette, etc.

Mais si l'hôtelier peut prouver que le dommage ou la perte peuvent être imputés à l'hôte lui-même, à ses visiteurs, accompagnants ou serviteurs, s'ils résultent d'un événement de force majeure ou s'ils se sont produits lors de l'acquisition des objets en question, l'hôtelier n'encourt aucune responsabilité.

Voilà pour les objets courant. Quant aux objets de prix, aux «sommes d'argent d'une certaine importance» et aux papiers-valeurs, ils font l'objet de dispositions spéciales. Ils doivent, dans la règle, être remis en dépôt à l'hôtelier. Si ce n'est pas le cas, l'hôtelier en répond seulement en cas de faute commise par lui ou par son personnel.

On peut se demander à ce propos ce qu'il faut entendre par «sommes d'une certaine importance». Cela dépend beaucoup de rang de l'hôtel et du genre de clientèle qui y descend. L'hôte d'un établissement de premier rang a évidemment beaucoup plus d'argent sur lui que le client d'une simple auberge. Toutefois, le Tribunal cantonal du Tessin a estimé que même dans un hôtel de 1er rang, 50.000 francs en espèces ou en papiers-valeurs constituaient une somme beaucoup trop importante pour être laissée dans une chambre d'hôtel. Dans le cas particulier, le voyageur avait gardé cette somme dans une valise fermée, placée dans une armoire; mais il avait commis l'imprudence de laisser la clef à la porte. C'est pourquoi son recours fut écarté et avec raison.

Pour les objets de prix c'est le contraire, l'hôtelier n'est responsable que si l'hôte peut prouver que la perte qu'il a subie peut être imputée à une faute de l'hôtelier ou de son personnel. L'hôte ne peut se prémunir de ce risque qu'en confiant ces valeurs à la garde de l'hôtel, car dans ce cas l'hôtelier est responsable de la valeur entière de l'objet déposé, même s'il en refuse la garde.

Les arrêts rendus par les tribunaux dans ce domaine permettent de constater que l'on a tendance à étendre la responsabilité de l'hôtelier à des cas où il est patent que celui-ci ne pouvait savoir que l'hôte avait apporté à l'hôtel des objets de valeur. L'hôtelier est donc ainsi exposé à des risques plus grands, surtout lorsqu'il a à faire à des clients riches qui sont souvent les plus négligents. Un hôtelier prévoyant tâchera donc

de savoir, par ses propres observations ou par celles de son personnel si ses hôtes ont avec eux des objets de grand prix. Si c'est le cas, il fera bien d'attirer leur attention sur la possibilité qu'ils ont de les déposer, contre quittance, au bureau de l'hôtel, ou s'ils n'en ont cure de leur faire signer des lettres reversales par lesquelles ils s'engagent à fermer à clé armoires et chambres, et à veiller très attentivement sur les objets qui entrent en ligne de compte.

Malgré la modicité des primes, il existe encore des hôteliers, qui ne sont pas assurés contre la responsabilité à l'égard des effets apportés par les hôtes. Ils ont peut-être eu de la chance jusqu'à présent, mais il faut qu'ils considèrent que nous sommes et allons au devant de temps anormaux, au cours desquels un nombre toujours croissant d'éléments louches vont probablement s'infiltrer, soit dans le personnel, soit parmi les hôtes, il en résulte pour l'hôtelier des risques toujours plus grands dont il ne peut se garantir qu'en s'assurant. En concluant une police d'assurance, non seulement il sera à l'abri de toute surprise, mais encore, contre le paiement de primes relativement faibles, il sera déchargé de quantités d'ennuis, d'énervements, de frais et de pertes de temps qui incomberont dès lors à la Société d'assurance. En outre une assurance prise contre les prétentions exagérées des hôtes et contre les escrocs.

C'est un erreur de croire que l'hôtelier doit toujours couvrir tout le dommage. Certains d'entre eux parfois, pour être agréables à leurs hôtes interviennent auprès de la Société d'assurance pour qu'elle donne suite à des réclamations d'hôtes souvent injustifiées. L'assurance ne course que la responsabilité légitime, telle que nous venons de la préciser ci-dessus. S'il n'y a pas faute de l'hôtelier ou de son personnel, l'assurance ne paiera naturellement pas plus de fr. 1000.— comme dommages et intérêts, et elle ne versera aucune indemnité si une faute peut être imputée à l'hôte lui-même. L'hôtelier doit donc se montrer prudent et ne pas promettre trop vite à ses hôtes que les dommages qu'ils auraient subis seront entièrement couverts. Il sera souvent utile d'attirer l'attention des hôtes sur les risques qu'ils courent quant aux objets de valeur qu'ils n'auraient pas déposés au Bureau de l'hôtel, en mettant à ce sujet une affiche dans les chambres.

La responsabilité civile légale à l'égard de leurs hôtes qui est impartie aux hôteliers leur réserve parfois de douloureuses surprises; il

est donc aussi nécessaire de s'assurer contre ce risque que contre l'incendie. Il y a bientôt cinquante ans que la Société suisse des hôteliers a conclu avec deux sociétés d'assurances connues des conventions à ce sujet et il est vraiment étonnant qu'il y ait encore aujourd'hui des hôteliers, membres de la S.S.H. qui ne soient pas encore assurés. Nous espérons que les explications ci-dessus les inciteront à s'adresser s'en retard à un représentant des trois des suivantes: Société suisse d'assurance contre les accidents à Winterthour, «Zurich», Compagnie générale contre les accidents et la responsabilité civile à Zurich et «La Suisse», Société d'assurance sur la vie et contre les accidents à Lausanne, en vue de conclure ce qu'on appelle une *police d'hôteliers*. En outre le Bureau central de la S.S.H est à la disposition de tous les membres de la Société pour les renseigner sur ces questions d'assurance et pour examiner les polices déjà conclues.

De nos sections

L'activité de la Société des hôteliers du canton de Fribourg en 1943

Depuis sa fondation, soit depuis 1941 la Société des hôteliers du canton de Fribourg a déjà tenu deux assemblées générales; la dernière fut suivie d'une fête champêtre qui a rapporté fr. 500.— destinés à fournir un fond de roulement à la caisse de la Société.

Les membres du Comité ayant leur domicile dans diverses localités du canton, il n'est pas facile de le réunir souvent. Pourtant cette année, ils ont déjà tenu trois séances, et l'actif secrétaire de la section M. Charles Kreutzer vient d'adresser aux membres un intéressant rapport sur l'activité de la Société au cours de ce dernier exercice, rapport que nous résumons brièvement:

La Société des hôteliers du canton de Fribourg a pu enfin se réaliser son désir de *collaborer activement* à l'Union cantonale des Sociétés de développement, ce qui est naturel, l'avenir de l'hôtellerie et du tourisme étant étroitement liés. L'Union cantonale des Sociétés de développement a d'ailleurs décidé d'opérer une refonte complète de ses organes pour que ceux-ci puissent s'attacher, dès maintenant, à préparer l'après-guerre et mettre les efforts du canton de Fribourg en accord avec ceux qui sont faits sur le plan fédéral par les grandes associations touristiques nationales. Il faut attirer l'attention des confédérés et des étrangers afin d'amener des touristes dans cette pittoresque région qui est dotée d'un équipement hôtelier parfaitement à la hauteur. Il faudrait pour cela organiser des «étapes gastronomiques» qui seraient certainement assurées d'un grand succès, mais il faut pour attendre ce but une propagande accrue.

Comme une grande partie de l'hôtellerie suisse, l'hôtellerie fribourgeoise a toutefois besoin de réparations et de restaurations; en outre certains hôteliers et certains aubergistes devraient mieux se rendre compte des obligations que comporte la profession d'hôtelier vis-à-vis des visiteurs. On devrait avoir à cœur de toujours «*mieux recevoir*». La présentation des locaux, le soin et les prévenances dont on fait preuve lors de la réception et de l'accueil des clients constituent une grande partie de la réclame. Il faut arriver — et c'est d'ailleurs ce que se propose la Société suisse des hôteliers — à obtenir un *certificat de capacité pour hôtelier*, comme il en existe un pour les cafetiers. Les relations avec les agences de voyages doivent être soigneusement entretenues, car celles-ci forment un élément important de notre appareil touristique. Il faut également se tenir au courant de l'actualité économique et touristique en lisant l'organe professionnel que reçoivent tous les membres de la Société.

Après avoir rappelé ce que font les associations touristiques et hôteliers suisses pour la défense des intérêts de leurs membres, le rapport de M. Kreutzer mentionne l'intéressante publicité que l'Union cantonale fribourgeoise du tourisme et la Société de développement de la ville de Fribourg font dans tous les journaux suisses. La Société de développement a repris son idée des «Vacances au pays de Fribourg, 1944, arrangements tout compris» et toutes les agences de Suisse en sont nantes. Il s'agit là d'un bel effort qui doit porter ses fruits. Les frais d'organisation et propagande sont supportés en grande partie par les versements de la Loterie romande, source de revenu précieuse. Tous les hôteliers fribourgeois tiendront

donc à soutenir leur Société et feront leur possible pour y amener le plus grand nombre de membres possible. Dans le domaine de l'hôtellerie aussi, c'est en s'unissant étroitement que l'on parviendra à faire valoir ses droits et revendications.

Nouvelles personnelles

Un double jubilé à Leysin

La station climatique de Leysin et le monde médical ont célébré, le 29 juin, un double anniversaire. En effet, celui dont le nom est intimement lié à Leysin et aux efforts victorieux poursuivis inlassablement pour lutter contre la tuberculose, le Dr Auguste Kollier, aura cette année 70 ans. En outre, il y a eu, au début de l'an, 40 ans qu'il s'établissait à Leysin.

Originaire de Nods, le Dr Auguste Kollier est né en 1874 à St-Aubin (Neuchâtel). Après avoir fréquenté le gymnase et l'Université de Neuchâtel, il poursuivit ses études de médecine aux Universités de Zurich et de Berne. De 1898 à 1902, il fut assistant auprès du professeur Kocher, à Berne, et en 1902, médecin-assistant de l'hôpital Poutalès, à Neuchâtel. C'est à fin 1903 qu'il se rendit à Leysin en qualité de chirurgien de la région et qu'il y ouvrit sa première clinique pour le traitement de la tuberculose par les rayons solaires. Dans un petit chalet au-dessous des grands sanatoria qu'on construisait déjà, il installa une petite salle d'opération et il commença, en tenant compte des expériences de Bernhardt, à Davos, ce qui devait être un merveilleux apostolat. En septembre 1928, la Conférence internationale de la lumière, réunissant des thérapeutes de vingt pays différents, lui avait rendu un brillant hommage. Il reçut alors le titre de professeur honoraire de l'Université de Lausanne. C'est en février 1930 que fut créée à Leysin la *clinique-manufacture internationale*, œuvre maîtresse et magnifique du Dr Kollier et qui a constitué un nouveau pas très important vers le progrès social.

Non content de guérir le corps des malades, le Dr Kollier s'est penché sur leur âme. Les bienfaits de cette nouvelle conception des soins à donner aux tuberculeux qui s'est imposée maintenant un peu partout, sont incontestables. Auteur de nombreuses publications et brochures, le Dr Kollier a fait œuvre de vulgarisation. Sa réputation a largement dépassé nos frontières. Lauréat de l'Académie de médecine de Paris, il a été l'objet de hautes distinctions en Angleterre, aux Etats-Unis et en Suède. Voué exclusivement au bien de l'humanité souffrante, son œuvre honore grandement notre pays.

Le beau jubilé de M. Paul Trachsel

Nous apprenons que le 23 juillet, il y a eu 50 ans — nous disons bien un *demi-siècle* — que M. Paul Trachsel, directeur de l'Association des intérêts de Genève, est entré au service de cet organisme. Voilà un jubilé qu'il n'est pas donné à chacun de fêter et pour lequel il convient de féliciter chaleureusement M. Trachsel qui a consacré sa vie à la cause du tourisme et plus spécialement des intérêts de Genève. Organisateur éclairé, M. Trachsel a vué tous ses efforts à faire connaître le nom de Genève à l'étranger, et même jusqu'en Amérique où il s'est rendu il y a quelques années.

Nous nous contentons pour aujourd'hui de signaler ce brillant et rare anniversaire et nous nous réservons de revenir sur la belle activité de M. Trachsel à l'occasion de la manifestation que les organes compétents de l'Association des intérêts de Genève organiseront au mois de septembre en l'honneur de leur dévoué directeur.

Nous présentons d'ores et déjà à M. Paul Trachsel ainsi qu'à Madame et Mademoiselle Trachsel nos vives félicitations et nos vœux les meilleurs.

PAHO

Rapport pour l'exercice 1943

Pendant l'exercice écoulé, les organes de la Caisse ont eu à s'occuper à nouveau de plusieurs questions d'une importance particulière. Nous citerons en premier lieu les pourparlers avec les

autorités fédérales compétentes, relatifs à la justification de l'allocation journalière pendant la fréquentation d'une école professionnelle subventionnée par l'Etat. Les autorités ont estimé que la fréquentation de l'école professionnelle était favorable au développement de la base de la profession, des connaissances professionnelles qui en découlent, ainsi qu'à la création d'une mentalité et d'un savoir-faire conforme à la profession. Elles ont trouvé par contre que le moment n'était pas propice de mettre à la charge de l'assurance-chômage les frais relatifs à l'encouragement de ce développement professionnel. Les organes de la Caisse se sont efforcés d'atténuer cette attitude et les autorités ont assuré qu'une requête dans ce sens sera envisagée favorablement. L'augmentation sensible du nombre des membres a décidé le comité de la Caisse à transférer à Zurich notre administration en 1944 encore. Sur la base d'une requête de la Caisse, les détails de carence, seront à nouveau sensiblement réduits.

La Direction a autorisé à nouveau les membres employeurs à fixer leurs contributions à la Caisse pour l'année 1943. De nombreuses demandes pour une réduction de la contribution ont dû être traitées en corrélation avec cette auto-taxe et dans plusieurs cas, les offres ont dû être adaptées aux directives des organes de surveillance.

Le nombre des exploitations affiliées a été de 749 à fin 1943. Le canton des Grisons arrivait en tête avec 210, puis Berne avec 179 employeurs.

En 1943, 798 employés se sont affiliés à la Caisse, dont 40 hommes et 394 femmes. Le 31 décembre 1943, la Caisse comptait 3003 assurés, dont plus d'un tiers (1010), avaient leur domicile dans le canton de Zurich.

Les assurés masculins étaient au nombre de 2048 et les féminins, de 955. Les cuisiniers, pâtisseries et confiseurs formaient le plus fort groupe des assurés avec 1130 personnes. Le personnel féminin servant était représenté par 495 assurés. Malgré le recul général du chômage, la Caisse a soutenu pendant l'exercice écoulé 267 assurés avec un total de 6878 journées et une somme de fr. 43.585.45.

En 1943 la Caisse a accordé à 390 soldats pour les journées de service militaire des réductions de contributions pour un montant total de fr. 1569.—.

Le Fonds volontaire de secours de la Caisse a accordé 31 indemnités de voyage pour entrée en place et 22 subventions volontaires pour faciliter la fréquentation de l'école professionnelle. Le Fonds a clôturé avec 32 et 3 francs de recettes et fr. 1341.24 de dépenses; de sorte que son actif est monté à la somme de fr. 26 782.06. La fortune de la Caisse était de fr. 619 745.21 au 31 décembre 1943.

L'idée de la prévoyance a pénétré aussi spécialement et surtout ces dernières années dans l'industrie hôtelière suisse. Employeurs et employés se rendent compte de plus en plus que leurs difficultés ne peuvent être surmontées que par une compréhension réciproque.

Le résultat de cette volonté constructive s'est aussi manifesté dans le courant de l'exercice par un développement rejoignant du nombre des membres de la Caisse. Les autorités, les associations, les employeurs et les employés ont apporté chacun leur quote-part à l'augmentation du nombre des assurés.

Littérature professionnelle

Problèmes de l'après-guerre. Publication du Séminaire touristique de la Haute Ecole des Etudes économiques et commerciales de St-Gall, No. 6.

Les 6 et 7 septembre 1943 a eu lieu à Montreux, organisé par le Séminaire touristique de la Haute Ecole des Etudes économiques et commerciales de St-Gall, un cours spécialement consacré à l'examen des «Problèmes de l'après-guerre». Les conférences prononcées à cette occasion font l'objet du présent opuscule No. 6, dans la série des publications du Séminaire. Elles ont été, en vue de l'impression, revues et complétées, voire les autres non seulement augmentées, par leurs auteurs. Non seulement le tourisme risque de se trouver en face de circonstances absolument différentes, mais encore il sera peut-être appelé à regagner, pour le bien de notre pays, cette importance qui faisait de lui avant la guerre, un des principaux piliers de notre économie. Dans l'étude qu'il consacre aux *Problèmes monétaires et financiers d'après-guerre*, le

1^{er} Août et hôtellerie

Voici le grand jour de la fête nationale qui approche, grand jour en général, mais plus spécialement à la fin de cette cinquième année de guerre où notre population, plus unie que jamais, tiendra à fêter solennellement notre indépendance et à remercier la Providence de nous avoir protégés jusqu'ici en nous conservant notre liberté.

Le comité de la fête nationale et l'hôtellerie seront une fois de plus à la tâche en cette journée, et les hôteliers — bien que pour la plupart d'entre eux ce soit le moment de la haute saison — voudront collaborer, comme ils le font depuis plus de 30 ans, à cette œuvre nationale. Il est bon de reconnaître l'effort fait par l'hôtellerie au cours des ans à l'occasion de la fête nationale, car le total des contributions des hôteliers et de leurs hôtes se chiffre par millions. Ils poursuivront cet effort d'autant plus volontiers que le produit de la collecte, ainsi que de la vente des insignes, cartes et timbres est destiné à la Croix-Rouge, sur l'œuvre de laquelle il n'est pas besoin d'insister.

Chacun donnera volontiers son obole, et les hôteliers n'ont pas à craindre d'importuner leurs hôtes en «poussant» la vente des insignes ou en leur recommandant spécialement la collecte. Tout le monde est conscient des privilèges dont nous jouissons et, en témoignage de reconnaissance, consentira volontiers un léger sacrifice qui permettra de soulager un peu la grande misère qui plane sur notre continent.

Dr. C.-F. Ducommun se livre même à une analyse aussi approfondie qu'étendue des revirements de structure intervenus dans la période d'entre les deux guerres mondiales; s'appliquant à démontrer pourquoi l'on ne parvint pas à accorder harmonieusement entre elles les diverses économies nationales, il dégage les enseignements qui en résultent pour l'avenir. Le Dr. R. Cotter, directeur de l'Office fédéral des transports (Problèmes économiques et sociaux d'après-guerre considérés sous l'angle du tourisme — l'assainissement de l'hôtellerie?, envisageant le tourisme quant à son importance économique, sociale et culturelle, développe le plan constructif d'assainissement et de renouvellement financier et matériel de l'hôtellerie suisse qu'il a élaboré. Quant à M. le directeur F. Chenax (Le rôle des chemins de fer dans le développement futur des transports) et à M. le directeur E. Primault (Le rôle de l'automobile et de l'avion dans les développements futurs du tourisme), ils dressent le tableau d'aspects et de remaniements nouveaux que l'avenir réserve aux communications ferroviaires, automobiles et aériennes. Finalement, le Dr. W. Hunziker (Les tâches du tourisme suisse après la guerre), se base sur l'image présumée de l'après-guerre au point de vue économique et touristique, pour énumérer les tâches futures de la politique touristique suisse dans son orientation générale et sous l'angle de l'économie extérieure et intérieure.

Cette publication porte donc de plein droit le titre qu'on a tenu à lui donner dans un sens généralisé, et mérite par conséquent de retenir l'attention non seulement des intéressés des branches touristiques, mais encore de tous ceux qui se soucient de l'avenir économique de notre pays. On peut se procurer cet ouvrage publié chez F. Rouge, Librairie de l'Université, et qui est vendu au prix de fr. 5.50 au Bureau central de la S. H. à Bâle.

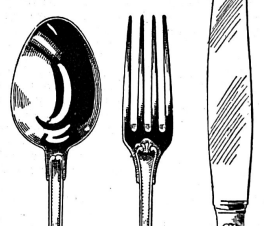
Petites nouvelles

Une association professionnelle pour le tourisme éducatif

Le tourisme éducatif étant destiné à jouer un rôle dans notre économie nationale d'après-guerre, il a été constitué récemment à Neuchâtel une association professionnelle groupant tous les établissements d'enseignement privés de la région.

Elle a pour but: 1. d'organiser la profession; 2. de veiller à son développement dans le cadre de l'intérêt général; 3. d'établir un contact avec les milieux officiels; 4. afin de provoquer des entretiens et des échanges de vue sur les problèmes relatifs à l'éducation et à l'enseignement.

Nr. 7504 LOUIS XIV VENDOME



O RFÈVRE

Christoffe

Gouverts, Orfèvrerie, Réargentures

Qualité réputée pour Hôtels-Restaurants

S.A. O RFÈVRE CHRISTOFFE

USINE DE PESEUX (NEUCHÂTEL)

FERRUM-

WÄSCHEREIANLAGEN

arbeiten wirtschaftlich und helfen sparen!

FERRUM AG., MASCHINENFABRIK, RUPERSWIL

Verkaufsbüro: ZÜRICH, Löwenstrasse 66, Telefon 74887

Zu verkaufen gutgehendes

Hotel

am Genfersee mit 50 Betten. Das Objekt ist prächtig gelegen, modern eingerichtet und gut unterhalten, mit grossem Umschwung. Es bietet auch heute, trotz Krieg, eine Existenz. Bei Rückkehr bessere Verhältnisse sofort an Interessierte Rendite. Anfragen unter Chiffre B 3046 L an Publicitas Lausanne.

KOCH

sucht Jahresstelle oder Aushilfsstelle, Commis oder Alleinkoch, ab 31. Juli 1944. Offerten an Remi Giger, Leonhardstr. 45, St. Gallen, Tel. 25278.

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.

Erstklassiges Hotel-Restaurant in Zürich sucht

jüngere Sekretärin

zu möglichst baldigem Eintritt für allgem. Büroarbeiten, Kautionsung, Kontrollen. Offerten gef. mit Zeugnisabschriften und Bild an Chiffre EH 2351 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

reinigend

und erfrischend für Körper und Geist wirkt das tägliche Glas



Eptinger

Erfahrener, gut ausgewiesener und gut präsentierender

Oberkellner-Chef de service

in Grossbetrieb (Jahresstelle) gesucht.

Offerten mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Bild und Gehaltsanspruch an Chiffre R. H. 2348 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WENN SIE

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

Stellen-Anzeiger | N° 30
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinlecker, junger, selbständiger, restaurationskundiger, in guten, bekannten Landgasthof gesucht. Jahresstelle. Familienanschluss. Offerten mit Lohnangebot an **Chiffre 1987**

Alleinlecker-Hausbursche per sofort evtl. 1. August in Passantenhäuser nach Basel gesucht. Hotel Continental, Tel. 4192, Basel. (1992)

Cuisinier, seul, pour commencement d'été demandé par petit hôtel de passage. Offres avec présentions et copies de certificats à l'Hôtel des Postes, Monthey (Val). (1999)

Gesucht in alkoholfreier Restaurant, Nähe Basel, in Jahresstellen: 1 Serviertochter, 1 Tourneuse für Economat und Mithilfe in Küche, 2 Hilfsköchinnen, 1 Küchenmädchen od. Rüstrfrau (evtl. ältere Person). Gute Behandlung. Offerten mit Zeugnis und Gehaltsantrag, erb. an **Chiffre 1973**

Gesucht ein Tessin in gutgehendes Hotel-Restaurant per sofort: Wäscherin-Glärtlerin, Portier-Hausbursche, in Jahresstelle. **Chiffre 1977**

Gesucht von erstklassigem Haus in Graubünden, in gutbezahlte Jahresstellen, Eintritt nach Übereinkunft: tüchtiger Portier, Zimmermädchen, Wäscherin. Offerten unter **Chiffre 1991**

Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft: 1 Bureau-Volontärin (evtl. gelernter Kellner, der Carrière machen will, 1 tüchtige Gouvernante-Buffetdame. Jahresstellen. Offerten mit Bild, Altersangabe und Zeugnis kopien unter **Chiffre 1989**

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
 Fachberufsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933
BASEL

Vakanzenliste
 Liste des emplois vacants
 des Stellenvermittlungsdienstes

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

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

- 6512 Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, Zürich.
- 6513 Köchin, Zimmermädchen, Hotel 40 Betten, St. Moritz.
- 6514 Zimmermädchen, Saaltochter, Berghotel 100 Betten, Tessin.
- 6515 Alleinportier, Hotel 85 Betten, Tessin.
- 6522 Portier, Hotel 1 Rg., Basel.
- 6523 Commis de rang, Hotel 1 Rg., Vevy.
- 6524 2 Serviertochter, Alleinportier, Hotel 35 Betten, Thunsee.
- 6525 Commis de rang, Hotel 1 Rg., Montreux.
- 6528 Sekretärin-Buchhalterin, 30-40jährig, Hotel 1 Rg., grössere Stadt.
- 6529 Einfache Serviertochter, Zimmermädchen, servicekundig, Hausmädchen, Hotel 40 Betten, B. O.
- 6532 Zimmermädchen, Berghotel, Zentralschweiz.
- 6533 Sekretärin oder Sekretär, sofort, Hotel 80 Betten, Lugano.
- 6534 Commis de cuisine, Hotel 70 Betten, Genf.
- 6535 Zimmermädchen, sofort, Zimmermädchen 1. Sept., Hotel 50 Betten, Lausanne.
- 6537 Zimmermädchen, Hotel 100 Betten, Tessin.
- 6538 Sekretärin-Volontärin, Deutsch, Französisch, mittelgr. Hotel, Olten.
- 6539 Saaltochter, Hotel 80 Betten, Wengen.
- 6541 Aide de cuisine, Berghotel 70 Betten, Vevy.
- 6542 Commis de cuisine, junge Buffettochter, Hotel 60 Betten, Thun.
- 6544 Zimmermädchen, Office-Hausmädchen, Saaltochter, Hotel 70 Betten, Badolet, Aargau.
- 6548 2 Serviertochter, Hotel 40 Betten, B. O.
- 6549 Sekretärin oder Sekretär, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Wallis.
- 6558 Saal-Restauranttochter (mit Bureaunotissen), kl. Hotel, St. Gallen.
- 6560 Sekretär, Aushilfe 1 Monat, Hotel 80 Betten, Lausanne.
- 6561 Alleinlecker, kl. Hotel, Luzern.
- 6562 Buffettochter, mittelgr. Passantenhôtel, Lausanne.
- 6563 Sekretär, Gouvernante, Saaltochter, Hotel 110 Betten, Wallis.
- 6565 Aide de cuisine oder Köchin, Hausmädchen, grösseres Passantenhôtel, Basel.
- 6567 Haustochter, servicekundig, kl. Hotel, Kandersteg.
- 6569 Zimmermädchen, Saaltochter, Küche, junge Restauranttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.



SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE
 Ab September: Im Hotel MONTANA Luzern!
 Das altbewährte Lehrprogramm wird erweitert und vertieft. Die Kurse für Sprachen, Fach, Sekr., Service, Küche beginnen im September. Lebendiges, frohes Lernen im Musterhotel! Staatlich subventioniert. Prospekt gratis.

«MONTANA» LUZERN
 Für die Vorwärtstrebenden!

Lucerne
Etagen-Portier-Remplaçant

für ca. 6 Wochen. Eintritt 1. August. Guter Verdienst. Reisevergütung. Offerten an Hotel Paris, Chaux-de-Fonds.

Gesucht tüchtiger, williger
Etagen-Portier-Remplaçant

für ca. 6 Wochen. Eintritt 1. August. Guter Verdienst. Reisevergütung. Offerten an Hotel Paris, Chaux-de-Fonds.

Gesucht für sofortigen Eintritt
Zimmermädchen

Offerten an Hotel Beau-Site, Aigle.

Gesucht per sofort Zimmermädchen zur Mithilfe im Service;
 ferner Tochter als Stütze der Verwaltung, Vertrauensperson am Buffet, Küche u. Bureau. Par 1. September Hilfeköchin. Offerten mit Zeugnisabschriften und Verdienstansprüchen an **Hospiz zur Heilmat, St. Gallen.** (1998)

Gesucht eine grosszügige Buffetdame, eine jüngere Buffettochter. Offerten unter **Chiffre 1993**

Köchin, tüchtig, gesucht. Dasselbst exaktes Küchenmädchen. Gute Kenntnisse in der Küche. Gartenmädchen erwünscht. Offerten an Bachmann, Restaurant Bärnerstrasse, 41, Basel. (1982)

Kochlehrling zu baldigem Eintritt neben tüchtigen Chef in gutgehendes Hotel mit Restaurant nach Locarno gesucht. Gute Behandlung zugesichert. Offerten an Hotel du Lac, Locarno. (1975)

Köchin, jüngere, restaurationskundige, in guten, bekannten Jahresstellen in Jahresstelle gesucht. Familienanschluss. Offerten unter **Chiffre 1988**

Köchin, tüchtig, zuverlässige, gesucht ab ca. 1. oder 15. September. Offerte an Zeugnis kopien u. Lohnansprüchen erwünscht. Offerten mit Zeugnis kopien u. Lohnansprüchen an Hotel Cecil, Walldorf-Films. (1990)

Lingère-Gouvernante-Tourneuse, sprachkundig, mittel. Alters, in Jahresstellen gesucht. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sowie Altersangabe an Postfach 619, Luzern. (1998)

On demande pour de suite une aide femme de chambre-sommelière et pour le ler novembre une fille de cuisine sachant cuisine. Offres avec photo et certificats sous **chiffre 1995**

Saaltochter, tüchtige und Saaltochter zu baldigem Eintritt gesucht. Offerten mit Zeugnis kopien u. Bild an Hotel J. Kessler, St. Gallen. (1984)

Serviertochter, hübsche, freundliche, nicht über 25 Jahre, Deutsch u. französisch sprechend, gesucht. Offerten mit Photo und Zeugnis an Hotel de la Fave, Luzern. (1997)

Volontaire de bureau-débutant est demandé par hôtel de tout premier rang à Genève pour entrée de suite. Les candidats, ayant un appétit de cuisine ou commercial, auront la préférence. Faire des offres écrites à la main en joignant copies de certificats et photo. **Chiffre 2000**

Zimmermädchen, zuverlässiges, das auch im Saal Tischschicht weiss, per sofort gesucht. Ebendasselbst gewandte, sprachkundige Lingère-Gouvernante in Jahresstelle. Offerten mit Bild an Postfach 619, Luzern. (1984)

- 6606 Office-Economatgouvernante, Privatzimmermädchen, Angestellte Zimmermädchen, Hotel 1 Rg., Tessin.
- 6607 Zimmermädchen, Tourneuse für Zimmer und Service, mittelgr. Passantenhôtel, Bern.
- 6617 Köchin (allein), Hausbursche, Küchenbursche, Ende Juli, Hotel 30 Betten, Simental.
- 6628 Chef de rang, commis de rang, Koch-Pâtissier, Köchin, Saaltochter, Serviertochter, Küchenmädchen, Hotel 100 Betten, Grb.
- 6630 Saaltochter, Restauranttochter, Etagenportier oder Portier-Saaltochter, Lingère-Wäscherin, Hotel 70 Betten, Grb.
- 6634 Saaltochter, Hotel 50 Betten, Waadländer Alpen.
- 6640 Tochter für Zimmer und Service, sofort, Hotel 40 Betten, Valaisanne.
- 6643 Sekretärin, erskl. Restaurant, Lausanne.
- 6644 Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Baden.
- 6645 Zimmermädchen, Küchenbursche, Alleinlecker für ca. 6 Wochen, sofort, Hotel 40 Betten, Arosa.
- 6647 Etagenportier, mittelgr. Passantenhôtel, Kt. Neuenburg.
- 6648 Sommerle, Hotel 80 lits, Montreux.
- 6649 Aide-Gouvernante, 2 Wäscherinnen, 2 Küchenmädchen, sofort, Hilfsköchin, Küchenmädchen, Hotij 120 Betten, Badolet, Westschweiz.
- 6654 Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, Hotel 150 Betten, Vevy.
- 6656 Zimmermädchen, kl. Hotel, Biel.
- 6658 Küchenlecker, Hotel 50 Betten, Lugano.
- 6659 Saaltochter, Buffettochter, Serviertochter, mittelgr. Hotel, Adoloboden.
- 6661 Saaltochter, Zimmermädchen, junger Koch, Kaffeelecker oder Köchin, sofort, Hotel 70 Betten, Grb.
- 6665 Sekretär oder Sekretärin, Hotel 100 Betten, St. Moritz.
- 6668 Restauranttochter, kl. Berghotel, Zentralschweiz.
- 6672 Kellner oder Restauranttochter, erskl. Restaurant, Basel.
- 6673 Oberkellner, Saaltochter, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
- 6678 Alleinlecker, sofort Wengen.
- 6680 Jüngere Serviertochter, mittelgr. Passantenhôtel, Bern.
- 6682 Serviertochter, Alleinlecker oder Köchin, sofort, kl. Hotel, Berner Jura.
- 6685 Sekretärin-Buchhalterin, 30-40jährig, mehrere Commis de rang, Hotel 1 Rg., Bern.
- 6694 Alleinlecker oder Köchin, Hotel 60 Betten, Brienzsee.
- 6695 Saaltochter, junger Chasseur, Hallen-Bartocher oder Keller, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
- 6698 Commis de rang, Commis-Pâtissier, Office-mädchen, Hotel 1 Rg., Grb.
- 6701 Kaffeeleckerin, Küchenmädchen, Hotel 180 Betten, Zentralschweiz.
- 6704 Casserolier, Aide de cuisine, mittelgr. Hotel, Hasliberg.
- 6706 Oberkellner, Saaltochter, Aide de cuisine, Küchenlecker, Hotel 1 Rg., Thunsee.
- 6710 Alleinlecker, Restauranttochter, Hotel 30 Betten, Badolet, Aargau.
- 6712 2 Portiers, 2 Kellner, Küchenmädchen, Hotel 80 Betten, Grb.
- 6718 Alleinlecker, sofort, Hotel 30 Betten, Grindelwald.
- 6719 Zimmermädchen, Saaltochter, mittelgr. Hotel, Solothurn.
- 6721 Aide de cuisine, sofort, erskl. Kurhotel, Grb.
- 6722 Jüngere Economat-Officegouvernante (evtl. Anfängerin), August, mittelgr. Passantenhôtel, Zürich.
- 6724 Saaltochter oder Commis de rang, sofort, Hotel 110 Betten, Graubünden.
- 6725 Köchin oder Koch, Küchen-Hausmädchen, kl. Hotel, Engadin.
- 6728 Saaltochter, Hotel 1 Rg., Wengen.
- 6730 Küchenmädchen, grösseres Passantenhôtel, Basel.
- 6731 Commis de rang, Demichele, Hotel 1 Rg., Genf.
- 6733 Commis de cuisine, Chef d'usage, Hotel 1 Rg., Lausanne.
- 6735 Pâtissier, Hilfsköchin, Küchenbursche, Serviertochter für Saal und Tea-Room, Wengen.
- 6739 Portier, Hotel 40 Betten, Tessin.
- 6740 Alleinportier, mittelgr. Passantenhôtel, Ostschweiz.

Stellengesuche - Demandes de Places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Inserate (bis zu 4 Zeilen)	4.-	5.-
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.50	3.50
Mehrzelteln mit je 50 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kontofreie Einzahlung auf Postcheckkonto V 85. - Briefmarken werden an Zahlung nicht angenommen. - Für gewünschte Belegnummern beliebe man 40 Cts. extra beifügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre angeben. Inseratenschluss Dienstag Abend. - Allen Anträgen gef. Rückporto beilegen.		

Salle & Restaurant

Buffetdame, von Haus aus vom Fach, langjährige Praxis in Hotellerie und Restauration, rationale Wirtschaftlerin, wünscht ihre Position zu ändern in geregelteten Betrieb. Deutsche Schweiz bevorzugt. Offerten erbeten unter **Chiffre 547**

Oberkellner, bestempfohlen, auch bureauekundig, sucht Engagement. Offerten unter **Chiffre 543**

Restaurant-Saaltochter, die auch den Tea-Room-Service kennt, die Fachgewand, gestreuten Alters, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten unter **Chiffre 554**

Cuisine & Office

Alleinlecker, Chef de cuisine, 48j., solid, sparsam, verträglich, sucht Saison- oder Jahresstelle per 1. September oder nach Übereinkunft, auch Ablösung. Gute Zeugnisse. Offerten erbeten unter **Chiffre 550**

- 6741 Junge Serviertochter, Meiringen.
- 6742 Köchin, Hotel 70 Betten, B. O.
- 6743 Küchenlecker, Hotel 70 Betten, B. O.
- 6744 Jüngere Chef de rang, erskl. Restaurant, grössere Stadt.
- 6745 Portier-Hausbursche, mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.
- 6747 Casserolier, sofort, Hotel 130 Betten, Engadin.
- 6748 Rôtisseur, Commis de cuisine, Officegouvernante, Zimmermädchen, Lagermädchen, Hotel 1 Rg., grössere Stadt.
- 6753 Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, Aargau.
- 6758 Chasseur, erskl. Restaurant, Zürich.
- 6759 Commis-Officegouvernante, sofort, erskl. Berghotel, Zentralschweiz.
- 6762 Office-mädchen, Hotel 1 Rg., Grb.
- 6764 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Luzern.
- 6768 Alleinlecker, mittelgr. Hotel, Brienzsee.
- 6788 Officebursche, Portier, Hotel 90 Betten, B. O.
- 6790 Garderobier, Hausmädchen, Küchenmädchen, Hotel 35 Betten, Grb.
- 6793 Jüngerer Aide de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Adelboden.
- 6794 Köch oder Köchin, kl. Hotel, Grindelwald.
- 6795 Portier, Saaltochter, kl. Hotel, Lugano.
- 6797 Saaltochter, Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, Grb.
- 6798 Saaltochter, Hausmädchen, junger Aide de cuisine, grösseres Passantenhôtel, Basel.
- 6782 Saaltochter, Hotel 80 Betten, Wengen.
- 6783 Tochter für Küche und Haushalt, kleines Hotel Kt. Aargau, Graubünden.
- 6784 Aide de cuisine, Chef de partie, grösseres Passantenhôtel, Graubünden.
- 6785 Hausbursche, Jahresstelle, Hotel 35 Betten, Wallis.
- 6788 Kaffee-Angebotleckerin, Sekretärin, Telefonistin, grösseres Passantenhôtel, Zürich.
- 6789 Sopran-Flickerin, sofort, Lingère, Hausmädchen-Anfangs-Zimmermädchen, 1. August, Haushaltungsköchin, Jahresstelle, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Interlaken.
- 6793 Saaltochter, Küche und Service, sofort, kl. Hotel, Andernmat.
- 6794 Serviertochter, Jahresstelle, selbst. Restauranttochter, Mädchen für Küche und Haushalt, Lingère, Anfangs-Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Vevy.
- 6800 Portier, sofort, grösseres Passantenhôtel, Ostschweiz.
- 6801 Casserolier-Küchenbursche, mittelgr. Passantenhôtel, Olten.
- 6802 Alleinportier, Hotel 100 Betten, Tessin.
- 6804 Glättlerin, sofort, grösseres Passantenhôtel, Basel.
- 6805 Zimmermädchen, Saaltochter, mittelgr. Hotel, Thunsee.
- 6808 Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Grb.
- 6809 Economatgouvernante, Hotel 100 Betten, grössere Stadt.
- 6810 Zimmermädchen, Küchen-Office-mädchen, Hausmädchen, mittelgr. Hotel, Genf.
- 6813 Lingère-Gouvernante-Stütze der Hausfrau (Tourneuse), ca. 30jährig, mittelgr. Hotel, Luzern.
- 6814 Alleinlecker, Passantenhôtel, Aarau.
- 6816 Portier-Hausbursche, sofort, mittelgr. Passantenhôtel, B. O.
- 6819 Hausbursche-Portier, kl. Hotel, Tessin.
- 6822 Saal-Restauranttochter, jüngere Sekretärin, Berghotel, B. O.
- 6828 Etagenportier, Saaltochter, sofort, bis Ende August, Hotel 110 Betten, Tessin.
- 6830 Aushilfe-Buffetdame, grösseres Passantenhôtel, Basel.
- 6831 Alleinlecker, Zimmermädchen, Badolet Tessin.
- 6833 Restauranttochter, Etagenportier, 1. August (Ferienablosung), mittelgr. Passantenhôtel, Basel.
- 6836 Küchenbursche, mittl. Hotel, Thunsee.
- 6837 Buffetdame, Buffettochter, sofort, Bahnhofbuffet, Grb.
- 6839 Restauranttochter, sofort, mittl. Hotel, Grb.
- 6840 Saal-Restauranttochter, sofort, Wäscherin, 1. September, Tourneuse, 15. August, Hotel 60 Betten, Grb.
- 6843 Portier, Zimmermädchen, sofort, erskl. Kurhaus, Davos.
- 6845 Jüngerer Koch od. Köchin, Jahresstelle, mittl. Hotel, Luzern.
- 6846 Serviertochter, Küchenmädchen, Garten-Hausbursche, Serviertochter, Hotel 40 Betten, B. O.
- 6850 Restauranttochter, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

Chefkoch, ges. Alters, ledig, sparsamer, exakter, finker Mitarbeiter sucht Vertrauensposten. Gell. Offerten nur mit Gehaltsangebot werden beantwortet. P. Nr. 2155, Luzerne 1. (586)

Chef de cuisine-Alleinlecker, tüchtiger, selbständiger, fremdenkundig, bewandert in a part Service, mit verträglichem Charakter, sucht Stelle in besseres Haus. Auch Militärablösung. Frei ab 9. August. Offerten mit Lohnangebot erwünscht unter **Chiffre 549**

Casserolier, 25, feinsig, seriös, 58 J., m. guten Zeugnissen, sucht gute, ledige Stelle ab 7. August. Bezahlte Reise erwünscht. Offerten an Lohnangebot u. Arbeitsverhältnisse an Imhof, Hotel Hertenstein (Luzern). (586)

Küchenchef, erskl., tüchtige Kraft, gestreuten Alters, mit besten Ausweisen, sucht dauernden Posten in grösserem Hotel oder Restaurantbetrieb. Offerten erbeten unter **Chiffre 553**

Loge, Lift & Omnibus

Allein-Portier, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle, Herbstsaison ins Tessin bevorzugt. Offerten an Hans Müller, Portier, Hotel Kurhaus, Restl, Hasliberg. (591)

Mrann, tücht., sprachlich, m. best. Zeugn., sucht Herbstsaison-Engagement als Nach-Concierge od. Concierge-Conducteur-Portier. Lugano bevorzugt. Eigene Uniform u. Fahrrad. Dienstzeit bis Mitte Nov. Off. an Cond. Hof, Strandhotel Belvédère, Spiez. (584)

Divers

Buffetdame-Gouvernante. Frl. gestreuten Alters, gut präsentierend, im Fache versiert und tüchtig, sucht selbständigen Vertrauensposten in geregelteten Jahresbetrieb. Zentralschweiz bevorzugt. Offerten gef. unter **Chiffre 552**

- 6851 Jüngere Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Meiringen.
- 6852 Chef-Tourneuse, Commis-Tourneuse (Militärablösung), 15. August, Grosshotel, Hotel, Luzern.
- 6854 Jüngere Serviertochter (auch Anfängerin), sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
- 6855 Buffettochter (auch Anfängerin), Ende August, mittl. Hotel, Schaffhausen.
- 6856 Bureauvolontär oder -volontärin, Aide de cuisine-Pâtissier, Commis de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
- 6859 Restaurantkellner, Etagenportier, mittelgr. Hotel, Davos.
- 6861 Casserolier, Buffettochter, mittelgr. Hotel, Biel.
- 6862 Pâtissier, Wäscherin, sofort, mittelgr. Hotel, Grb.
- 6866 Hausmädchen, Kocher für Zimmer und Service, Hotel 70 Betten, B. O.
- 6868 Aide de cuisine oder Commis-Pâtissier, sofort, Reisevergütung, mittelgr. Hotel, Grindelwald.
- 6869 Zimmermädchen, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Lausanne.

Lehrstellenvermittlung:

- 6538 Sekretärin-Volontärin, mittelgr. Passantenhôtel, Olten.
- 6539 Bureauvolontärin, mittelgr. Hotel, Luzern.
- 6534 Bureauvolontärin, erskl. Hotel, Wallis.
- 6535 Bureauvolontär, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
- 6539 Saaltochter, Hotel 80 Betten, B. O.
- 6543 Saaltochter, Hotel 110 Betten, Wallis.
- 6544 Saaltochter, Hotel 70 Betten, Grb.
- 6573 Saaltochter, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
- 6582 Saaltochter, kl. Passantenhôtel, Berner Jura.
- 6583 Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Kt. Aargau.
- 6789 Saaltochter, Sanatorium, Grb.
- 6800 Saaltochter, mittelgr. Hotel, Thunsee.
- 6810 Saaltochter, mittelgr. Hotel, Thunsee.
- 6842 Buffettochter, mittelgr. Passantenhôtel, Bern.
- 6729 Buffettochter, grösseres Passantenhôtel, Basel.
- 6724 Buffettochter, Passantenhôtel, Aarau.
- 6753 Buffettochter, Hotel 80 Betten, Tessin.
- 6802 Kellnerlehrling, Hotel 100 Betten, Tessin.
- 6853 Sekretärin-Volontärin, Hotel 110 Betten, Wallis.

Gesucht

per sofort und Sommersaison:
 Chefköchinnen
 Hilfsköchinnen
 Kuchlehrtochter
 Buffetlehtochter
 Saaltochter
 Hilfs-Zimmermädchen
 Glättlerinnen
 Lingerle-mädchen
 Zimmermädchen
 Saaltochter
 Obersaaltochter
 Restauranttochter
 Küchen-Office-mädchen
 Wäscherinnen

Zeugnisabschriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Fachberufsnachweis des Schweizer Hotelier-Vereins)

Feuerwerk

Raketen Bukette
Sonnen Bengalfeuier
Röm. Kerzen Fackeln

Ganze Sortimente
 Reizendes Tischfeuerwerk für den 1. August

Frank Carl Weber
 Spezialhaus für Spielwaren
 Zürich Bern Basel Luzern Lausanne Genf

TEL 79022

OFFERTEN
 von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Gesucht für sofortigen Eintritt
Zimmermädchen

Offerten an Hotel Beau-Site, Aigle.

Barmaid

sprachkundig, mit besten Referenzen, sucht Stelle in erskl. Hotel. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter **Chiffre RM 2337** an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Mobiliar
 Wenn Sie

oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Anzeige in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere viele wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrelanglang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Beugungsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch teilweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fibor-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT
SCHÖNENWERD Telefon 3 13 73

Chef de cuisine
 (Restaurateur)

sucht Stelle. Eintritt könnte sofort geschehen. Adresse: Sgt. Jean Urban, Cp. E. M. Bat. fus. mont. 7, en campagne.

Stütze des Patrons

Beachtens! Ansprüche. Evtl. an pairs. Offerten unter **Chiffre T. 12556**, an Publicitas Basel.

TECHAG ZÜRICH
 Tel. 4 14 15 Utzqual 29

INSERIEREN bringt Gewinn!

in vorzüglicher Qualität liefert zu billigen Preisen das Zentral-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel

Verlangen Sie Mustersendung!

Schuster Teppiche Linoleum Vorhangstoffe

Die Schweiz - ein Gastland
Erneuerung Ihrer Hotelräume

für den Wintersport 1944/45



Auf Grund langjähriger Erfahrungen empfehlen wir:
Innenausbauten, Möblierungen von:
Aufenthaltsräumen, Wohnhallen,
Speisesälen, Hotelschlafzimmern

Eigenes Architektur-Bureau - Vorschlags unverbindlich
Erstklassige Referenzen

H. Woodtly & Co. AG., Aarau
Möbelfabrik

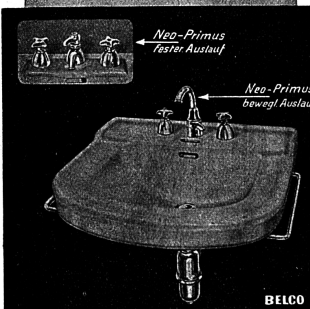
Gesucht per sofort nach Vevey, in gutgehendes Hotel

- 1 Alleinportier
- 2 Zimmermädchen
- 2 Küchenmädchen
- 1 Hausbursche
- 2 Officemädchen

Guterzählte Stellen. Off. mit Photo, Zeugnisabschriften
und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten unter Chiffre
L G 2338 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ihr Hotel ist
zuerst besetzt

COLUMBUS TISCH
schafft zufriedene Kunden



„Columbus“ Tische sind un-
übertroffen in Form, Mass-
verhältnis und Konstruktion.
Beachten Sie die neue
Neo-Primus-Mischbatterie,
mit unserem Rex-Oberteil,
d. i. nichtsteigende Spindel
und von aussen nachzieh-
barer Stopfbüchse, daher
unverwüsthch



BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH
Stauffacherquai 42 Telefon 3 86 60

Eine schwarze Katze durchkreuzt zufällig meinen Weg!
Glück? Oder Unglück? Wie ich aber nach Hause komme,
steht tatsächlich — das Glück — der Geldbriefträger vor
der Tür und läutet. So ein Zufall!
Jeder von uns erlebt immer wieder Zufälle, große und
kleine. Ein Gewinn bei der Landes-Lotterie z. B. ist gar
kein so großer Zufall, kommt doch durchschnittlich auf
jedes fünfte Los ein Treffer!

Ziehung der Landes-Lotterie 10. August

Einzel-Lose Fr. 5.— Serien zu 10 Losen unter dem „Roten
Kleeblatt“-Verschluss Fr. 50.— (enthaltend zwei sichere
Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Ban-
ken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

HANS GIGER, BERN

Gutenbergstrasse 3 Telefon 22735

offeriert

Kirschen

für Kuchenbelag

schwarze und rote ohne Stein
in 2- und 5-kg-Büchsen

Herr Ober,
2 x Bouillon
aber
LUCUL

★ **LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 872 94**

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

Es beweisen's
1000 Referenzen,
dass mit **Carlon**
alle Böden glänzen!

PROCAR A G ZÜRICH
Telefon 6 58 11 Wasserwerkstrasse 12

Bier
ist etwas
Gutes

Sowieso!

TURMIX

war die Sensation der
Mustermesse 1944. Ein
hochwertiges Schweizer
Qualitätsprodukt.

Prospekt und Vorführung

TECHAG ZÜRICH
Tel. 4 14 15 Utoquai 29

Zu verkaufen

Hotel- Silbergeschirr

zum Teil neu, wie Platten, Kaffee-,
Milch- und Teekannen, Fisch-
besteck etc.

Wäsche
(punktfrei)

wie Servietten, Tischtücher, Bett-
überwürfe etc.

Kupfergeschirr
in diversen Grössen, passend für
Hotelküchen.

Badnerstrasse 338, I. Stock,
Zürich 4, Tel. (051) 5 88 61.

Sardinen

und

Thon

Preisliste verlangen!

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

Freude
bereiten Sie **allen** Gästen
mit einem „mords-guet“
Streifenkäse (7/8 Fett).
4 Stück für 150 Punkte!

Jüngere Sekretärin

gesucht für allgemeine Bureauarbeiten (Journal,
Kassa, Rationierung) in Gross-Restaurant nach
Zürich. Eintritt nach Übereinkunft. Nur gutaus-
gewiesene Bewerberinnen wollen Offerten ein-
reichen unter Chiffre M. Z. 2334 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIERS ...

berücksichtigt die Inserenten Eures Fachorgans!

Zur Entlastung der Geschäftsleitung per ca. Mitte Sep-
tember a. c. **gesucht**

jüngerer Hotelfachmann

in städt. Hotel- und Restaurantbetrieb in der Zentral-
schweiz. Verlangt wird gründliche Fachausbildung, takt-
volle Gewandtheit im Verkehr mit gutbürgerlichen Gästen
und Erfahrung in der Leitung des Personals. Evtl. günstige
Gelegenheit für Hotelreisenden mit Sommergeschäft, Win-
terbetrieb in einem Stadtunternehmen. Kennzeichner:
Handgeschriebene Offerten mit Bild und Bekanntgabe der
Gehaltsansprüche unter Chiffre R. D. 2342 an die Schweiz.
Hotel-Revue, Basel 2.

EIN GANG INS

Teppichhaus

Geelhaar
THUNSTR. 7 BERN

LOHNT SICH!

FEINE

BORDEAUX UND BURGUNDER

Flaschenweine

BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6
IMPORTATION — TEL. 8 01 05 — TURNERSTRASSE 37

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

Der gute **WAADTLÄNDER**.

trägt die
Garantie-
marke

L'OFFICE DES
VINS VAUDOIS
LAUSANNE

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

Gesucht
pachtweise oder käufliche Uebernahme von

Hotel oder Pension

Grösser 40—70 Betten, mit Restaurant, Jahres- oder Saison-
betrieb. Offerten unter Chiffre H. F. 2344 an die Schweizer
Hotel-Revue Basel 2.

On cherche à reprendre

un meublé, ou hôtel garni

Faire offre sous P. P. 2347 Revue Suisse des
Hotels, Bâle 2.

**Horgen
Glarus**

zeitgemäss
formschön
bequem
preiswert

A. G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus
in Horgen

OFFLEY

seit 1737

unübertroffene
Edelweine

PORTO & SHERRY

Depositäre: HENRY HUBER & CIE.
ZÜRICH 5 — TELEPHON 3 25 00