

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 54 (1945)
Heft: 19

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.11.2024

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

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:

Die einseitige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT:

Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen 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 2794.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Vierundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-quatrième
année

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

ANNONCES:

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

ABONNEMENTS:

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

RÉDACTION ET ADMINISTRATION:

Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V. 85. Téléphone 2794.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 19 Basel, 10. Mai 1945

Erscheint jeden Donnerstag · Parait tous les jeudis

Bâle, 10 mai 1945 N° 19

Der Krieg ist zu Ende

Der Krieg in Europa ist beendet, schneller als man zu Beginn des Jahres annehmen durfte. Die grösste Militärmacht, die die Welt je gesehen hat, ist zusammengebrochen. Ein erleichterndes Aufatmen geht durch alle Völker der Erde. Nach 68 Monaten erbarmungslosen Ringens liegt das Dritte Reich am Boden, dessen Machthaber in Verfolgung ihrer Weltbeherrschungspläne über weite Gebiete Europas ihre Schreckensherrschaft von beispielloser, selbst mittelalterliche Rekorde in den Schatten stellender Brutalität und Grausamkeit ausübten. Innerlich morsch und faul ist das ganze Gebäude nationalsozialistischer Staatskunst jämmerlich wie ein Kartenhaus zusammengefallen, als der deutschen Wehrmacht, von zwei Seiten gefasst, das Rückgrat gebrochen wurde. Eine Epoche welterschütternder Vorgänge hat damit ihren Abschluss gefunden.

Mit der bedingungslosen Kapitulation der Nazi-Heere hat sich auch für unser Land eine ganz neue Situation ergeben. Nunmehr stehen keine fremden Truppen mehr an unseren Landesgrenzen, die als potentielle Angreifer die Unabhängigkeit unseres Landes zu gefährden drohen. Ein Alldruck ist damit von uns genommen. Wir wissen jetzt, dass wir der Gefahr, in letzter Stunde doch noch in den grossen Strudel hineingezogen zu werden, glücklich entronnen sind. Ein Gefühl tiefempfundener Dankes entsteigt unseren Herzen — des Dankes, dass dieser Kelch, der uns demütigende Knechtschaft, Hunger, Marter und gar Tod verhies, gnädig an uns vorüberging. In der Schweiz spende an die Kriegsgeschädigten findet dieses Dankgefühl spontan seinen schönsten und sinnvollsten Ausdruck.

Wenn wir verschont geblieben sind und dabei vielleicht das Gefühl haben, vom Schicksal in unverdienter Weise bevorzugt worden zu sein, so wollen wir doch auch unsere Dankbarkeit der Armeeführung und unseren Behörden bezeugen. Die militärische Bereitschaft unseres Landes, an deren Erhöhung andauernd gearbeitet wurde, und der entschlossene Abwehrwille, der von den höchsten Spitzen der Armee bis hinunter zum letzten Soldaten vorhanden war, hat mit dazu beigetragen, dass wir diese Weltkrisenjahre heil überstanden. Vergessen wir aber neben der militärischen die wirtschaftliche Landesverteidigung nicht, die nach aussen weniger sichtbar in Erscheinung trat, aber Entscheidendes zur Erhaltung unserer innern Widerstandskraft geleistet hat. Mit dem Mittel der ausserordentlichen Vollmachten ausgestattet, hat der Bundesrat eine kriegswirtschaftliche Organisation ins Leben gerufen, die mit klarem Blick für das Notwendige und im allgemeinen unter Beschränkung auf das Wesentliche und Durchführbare unter schwierigsten Umständen jene Massnahmen angeordnet, die dem Schweizervolk das Durchhalten ermöglichten. Diese Massnahmen haben dem Schweizervolk das tägliche Brot gesichert — nicht in dem Ausmasse, wie es jeder gewünscht hätte, aber in gerechter Verteilung des vorhandenen; sie haben ihm die Arbeitsmöglichkeiten erhalten durch zweckmässige Lenkung der Rohstoffe; sie haben einen sozial gerechten Lohnausgleich zu verwirklichen versucht, der auch dem einfachen Bürger das Gefühl verlieh, Glied einer grossen Gemeinschaft zu sein. Auf diese Weise ist es den kriegswirtschaftlichen Behörden gelungen, unser Volk davon zu überzeugen, dass alle Beschränkungen

seiner wirtschaftlichen und politischen Freiheiten, dass alle Opfer, die von ihm verlangt wurden, notwendig waren, notwendig um der Erreichung des einen grossen Zieles willen: Erhaltung unserer Freiheit und staatlicher Unabhängigkeit.

Lockerung der Kriegswirtschaft?

Wir haben durchgehalten, das Durchhalten war nicht vergeblich. Nachdem nun aber die militärische Bedrohung unseres Landes nicht mehr vorhanden ist, stellt sich die Frage der militärischen und kriegswirtschaftlichen Demobilisation. In militärischer Hinsicht wird die Demobilisierung nicht lange auf sich warten lassen. Natürlich werden in erster Linie die Luftabwehr, Luftschutz und Ortswehrorganisationen abgebaut werden können. Das Armeekommando hat aber keinen Zweifel darüber gelassen, dass, sobald es die Situation erlaubt, auch sukzessive zu Entlassungen jetzt noch unter den Waffen stehender Truppeneinheiten geschritten werde, wenn auch die von der Armee noch zu erfüllenden Aufgaben erfordern, dass erhebliche Truppenbestände einweilen mobilisiert bleiben müssen. Wie weit auch immer die Demobilisation gehen mag, auf jeden Fall wird nun besser als bisher dafür gesorgt werden können, dass die für das Anbauwerk benötigten Kräfte verfügbar werden und dass überhaupt den Bedürfnissen der Wirtschaft besser Rechnung getragen wird. Bei dem chronischen Personalmangel wird besonders das Hotelgewerbe erwarten dürfen, dass ihm während der Saisonzeit keine Leute mehr wegen Militärdienstleistung entzogen werden oder entzogen bleiben.

Wird die Demobilisierung nicht nur auf das militärische Gebiet beschränkt bleiben, sondern wird uns die Einstellung der Feindseligkeiten auch den Abbau der Kriegswirtschaft bringen? Leider sind die Aussichten eines raschen Abbaues der staatlichen Wirtschaftslenkung nicht günstig. Gerade von behördlicher Seite wurde je und je davor gewarnt, zu glauben, wenn der Krieg zu Ende sei, könnten auch die Fesseln, die der Wirtschaft auferlegt werden mussten, ohne weiteres beseitigt werden. Während die militärische Situation sich eindeutig geklärt hat, bleibt die Versorgungslage kritisch. Der Mangel, der die eigentliche Ursache der Bewirtschaftungsmassnahmen bildet, nimmt auf vielen Gebieten schärfere, ja zum Teil beängstigende Formen an. Unter den Rohstoffen ist es die Kohle, deren Beschaffungsschwierigkeiten uns die grössten Sorgen machen, denn die Kohle ist der industrielle Schlüsselrohstoff par excellence. Die Gasrationierung und die Brennstoffzuteilungen für gewerbliche Zwecke und die Raumheizung haben auch dem Hotelgewerbe offenbart, wie wichtig eine Lösung der Kohlen- bzw. Brennstofffrage wäre. Aber auch hinsichtlich unserer Lebensmittelversorgung machten uns noch kürzlich der Chef des KEA und seine engeren Mitarbeiter auf die Möglichkeit weiterer Einschränkungen aufmerksam. Hat nun aber das Kriegsende nicht eine neue Sachlage geschaffen?

Wir glauben ja. Mit der Einstellung der Feindseligkeiten ist die Ungewissheit über das Ausmass der noch möglichen Zerstörungen verschwunden und die Beanspruchung der Transportwege und -mittel für mili-

tärische Zwecke (Kriegsmaterial- und Munitionsnachschub) bewirkt schon in kürzester Zeit eine Besserung der Transportsituation, die sich früher oder später auch auf unsere Zufuhren günstig auswirken wird. Die Einfuhrchancen können heute besser überblickt werden als gestern. Es ist nicht mehr nötig, auf unbestimmte Zeit zu disponieren. Wir dürfen es uns heute eher leisten, von der Hand in den Mund zu leben, als dies noch vor Wochen der Fall war, wo über die mögliche Kriegsdauer noch nichts Bestimmtes gesagt werden konnte. Aus diesen Überlegungen hofft die Hotellerie, dass die kriegswirtschaftlichen Behörden ihre Massnahmen nicht mehr nach dem Grundsatz des „schlimmsten Falles“ treffen und überall da, wo dies einigermassen verantwortet werden kann, von neuen Einschränkungen absehen oder bestehende lockern. Gerade in bezug auf die Lebensmittelzuteilungen haben die neuesten Kürzungen für das Gastgewerbe bei den Betriebsleitern eine wahre Bestürzung hervorgerufen. Alle diejenigen, die es aus staatsbürgerlichem Pflichtgefühl verschmähten — und das ist die grosse Mehrzahl der Hotelier — sich durch „schwarze“ Lebensmittelbezüge die Speisekammer besser zu dotieren, als dies allein mittels Coupons möglich ist, sehen den kommenden Monaten mit schweren Sorgen entgegen. Die Frage, wie bei den gekürzten Zuteilungen noch ein Küchenbetrieb, der diesen Namen verdient, möglich ist, verursacht verständliches Kopfzerbrechen. Die Gefahr ist nicht von der Hand zu weisen, dass manch einer, der bisher in bezug auf kriegswirtschaftliche Disziplin einen blanken Schild vorweisen konnte, durch die kaum mehr mit normalen Mitteln zu meisternde Situation sich vom geraden Weg abdrängen lässt. Es ist deshalb zu hoffen, dass die kriegswirtschaftlichen Behörden alles tun werden, was in ihrer Macht steht, um die Einschränkungen — nicht nur auf dem Lebensmittelsektor — auf das unumgänglich notwendige Mass zu begrenzen.

Wenn die Versorgungslage sowohl bei den Rohstoffen, wie bei den Lebensmitteln reale Hindernisse bilden, den Abbau der Kriegswirtschaft heute schon mit Erfolg in die Wege zu leiten, so scheinen leider auch die geistigen Voraussetzungen für einen raschen Abbau nicht mehr überall vorhanden zu sein. Die Empfehlungen der nationalrätlichen Vollmachtenkommission zur Lohn-, Preis- und Währungspolitik sind beispielsweise Anzeichen dafür, dass sich ein Wandel in den wirtschaftspolitischen Anschauungen vollzieht, demzufolge die staatliche Wirtschaftslenkung auch für die Nachkriegszeit beibehalten werden soll. Es war deshalb verständig, dass Ständerat Dr. Bühler in einem Postulat die Frage der Grenzen der Staatskontrolle in der Wirtschaft und des Masses der staatlichen Befehlsgewalt, die auf dem Bürger lasten soll, zur Diskussion gestellt hat. Wenn Dr. Bühler feststellt, dass die vom Bunde erlassenen kriegswirtschaftlichen Vorschriften nach Inhalt und Umfang ein Ausmass angenommen haben, das ihre Durchführung erschwert, auf die Dauer den Staat im Übermass belastet und auch die Entwicklung der Wirtschaft immer mehr beeinträchtigt, so kann ihm darin die Hotellerie nur beipflichten. In der Fülle der behördlichen Verfügungen, Anordnungen und Gebote sich noch zurecht zu finden, wird nachgerade zu einer Kunst. Sehe man sich nur einmal die soeben herausgekommene Verfügung Nr. 132 des KEA über die Einsparung an Lebens- und Futtermitteln an, die, von wenigen Änderungen abgesehen, nur eine Neuauflage der Verfügung Nr. 102 vom 4. Januar 1944 ist. Vier Seiten Text erfordern vier Seiten Kommentar, damit jeder-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Der Krieg ist zu Ende — Mitgliederbewegung. Seite 2: Die neue Hotelgesetzgebung — kein Ruheessen! — Die Lockerung der Einschränkungen hängt von den Zufuhren ab — Wie steht es mit unserer Brotversorgung — Das Fett, der schwache Punkt in unserer Kriegsernährung — Aus unserer Fachschule — Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. Seite 3: Kriegswirtschaftl. Massnahmen u. Orientierung — Verkehrsverein Zentralschweiz organisiert sich zeitgemäss. Seite 4: Aus den Sektionen — Personalrubrik — Totentafel — Auskunftsdiens — Neue Fahrpläne — Saisonöffnungen.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen 211 5 Betten
Demandes d'admission 3 Lits

Tit. Hôtel Couronne & Poste S.A., Brig	65
M. Henri Maître-Fauchère, Grand Hôtel d'Évolène, Evolène	70
M. Francis Perraudin, Hôtel-Pension de Mauvoisin, s. Fionnay	10
Hr. Walter Oehrl-Dubi, Hotel-Pension Viktoria, Gsteig b. Gstaad	30
Hr. Hans Wullschlegler, Hotel Löwen, Olten	12
Hr. Hermann Hobi, Direktor, Hotel Hecht, St. Gallen	P.M.
M. Jean Aeschlimann, Pension Bella-Vista, Villars s. O.	12

mann weiss, wie's gemeint ist! Da ist wirklich ein Kommentar überflüssig. Gerade diese Sparverfügung ist ein Beispiel dafür, dass die Grenzen vernünftiger Lenkung überschritten wurden. Anstatt dass sich die Bewirtschaftungsstellen darauf beschränken, die Rationen festzulegen, will man dem Betrieb vorschreiben, was er mit den zugeteilten Mengen anfangen darf. Das ist eine Einmischung in die betrieblichen Verhältnisse, die an Reglementierung grenzt und mit dem Zweck der Rationierung nur schwerlich in Einklang gebracht werden kann.

Ein Übel, das nicht scharf genug ge-
geisselt werden kann, ist die an vielen kriegswirtschaftlichen Amtsstellen herrschende Tendenz, die Nichtbeachtung von Formvorschriften, Unterlassung einer Meldepflicht und dergleichen wie eigentliche Vergehen zu behandeln und zwar auch dann, wenn nach dem bisherigen Verhalten des „Fehlbaren“ und seiner Einstellung auch nicht der leiseste Hauch auf ein absichtlich fehlbares Verhalten der Betriebsinhaber oder Betriebsleiter fällt. Dass oft junge, unerfahrene Doktörchen sich in der Rolle von kriegswirtschaftlichen Diktatörchen gar wichtig aufspielen und ganz aus dem Auge verlieren, dass sie für die Wirtschaft da sind und nicht umgekehrt die Wirtschaft für sie, ist oft mit ein Grund, warum der Hotelier der Kriegswirtschaft nicht immer so hold ist.

Um klar zu machen, dass die Hotellerie von der Kriegswirtschaft genug hat, mehr als genug, brauchen wir gar nicht auf materielle Punkte hinzuweisen, wie etwa auf die sonderbare Praxis der Preiskontrolle, zwecks Niedrighaltung der Lebenskosten, die Weinpreismengen aller, auch der erstrangigen Hotels zu fixieren oder den Champagnerpreis auf diese Weise zu limitieren. Das bisher Gesagte genügt, um heute, am Tage der Einstellung der kriegerischen Aktionen in Europa, unsere volle Übereinstimmung mit Herrn Ständerat Dr. Bühler zu dokumentieren, wenn er in der Begründung zu seinem Postulat den Grundsatz aufstellt, dass keine kriegswirtschaftliche Massnahme länger aufrecht erhalten werden soll, als ein kriegsbedingter Notstand dies erfordert.

Die neue Hotelschutzgesetzgebung - kein Ruhekissen

An der Generalversammlung der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft wählten deren Präsident, Herr Nationalrat Dr. A. Müller, Amriswil, im Rahmen seiner Präsidialansprache in bemerkenswerter Weise die Bedeutung des neuen Hotelschutzgesetzes. Wir geben diese Ausführungen, die in die Feststellung ausmündet, dass zur Wiedererlangung und zur Festigung des früheren guten Rufes der Schweizer Hotellerie, diese das meiste dazu selbst beitragen hat, mit einigen Kürzungen wieder.

(Die Red.)

Das zu Ende gegangene Geschäftsjahr der SHTG schliesst in der Hauptsache die Epoche ab, während welcher die rechtlichen Schutzmassnahmen zugunsten der Hotellerie fast ausschliesslich auf Notrechtsbestimmungen des Bundes beruhten.

Der Erlass des Bundesgesetzes über die Entschuldung der Landwirtschaft, das zum erstmaligen auf dem Gesetzesebene die zwangswise Abfindung sogenannter ungedeckter Hypothekforderungen einführt, hat auch für die Durchführung einer Entschuldung von Hotelgrundstücken, deren Eigentümer nachweislich nicht mehr in demselben Abbaubestand der Überwindung dienen, der Charakter von Darlehensforderungen zu, welche im Anschluss an das gedeckte Pfandkapital sichergestellt und innerhalb einer Frist von fünfzehn bis höchstens zwanzig Jahren amortisiert werden sollen. Die Ausfälle auf den Hypotheken gehen in vollem Umfang zu Lasten der Gläubiger. Weil dem Schuldner aber prinzipiell die Verpflichtung auferlegt ist, die ihm für die Abfindung der ungedeckten Hypothekforderungen zur Verfügung gestellten Mittel zu rückzuerstatten, so beschränkt sich das Opfer der öffentlichen Hand nach der Ansicht des Gesetzgebers auf die den Verhältnissen anzupassenden Zinsleistungen des Darlehensnehmers.

Während sodann das landwirtschaftliche Entschuldungsgesetz für die Abfindung der als ungedeckt erklärten Hypothekforderungen Rangfolge nach einem Schema aufstellt, begründet sich das Hotelentlastungsgesetz mit der Umschreibung eines weitgesteckten Rahmens, innerhalb dessen der Nachlassrichter unter Berücksichtigung des Ranges des Pfandrechts die Abfindungsquote festlegt.

Der Eingriff in die Rechte der Hypothekgläubiger, wie ihn die Vorschriften des Hotelentlastungsgesetzes über die Abfindung ungedeckter Kapitalien für den Schuldner begründet, lässt sich nur rechtfertigen, wenn an die Voraussetzungen für die Gewährung dieser Rechtswohlthat strenge Anforderungen gestellt werden. Zugunsten desjenigen, der seinen Vermögenszerfall durch eigenes Verschulden herbeiführt oder durch die Art der Leitung seines Unternehmens oder seiner Lebensführung berechtigten Anlass erhält, die Hypothekforderungen nicht um seine Pfändungsbefugnisse gebracht werden, wenn er es vorzieht, das Pfandobjekt zur Verwertung zu bringen und evtl. selbst zu ersteigern. Der Eingriff in die Gläubigerrechte bei der Abfindung von Hypothekforderungen erträgt seiner Natur nach keinen Vergleich mit demjenigen bei Durchführung eines gerichtlichen Pfandverkaufes für ungedeckte Hypothekforderungen. Der richterliche Intervention zugunsten des Schuldners und entgegen dem Willen des mit dem Hypothekpfandrecht ausgestatteten Gläubigers müssen nicht nur die einseitigen Interessen des Pfandschuldners, sondern dessen moralischer Anspruch auf Existenzsicherung und das öffentliche Interesse an der Erhaltung einer Existenz zur Seite stehen. Die Organe der SHTG hoffen, dass das gerichtliche Verfahren über die Abfindung ungedeckter Pfandrechte nicht allzu häufig werde platzgreifen müssen. Wo die objektiven Voraussetzungen, die Qualität des Schuldners und die öffentlichen Interessen, die sehr oft mit denjenigen des Pfandgläubigers parallel gehen werden, vorliegen, dürfte eine freiwillige Abfindung häufig zu erreichen sein. Dabei werden schon mit Rücksicht auf die vom Bunde zur Verfügung gestellten öffentlichen Mittel die Grundsätze zur Anwendung zu bringen sein, welche das Gesetz für das amtliche Verfahren normiert.

Wie weit die sanierten Hotelunternehmungen dann auch in der Lage sind, die ihnen für die Abgeltung der ungedeckten Hypotheken geleisteten Vorschüsse zurückzuerstatten, hängt in massgebender Weise von der künftigen Entwicklung des Fremdenverkehrs ab, der wiederum massgebend beeinflusst wird von der Ausgestaltung der internationalen Wirtschaftsbeziehungen überhaupt und von der Ordnung der Geldwährungen.

Wenn die für die Entschuldung der Hotellerie von der SHTG vorzunehmenden Leistungen prinzipiell den Charakter rückzahlbarer Vorschüsse tragen, so benötigt andererseits das Institut doch auch weiterhin, in geringerer oder grosserer Masse, öffentliche Mittel, die es zum vornehmlich auf fonds perdu verwenden kann. Das trifft in der Regel nur zu für die Gewährung von Subventionen, welche bestimmt sind, die Ausschaltung von Gastbetten durch Stilllegung von Beherbergungsstätten zu fördern.

Die Unterstützung der Schweizerischen Hotellerie durch die verschiedenen Massnahmen des Bundes, seien sie rechtlicher Natur oder bloss finanzielle Beihilfe, ist heute nicht nur auf das Durchhalten der Betriebe durch die Krise ausgerichtet, sondern sie verfolgt vor allem den Zweck, einem für unsere Handels- und Zahlungsbilanz höchwichtigen Gewerbe in der sich ankündigenden Nachkriegszeit die Bereitstellung für ihre Aufgaben zu ermöglichen. Diesem Zwecke sollen vor allem auch die Vorschüsse dienen, welche die SHTG gemäss Art. 74 des Bundesgesetzes über die rechtlichen Schutzmassnahmen zur Erneuerung der Betriebe gewähren kann. Es ist aber zu beachten, dass der Umfang dieser Vorschussleistungen beschränkt ist durch das Gesetz. Unter den gegenwärtigen Verhältnissen müssen in zahlreichen Fällen diese Vorschüsse ganz oder doch zum grossen Teil verwendet werden für die Umstellung der Küchen-

feuerung, der Warmwasserbereitung und möglicherweise sogar der Raumheizung auf elektrischen Betrieb und für die mit solchen Umstellungen verbundenen baulichen Arbeiten, so dass für andere Verbesserungen dringlicher Natur offers keine oder nur ungenügende Mittel zur Verfügung stehen. Wohl kann der Bund aus den Arbeitsbeschaffungskrediten für bauliche Massnahmen in Kurorten mit Subventionen zu Hilfe kommen, aber diese Leistungen sind an das Vorliegen der Arbeitslosigkeit im Baugebiet geknüpft und müssen angesichts der Finanzlage der Eidgenossenschaft sorgfältig abgevoeren werden. Dieser letztere Umstand ist aber auch zu würdigen bei Beurteilung der an und für sich ausserordentlich interessanten Pläne für die Kurortsanierung. Es wird Sache des einzelnen Hotelbesitzers sein, sorgfältig abzuwägen, welche Verbesserungen und welche baulichen Massnahmen wirtschaftlich und rechtlich mit welchem Minimum an eigenen Mitteln über die gewährten Darlehen und Subventionen hinaus auskommen kann.

Wir setzen in die neue Schutzgesetzgebung und in die in Verbindung mit ihr getroffene Organisation das Vertrauen, sie werde wesentlich dazu beitragen helfen, den guten Ruf der Schweizerischen Hotellerie, die sie sich in der Vorkriegszeit erkämpft hat, neu zu erringen und zu festigen. Selbstverständlich wird es bewiesen, dass für die Erreichung dieses Ziels das meiste die Hotellerie selbst beizutragen hat. Tüchtige Fachleute, ein gut ausgebildetes Personal und die Sorge um einen geeigneten Nachwuchs sind entscheidende Faktoren für ein neues Aufblühen unserer Hotellerie; den Verbänden ist speziell mit der Heranzüchtung dieses Nachwuchses eine grosse Aufgabe anheimgestellt.

Umschau

Die Lockerung der Einschränkung hängt von den Zufuhren ab

Von den Alliierten ist uns eine Transportleistung von 2200 Tonnen täglich im Verkehr durch Frankreich zugesagt worden. Selbst wenn diese wirklich erreicht wird, müssen wir versorgungsmässig in den nächsten Monaten durchaus von der Hand in den Mund leben. Denn man darf nicht vergessen, dass die Schweiz von dem Kriege (nach den Statistiken von 1938) aus den Seehäfen und den kontinentalen Bezugsstaaten per Bahn und Rheinschiff täglich rund 2000 Tonnen Lebensmittel, Rohstoffe und Fabrikate einführt. Solange uns der Hafen von Genoa noch zur Verfügung stand, wurden dort täglich 500 bis 7000 Tonnen Lebensmittel und sonstige Güter für die Schweiz umgeschlagen. Ein Vergleich dieser Zahlen mit den gegenwärtigen Transportleistungen zeigt ohne weiteres, dass von befriedigenden Zufuhren bei weitem keine Rede sein kann.

Die gegenwärtigen Zufuhrschwierigkeiten liegen, entgegen allgemeiner Ansicht, zur Hauptsache nicht so sehr in der geringen Leistungsfähigkeit der französischen Bahnen als darin begründet, dass die Strecke Barcelona-Cerbère, die auf spanischem Boden liegt, zu einem Engpass geworden ist. Weil die Linieneubauarbeiten nicht, kann kein Schweizerisches Rollmaterial bis nach Barcelona gesandt werden; spanisches Rollmaterial aber steht bei weitem nicht in genügender Menge zur Verfügung. Während die französischen Eisenbahnen grundsätzlich bereit wären, täglich 1800 Tonnen mit Schweizerischem Wagenmaterial und Schweizerischen Lokomotiven von Cerbère nach der Schweiz zu transportieren, konnten auf der Breitspurstrecke Barcelona-Cerbère täglich bloss 200 Tonnen hindurchgeschleust werden.

Auf einigermaßen genügende Zufuhren können wir überhaupt erst hoffen, wenn wieder ein leistungsfähiger Mittelmeerhafen mit guten und nicht zu langen Zufahrtswegen zu unserer Grenze benutzbar oder die Rheinroute befahrbar sein wird. Bis dahin kann keineswegs daran gedacht werden, irgendwelche Einschränkungen zu lockern; namentlich der nächste Winter wird, sofern bis dahin nicht ausreichende Zufuhren getätigt werden können, unter Umständen noch zu erheblichen Schwierigkeiten führen.

Wie steht es mit unserer Broitversorgung?

Ein besonders brennendes Problem bildet unsere Brotversorgung. Hier treten die normale jährliche Vorkriegsimporte 50000 Wagen Brotgetreide, wozu sich noch 50000 Wagen Futtermittel samt Derivaten gesellen. Diese Zufuhren entsprechen einer täglichen Transportleistung von 6 bis 7 schweren Eisenbahnzügen. Dank der eidgenössischen Getreidegesetzgebung stand die Schweiz beim Kriegsausbruch im Jahre 1939 wesentlich besser da, als beim Ausbruch des ersten Weltkrieges; auch konnten, solange die Blockadeverhältnisse es zuliessen, die Vorräte wieder vermehrt werden. Die Importproduktion dagegen brachte anfänglich eher ein äusseres Ergebnis. Seit dem Jahre 1943 kann aber bei guter Ernte ungefähr die Hälfte des Brotbedarfes der sich nicht selbst versorgenden Bevölkerung aus einheimischer Erzeugung gedeckt werden. Ausserdem trat eine gewisse Entlastung durch Erhöhung der Zahl der Selbstversorger ein, an die im Jahre 1938 182000 Mahlkarten im Jahre 1944 aber 230000 Mahlkarten abgegeben wurden. Die eigentliche wunde Stelle aber sind die Zufuhren, die seit Kriegbeginn im ganzen während 26 Monaten unterbrochen waren, worden allein während 13 Monaten in der Zeit von Ende Februar 1944 bis Anfang April 1945. Dass eine solche Zufuhrücke nach fünf Jahren Krieg ohne Versorgungsnotkatastrophe überbrückt werden konnte, darf allerdings als bedeutende Leistung unserer Kriegswirtschaft bezeichnet werden.

Heute stellt sich für die verantwortlichen Behörden die Aufgabe, den Anschluss an die Ernte 1945 herzustellen. Auch mit einer reduzierten Ration erweist sich diese Brücke als äusserst schwach; falls grössere Importe im Laufe dieses Frühlings und Sommers ausbleiben, so müssen nicht nur unsere Reserve aufgebraucht, sondern überdies auch die Vorräte von Getreidevorräte dem Brot beigemischt werden.

Auch wird man auf die verfügbaren Hartweizenposten greifen müssen, was zur Folge hätte, dass die Teigwarenfabrikation während einiger Zeit eingestellt werden müsste. Zusammen mit dem Ernteertrag 1945 hofft man bis März 1946 einigermaßen auskommen zu können, allerdings unter der Voraussetzung, dass kein Misswachs, keine Mühlenbrände usw. eintreten. Auf der iberischen Halbinsel lagern, leider unter recht prekären und ungesunden Verhältnissen, ca. 150000 Tonnen Getreide für unseren Bedarf, und weitere 230000 Tonnen sind in Übersee bereits fest übernommen worden. Ein Durchhalten sollte also möglich sein, sofern es gelingt, die Transporte inner nützlichster Frist über einen leistungsfähigen Hafen richtig in Gang zu bringen. Um unsere Getreideversorgung langfristiger zu sichern, benötigen wir für die nächsten 10 Monate eine Mindestzufuhr von je 17000 Tonnen, bzw. von fast 600 Tonnen im Durchschnitt. Unter solchen Umständen ist an eine Lockerung der Bewirtschaftungsvorschriften nicht zu denken; vor allem wird man den 90%igen Mehltyp, der die grössten Einsparungen brachte, noch geraume Zeit beibehalten müssen, und ebenso besteht vorläufig keine Aussicht, dass die Brotproduktion von 200 gr. anders als durch zeitweise Beimischung von Kartoffeln zum Brot erhöht werden könnte. Diese Zuteilung erscheint uns heute knapp, weil viele andere Nahrungsmittel fehlen; wir dürfen aber nicht vergessen, dass der durchschnittliche Brotverbrauch vor dem Kriege in der Schweiz nicht mehr als ca. 175 gr. pro Kopf und Tag erreichte.

Das Fett, der schwache Punkt in unserer Kriegsernährung

Eine andere schwache Stelle unserer Kriegsernährung ist das Fettproblem. Es hat keinen Sinn, zu verschweigen, dass die heutigen Rationen ungenügend sind. Vor dem Kriege rechnete man mit einem Verbrauch von durchschnittlich 100 gr. pro Kopf und Tag. Die Ernährungsphysiologen sind ihrerseits durch die Kommission für Kriegsernährung beauftragt worden, täglich als erwünscht und 50 gr. als notwendiges Minimum. Dieses Mindestmass wird mit der heutigen Zuteilung an sichtbaren und unsichtbaren Fetten nicht mehr erreicht. Wie stark der Schweizerische Fettverbrauch beschneitten werden musste, zeigt ein Vergleich mit anderen Ländern: im Durchschnitt 1943/44 wurden in der Schweiz pro Kopf der Bevölkerung alles in allem an Fettstoffen 9,25 kg konsumiert, in England aber 19,25 kg und in den Vereinigten Staaten sogar 21,6 kg. Wir dürfen eben nicht vergessen, dass wir auch beim heutigen stark verminderten Fettkonsum mindestens zur Hälfte auf ausländische Zufuhren angewiesen sind. Auf der iberischen Halbinsel liegen zur Zeit über vierzigtausend Tonnen an Fetten und Fettrohstoffen, die für die Schweiz bestimmt sind. Daraus könnten ca. 24000 Tonnen Speisefette und Speiseöle hergestellt werden, also beinahe 6 kg pro Kopf der Bevölkerung. Diese Menge fehlt im Versorgungs- und Verteilungsplan. Allerdings erfordert der Transport von Fetten und Fettrohstoffen keinen so grossen Laderaum wie beispielsweise Brotgetreide; aber es handelt sich immerhin um ein Massengut, dessen Zufuhr leistungsfähige Seehäfen und gutfunktionierende Landverbindungen voraussetzt.

Trotz den bestehenden Importschwierigkeiten besteht Aussicht darauf, dass die monatliche Fettstoffzufuhrung von 500 bis 550 gr. während der Sommermonate beibehalten und im Winter um ca. 100 gr. erhöht werden kann. Eine weitere Verbesserung dieser ungenügenden Ration hängt ausschliesslich von entsprechenden Mehrimporten ab. Es darf auch darauf hingewiesen werden, dass sich die kriegswirtschaftlichen Behörden mit der Tatsache der starken Importabhängigkeit keineswegs abgefunden haben, sondern sich nach Kräften bemühen, die inländische Produktion tunlichst zu steigern und so gut es möglich zu erfassen. Heute deckt die Butter den Hauptteil der Fettstoffration. Die relativ befriedigenden Butterzuteilungen während des vergangenen Winters hatten wir dem Umstand zu verdanken, dass letzten Herbst nahezu 5000 Tonnen Butter eingelagert wurden. Stark zurückgegangen ist im Vergleich zur Vorkriegszeit die Produktion tierischerer Fette. Metzgereifette, weil der Mangel an Kraftfuttermitteln die Fleisch- und Feinstmatt ausserordentlich erschwert hat. Immerhin stehen aus Schlachtungen im Landesdurchschnitt pro Kopf der Bevölkerung monatlich 70 bis 80 gr. Fettstoffe zur Verfügung. Einen erfreulichen Zuschuss bildet sodann der Rapsanbau, dem sich im Jahre 1944 bloss 5600 ha, im Jahre 1945 aber etwa 7000 ha betriebl. Fläche zusammen 7925 ha widmeten. Wir wären schon seit einiger Zeit überhaupt ohne Speiseöl, wenn uns nicht dieses wertvolle Erzeugnis unseres Bodens zu Hilfe käme. Große Sorgen bereitet den Behörden allerdings die Frage der Preisgestaltung; das Rapsöl stellt sich nämlich um 1/3 bis 2 Franken teurer als der Preis der eingeführten Öle. Dank einem Preisausgleich und gewissen Bundeszuschüssen gelang es aber, die zusätzlichen Kosten ohne neue Erhöhung des Speiseölpreises (der seit über einem Jahr stabil geblieben ist) zu decken.

Über die Zukunftsaussichten unserer Fettversorgung kann gesagt werden, dass uns in den Wirtschaftsverhandlungen mit den Alliierten die gekürzte Versorgungsquote der Jahre 1945 und 1946 nicht unbedingt verbürgelt worden ist. Allerdings gibt uns diese Zusage keinerlei Gewähr für unsere Zufuhr, sondern räumt uns bloss einen angemessenen Anteil an der Weltfettproduktion ein. Wir bleiben weiterhin vollkommen von den Schwierigkeiten und Zufälligkeiten des Weltmarktes und des Transportes abhängig. Leider haben die Fettstoffe in letzter Zeit eine merkliche Wertverminderung erfahren. So ist seit Jahresfrist der Überfluss an Schweinefett in USA einem empfindlichen Mangel gewichen. Der wichtigste Lieferant für Leinsaat, Argentinien, ist mangels Kohle und Mineralöl gezwungen, seine Lokomotiven und Dampfessel mit Leinöl zu heizen, worunter natürlich der Export stark leidet. Bis wieder Kokabrennen an den Philippinen abtransportiert werden können, dürften vermutlich ein bis zwei Jahre vergehen. Auch Erdnüsse, die grossenteils von der indischen Coromandelküste stammen, sind knapp geworden, weil sie zur Zeit für den eigenen Bedarf der dortigen Bevölkerung benötigt werden. Man wird also auch im Bereiche der Fettstoffe vorwiegend noch nicht mit normalen Zufuhren rechnen können.

Aus unserer Fachschule

Richtigstellung und Orientierung

Einige deutschschweizerische und westschweizerische Blätter veröffentlichten kürzlich einen sehr interessanten Artikel über die Erlernung des Hotelberufes. Darin wurde die Hotelfachschule erwähnt und ihre Bedeutung richtig unterstrichen. Bedauerlicherweise hat es der Autor des Artikels unterlassen, sich an direkter Stelle zu informieren oder seine Angaben zu verifizieren, denn er spricht von einer höheren, Monate dauernden Kurs, den unsere Schule organisiert, um die Kandidaten auf ihr späteres Examen eines „Hôtelier diplome“ vorzubereiten. Auf diese Ausführungen hin wurden wir von verschiedenen Seiten um Auskunft gebeten, weshalb es uns nützlich erscheint, in einigen Worten die Projekte der Schulleitung zu umschreiben, obschon diese von der Schulkommission noch nicht genehmigt sind.

1. Der Kurs muss in verschiedene, von einander scharf abgegrenzte Teile aufgespalten werden;
2. Es muss ein Maximum von Stunden in einem Minimum von Zeit geboten werden.

Praktisch wird sich das wahrscheinlich folgendermassen auswirken:

- Ein Kurs von 4 Wochen: Organisation, Buchhaltung, Rechnungswesen.
- Ein Kurs von 1 Woche: Gebäude, Einrichtung, technische Installationen.
- Ein Kurs von 2 Wochen: Küche, Keller, Selbstkostenpreis und Service.

Zusammen ergibt das 7 Wochen und nicht 5 Monate. Selbstverständlich wird dieser Kurs nicht obligatorisch sein und jeder Kandidat wird die Möglichkeit haben, den einen oder anderen Teil zu besuchen.

Es ist vorgesehen, dass der Unterricht jeden Montag um 10 Uhr beginnt und jeden Freitag um 16 Uhr beendigt sein wird.

Wir wiederholen, dass das nur ein Projekt ist. Wir müssen dessen Opportunität und die Einzelheiten der Organisation noch besprechen. Dennoch mag es angezeigt erscheinen, heute schon diese Orientierung zu geben, damit jeder Kandidat seine Dispositionen auf Grund des wahrscheinlichen Programmes treffen kann.

Der Direktor:
G. Duttweiler.

Berufsbildung

Aus der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe

Am 3. Mai 1945 trat die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, H. Golden-Morlock, zu ihrer diesjährigen ordentlichen Plenarsitzung zusammen. Die reglementarischen Geschäfte konnten in rascher Reihenfolge erledigt werden. Der vom Präsidenten verfasste instruktive Jahresbericht pro 1944 fand die einhellige Zustimmung der Tagung; ebenso die Jahresrechnung pro 1944 und das Budget pro 1945, das im Hinblick auf die ständig zunehmenden Aufgaben der SFG vermehrte Mittel und damit höhere Beiträge der Verbände erfordert. Infolge Rücktritt von H. Schmid, Bern, dessen Verdienste um die SFG und die Nachwuchsbildung auch an dieser Stelle bestens verdient seien, wurde als neuer Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins in der Geschäftsleitung F. E. Hirsch, Schaffhausen, gewählt.

Im Vordergrund der übrigen Geschäfte stand die Einführung eines Arbeitsbuches für das Servierpersonal, das einstimmig genehmigt und mit Wirkung ab 1. Juni 1945 in Kraft gesetzt wurde. Als Ausgabestelle der Geschäftsstelle der SFG bestimmt. Es darf erwartet werden, dass durch diese neue Institution die berufliche Ausbildung des Servierpersonals einen neuen Auftrieb erhalten wird. Um dem bereits tätigen angeleiteten Servierpersonal den Erwerb des Arbeitsbuches und die Ablegung der hierfür erforderlichen Lehrgangsprüfung zu ermöglichen, wurde beschlossen, werden für dasselbe Vorbereitungskurse auf die Lehrgangsprüfung durchgeführt werden.

Die Plenarkommission nahm sodann Kenntnis von den revidierten Ausbildungsreglementen für das Koch- und Servierpersonal, die in verschiedenen Punkten den heutigen Verhältnissen und Anforderungen angepasst und durch die Einführung einer gesetzlichen Lehre für Serviertöchter ergänzt wurden. Während das Ausbildungsreglement für das Kochpersonal bereits am 1. April 1945 in Kraft getreten ist, kann die Inkraftsetzung desjenigen für das Servierpersonal erst am 1. Januar 1946 erfolgen, da die Einführung der Serviertöchter noch verschiedene Vorarbeiten benötigt, wie z. B. die Ordnung des berufskundlichen Unterrichts in einem Vorlehr- und Fachkurs für diejenigen Serviertöchter, die an ihrem Lehrort keine Gelegenheit zum Besuche der Berufsschule haben. Mit der Ausführung dieser Vorarbeiten wurde eine Spezialkommission beauftragt, die bereits nützliche Arbeit geleistet hat.

Als Wegleitung für die Entlohnung der Serviertöchter genehmigte die Plenarkommission sodann ein Lohnreglement. In Anpassung an das neue Ausbildungsreglement für das Servierpersonal musste des weitern das Kellner-Statut in einzelnen Punkten revidiert werden; als wesentliche Neuerung sei hier lediglich festgehalten, dass in Zukunft auch Saisonbetriebe unter bestimmten Voraussetzungen Lehrlinge zur Ausbildung annehmen dürfen.

Im Benehmen mit dem BGL bemittelt sich die SFG zu dem Zweck, die Einführung eines Normallehreplanes für die Koch- und Kellnerlehrlinge an sämtlichen Berufsschulen der Schweiz. Die Lehrpläne befinden sich in Vorbereitung und können in Bälde zur Einführung gelangen.

Zur Förderung der beruflichen Ausbildung des Portierpersonals genehmigte die Plenarkommission eine Wegleitung für die Anlernung dieses Personals, das allen Interessierten zur Beachtung empfohlen wird.

Im Interesse eines vermehrten Angebotes von qualifizierten Hoteltourvernanten hat die Geschäftsleitung in Verbindung mit den Fachschulen des Schweiz. gemeinnützigen Frauenvereins einen Ausbildungsgang für Hoteltourvernanten mit abschliessender Fähigkeitsprüfung ausgearbeitet. Die Einführung dieses neuen Lehrganges wurde beschlossen und die Geschäftsleitung mit der Anordnung der erforderlichen Massnahmen beauftragt.

Um den infolge der Kriegsauswirkungen in andere Berufe abgewanderten Köchen und Kellnern die Rückkehr in ihre angestammten Berufe, die von jedem Gesichtspunkte aus erwünscht ist, zu erleichtern, wurde die Durchführung besonderer Kurse vorgesehen, für deren Finanzierung im besonderen der Bund und die Berufsverbände aufzukommen haben. Der erste Kurs für Köche wird im kommenden Herbst stattfinden und dessen Durchführung der Fachschule der Union Helvetia übertragen.

Die Plenarkommission befasste sich im weitem erneut mit der Einführung höherer Fachprüfungen im Kochberuf. Die Bereinigung des Prüfungsreglementes und -planes wurde einer Spezialkommission übertragen.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen

Die neue Verfügung Nr. 132 des Kriegs-Ernährungs-Amtes (Sparverfügung)

Das Kriegs-Ernährungs-Amt hat in gemeinsamer Beratung mit den Fachverbänden des Gastgewerbes eine Revision seiner bisherigen Verfügung Nr. 102 vorgenommen, die nun als Verfügung Nr. 132 des eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) vom 30. April 1945 auf den 15. Mai 1945 in Kraft tritt. Auf Wunsch der Interessensvertreter wurde an den bisherigen Abgabeverboten und übrigen Sparvorschriften nur wenig geändert. In Anbetracht der kleiner gewordenen Zuteilungen an das Gastgewerbe und der unsicheren Versorgungslage in der nächsten Zukunft ist der Zeitpunkt noch keineswegs gekommen, um diese Vorschriften lockern zu können.

Von den wenigen Neuerungen der Verfügung seien hervorgehoben:

Die Höchstbetrohung für die Abgabe von Butter wird in Anpassung an die kleineren Zuteilungen von 15 auf 10 g herabgesetzt.

Es dürfen in Zukunft nur noch zwei Menüs, nicht wie bisher drei Menüs, angeboten werden. Die Speisekarten sollen nur zwei verschiedene Suppen (Bouillon und Tagessuppe inbegriffen) enthalten.

Die Betriebe, die im Monatsdurchschnitt über 3000 Mc gegen Gc umtauschen, haben die Pflicht, Speisekarten oder Menübücher zu führen. Solche kollektive Haushaltungen, die Speisekarten oder Menübücher besitzen, sind nach wie vor gehalten, diese während eines Jahres aufzubewahren.

Die bisherige Sparverfügung sah bei Wiederhandlungen gegen die in ihr enthaltenen Vorschriften die Möglichkeit von administrativen Sanktionen vor. Die hierfür in Frage kommenden Massnahmen werden nun in der neuen Verfügung einzeln aufgezählt. Es sind dies die Verpflichtung zur Führung einer Warenbuchhaltung, die Kürzung oder Sperre der Zuteilungen von Rationierungsausweisen und von Lebens- und Futtermitteln, die Auflage zusätzlicher fleischloser Tage und die Verpflichtung zur Kautionsleistung.

Neben diesen Neuerungen wurden in den Richtlinien einige bisher schon angewendete Interpretationen genauer formuliert.

Ziffer 19 wurde wie folgt präzisiert: „Wird beim dreiteiligen Menü Fisch mit Gemüsebeilage angeboten, so darf diese Beilage auf separatem Teller abgegeben und ein-

Mit Genugtuung nahm die Plenarkommission Kenntnis, dass sich nunmehr sämtliche Kreis- und Bezirkskommissionen konstituiert und zum Teil bereits eine erspriessliche Tätigkeit entfaltet haben. Es wurden weitere Massnahmen beschlossen, die geeignet sind, die Aufgaben der Kommissionen zu erleichtern.

Im Interesse einer weitem Förderung der Zusammenarbeit mit dem Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge wird der Beitritt der SFG in diesen Verband erklärt.

Aus den abschliessenden Mitteilungen des Präsidenten sei hier noch erwähnt, dass die Geschäftsleitung zuhanden der Lehrbetriebe ein Merkblatt über die Lehrlingsausbildung erstellt hat. Sie befasste sich auch mit der Einführung eines paritätischen Facharbeitsnachweises und einer Hotelkaufmannlehre, die beide weiter verfolgt werden.

Die sehr arbeitsreiche Tagung der Plenarkommission bezeugte von neuem, dass die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe alles tut, um die berufliche Ausbildung des gastgewerblichen Personals zu fördern. Die Bestrebungen der Kommission bedürfen aber der Unterstützung der Verbände und der Berufstätigen, wenn ihnen der erwünschte Erfolg zuteil werden soll.

O. B.

zeln serviert werden. Sie soll jedoch nicht einer besonderen Platte entsprechen.“

Früher war nur von „Beilage“ und nicht deutlich von „Gemüsebeilage“ die Rede, so dass gelegentlich Käseportionen, Teigwaren u. a. m. auf besonderem Teller serviert worden sind. Der neue Text lässt keine Zweifel über die Interpretation zu.

Es wird festgelegt, dass nur das Kriegs-Ernährungs-Amt zuständig ist, neu zu eröffnende Betriebe als kollektive Haushaltungen anzuerkennen und die nötigen Bezüge und Zuteilungen zu gewähren.

Die Anerkennung der Traiteurs als kollektive Haushaltungen wird präzisiert. Diese können nur bei Hauslieferungen von zubereiteten Mahlzeiten und Speisen als kollektive Haushaltungen gelten und somit Mc einfordern.

Die Betriebsleiter kollektiver Haushaltungen sind verpflichtet, sich über alle kriegswirtschaftlichen Vorschriften genau zu orientieren und dem für Küche und Service verantwortlichen Personal die nötigen Instruktionen zu erteilen.

Kriegswirtschaftl. Orientierung

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

Mahlzeitencoupons und Glace

Laut Verfügung Nr. 132 sind für Zwischenverpflegung, die rationierte Lebensmittel enthalten, Mc zu verlangen. Glace ist aber nichts anderes als eine Zwischenverpflegung, und es sind demnach für alle Arten von Eis (sofern zu deren Herstellung rationierte Lebensmittel verwendet wurden) Mc zu fordern. Die Bewertung mit Mc ist dabei nach den gleichen Grundsätzen vorzunehmen wie die Bewertung der übrigen Zwischenverpflegung, d. h. nach den in ihnen enthaltenen rationierten Lebensmitteln. In der Regel dürfte ½ Mc für eine Portion Eis vollauf genügen.

Eine besondere Regelung besteht lediglich für die reinen Speiseeisfabrikanten, denen mit Ausnahme der kontingentmässigen Milchzuteilungen sämtliche rationierten Rohstoffe gesperrt wurden. Solche Betriebe dürfen das von ihnen hergestellte Speiseeis nur couponfrei abgeben.

Kriegswirtschaftliche Bestimmungen für die Pfingsttage

Am Pfingstsonntag ist wie an einem gewöhnlichen Sonntag laut Verfügung Nr. 132 des Kriegs-Ernährungs-Amtes das vierteilige Menü,

bestehend aus einer Suppe, einer Vorspeise, einem Hauptgericht und einem Dessert, gestattet, nicht jedoch am Pfingstmontag, der durch das Kriegs-Ernährungs-Amt nicht als Feiertag anerkannt wird.

Das Kriegs-Ernährungs-Amt hat ferner bestimmt, dass der Pfingstmontag fleischlos zu halten sei. Es wird dadurch den kollektiven Haushaltungen das Auskommen mit der Fleischzuteilung erleichtert.

Neue Kürzungen verschiedener Zuteilungen nicht ausgeschlossen

Für eine Reihe von Artikeln des täglichen Bedarfes wie Tee, Kaffee, Reis, Hülsenfrüchte rückt das Ende der Vorräte in bedenkliche Nähe. Eine Ergänzung der zusammengeschrumpften inländischen Lagerbestände wäre dringend notwendig, kann aber angesichts der ungenügenden Transportmöglichkeiten vorläufig nur in unzulänglichem Masse erfolgen. Verschiedene Zuteilungen müssen daher unter Umständen noch weiter gekürzt werden. Dagegen ist teilweise die Ablieferung von Schlachtvieh befriedigend, und es dürfte möglich sein, in den nächsten Monaten die Fleisch-Zuteilung von 850 g durch Freigabe blinder Coupons auf 1000 bis 1100 g zu erhöhen. Auch die Milchzuteilung ist trotz den Rückschlägen, die die Fütterungsverhältnisse mit sich bringen, im ganzen recht befriedigend geblieben. Unser Kuhbestand hat sich während der letzten drei Jahre kaum verändert. Wenn kein Misswachs der Rauhutterproduktion beeinträchtigt, wird die gegenwärtige Milchration während des ganzen Jahres aufrechterhalten werden können. Ebenso werden die Butter- und Käsezuteilungen bis auf weiteres keine wesentlichen Abstriche erfahren. Ungünstig ist dagegen die Versorgungslage beim Zucker, trotz einem gegenüber der Vorkriegszeit um rund 50% gedrosselten Verbrauch vermag die inländische Erzeugung den Bedarf bloss für 3 ½ Monate sicherzustellen, und auch die Vorräte gehen allmählich zur Neige.

Aus den Verbänden

Der Verkehrsverein Zentralschweiz organisiert sich zeitgemäss

Die Generalversammlung vom 1. Mai 1945 in Luzern

Jedes Jahr, wenn zwischen Ostern und Pfingsten die keimende Natur ihre Triebkraft einsetzt, versammelt sich der Verkehrsverein Zentralschweiz zu seiner Generalberatung. So fanden sich am 1. Mai in Luzern im Hotel Union rund 70 Teilnehmer ein: die Spitzen der Verkehrspropaganda, der Transportanstalten und des Gastgewerbes.

Diesmal, in der 66. Jahresversammlung dieser seit 1881 bestehenden Organisation, tagte man im Zeichen einer neuen beruflichen und propagandistischen Entwicklung; parallel mit dem in Europa einsetzenden Umbruch. Es galt der sorgfältig ausgearbeiteten

Gründung des Verkehrsverbandes Zentralschweiz (VZ)

Damit verbindet sich die Umbildung des Verkehrsvereins in den „Hotellerverein Zentralschweiz“ (HVZ).

In sachgewandter Weise leitete Herr Hoteler V. Wiedeman-Hauser (Luzern) als Vereinspräsident die Versammlung. Nach der Genehmigung des Jahresberichtes 1944 und des Budgets 1945 orientierte Herr Leopold Hess, der organisatorisch begabte Leiter des Verkehrsbediensteten Zentralschweiz (VWZ), über die Bedürfnisse eines Umstrukturierung. Er zeichnete in prägnanter Weise das Wesen der propagandistischen Neuorganisation. Dieses passt sich regional dem Programm der Zentrale für schweizerische Verkehrs-förderung an. Die Kredite dieser Zentraleitung tragen nunmehr dem Sonderbedürfnis der Regionalverbände besonders Rechnung. Somit ist für die Zentralschweiz mit einem Beitrage von

gegen 9000 Franken zu rechnen. Nach dem Muster der wirkungsvollen Dreh-Vitrine Zürich wird künftig die Schaufensterausstellung ideenreich gestaltet. Als neues orientierendes Verkehrsmittel bringt nunmehr diese Werbeaktion die längst-erhoffte plastische Routen- und Passkarte der Zentralschweiz heraus; im richtigen Zeitpunkt, wo in der bald zu eröffnenden Sustrasse neue Wunder von Kunstbauten zwischen Gaden und dem Meiental in Erwartung stehen, die sich neben die des Gottthard stellen. Nachdem das jahrzehntelange erfolgreich mehrsprachig geführte offizielle Fremdenblatt „Verwaldstättersee“ durch den zweiten Weltkrieg unterbrochen worden, tritt nunmehr als Novum eine periodische Revue „Zentralschweiz“ auf den Plan, und zwar „als spezieller touristisch-literarischer Ausdruck der innerschweizerischen Denkweise“. Parallel damit soll ein Pilotversuch als Reservoir für bildliches Werbematerial ausgebaut werden.

Fachliteratur

Zu beziehen durch die Schweizer Hotel-Revue:

Rechtbuch für den Schweizer Hoteller	Preis inkl. Inlandporto
2. Ausgabe (1937), bearbeitet im Auftrag S.H.V. von Dr. B. Fuessener, 562 Seiten, Mammé de Droz civil à l'usage de l'hôtelier suisse.	Fr. 8.30
6. édition, par le Dr. O. Leimgruber, 315 p. Die wirtschaftliche Bedeutung des schweiz. Hotelgewerbes.	Fr. 20.60
(1939), bearbeitet im Auftrag des S.H.V. von Dr. H. Gartner, 400 Seiten.	Fr. 24.80
Gutachten über die wirtschaftliche Lage der schweiz. Hotellerie.	Fr. 2.20
(1941), von Dr. O. Keller, 64 Seiten.	Fr. 2.20
Strukturwandlungen des schweiz. Fremdenverkehrs 1890-1935.	Fr. 24.80
1939, von H. G. C. 381 Seiten.	Fr. 1.20
Die schweiz. Hotellerie im Jahre 1937.	Fr. 1.20
Zusammenfassung der statistischen Erhebungen des S.H.V. 32 Seiten.	Fr. 1.20
L'hôtellerie suisse en 1937 résumé de l'enquête statistique de la S.S.H., 32 pages.	Fr. 1.20
Entwicklung und Umfang des Fremdenverkehrs in der Schweiz.	Fr. 1.20
(1941), von Dr. O. Keller, 64 Seiten.	Fr. 2.20
«Zum ersten, zum zweiten und zum dritten?» Betrachtungen über die schweiz. Hotellerie, von Leopold Hess, 63 Seiten.	Fr. 9.20
Die Besteuerung von schweiz. Hotelbetrieben (1943), von Dr. R. Link, 98 Seiten.	Fr. 8.30
Allgemeine Fremdenverkehrsstatistik von Prof. Dr. R. Gluckmann, unter besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse, 151 Seiten.	Fr. 4.60
Schweiz. Hotelstatistik 1944.	Fr. 4.60
Herangezogen 1944 vom S.H.V. Auswärtige Statistiken über die Entwicklung des schweiz. Hotelwesens, 330 Seiten, nebst 46 Zahlenbeilagen, 24 graphischen Tafeln in Farbdruck u. zahlreichen Abbild., verbilligt.	Fr. 7.80
Schemata für Hotelbuchhaltung.	Fr. 7.80
von A. Egli und E. Stigeler. Leitfaden zur Erlernung der Hotelbuchhaltung und Musterdarstellung von 10 Hotelgeschäftsbüchern, nebst einer Einleitung.	Fr. 7.80
Schéma pour la comptabilité d'hôtel par A. Egli et E. Stigeler. Edition française. Guide pour l'étude de la comptabilité hôtelière avec modèles de 10 livres et une introduction.	Fr. 9.30
Handbuch der Hotelkorrespondenz von Dr. C. Oderbolz. Deutsche, französische und englische Hotelkorrespondenz, 308 S.	Fr. 6.80
Handbuch der Hotelkorrespondenz von Ad. Imort. Grösste existierende Sammlung von Eierspeisen-Rezepten (gegen 1500 Rezepte), mit Illustrationen in Farbdruck, 193 Seiten.	Fr. 2.30
Zur Reformküche.	Fr. 3.20
Sammlung praktischer Menüs, 320 Seiten. Manuel élémentaire d'économie hôtelière par Ch.-Fr. Buticaz, ancien président de la commission de l'Ecole hôtelière à Cour-Lausanne, 100 pages.	Fr. 2.70
Notions élémentaires de Viticulture et d'Oenologie par Ch.-Fr. Buticaz, 47 pages.	Fr. 2.20
Connaissance des marchandises par A. Delavay, professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne, 95 pages. Das Grosse Lehrbuch der Bar.	Fr. 12.80
(1943), von Harry Schräml, 556 Seiten.	Fr. 7.80
Die fleischlose Küche.	Fr. 3.20
(1942), Ch. Financé u. M. Chénier, 198 Seiten. Zeitgemässes Köchen.	Fr. 3.20
(1943), von O. Künzler und E. Pauli, 120 Seiten. Vom Zimmermännchen zur Haushälterin.	Fr. —.55
verantw. von Frau Weisser-Metzner. Ratschläge aus der Praxis, 44 Seiten.	
Bestellungen unter Einzahlung des entsprechenden Betrages auf Postcheckkonto 85 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.	



Rhum Negrita
Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECCKY IMPORT A.-G., BASEL

Zu pachten evtl. zu kaufen gesucht


HOTEL

mit mindestens 100 Betten, samt Inventar für Schul- und Erziehungszwecke. Erwünscht ist das Vorhandensein von Umkleenkabinen, geeignet für Gartenbau und kleinere Landwirtschaft. Detaillierte Offerten zu richten unter Chiffre D. E. 2469 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
Chasseur-Liftier

in Grosshotel nach Luzern bei möglichst baldigem Eintritt. Offerten unter Chiffre L. N. 2485 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Alles zum Waschen und Reinigen liefert prompt & billig



ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glättereibedarfsartikel
- Zürich -
Dreikönigsstrasse 10, Telefon 32.808
Gegründet 1912

Seifenflocken
Fleckenreinigungsmittel
Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzplappen, Scheuertücher, Putzpulver etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

ENKA

für blendend weisse Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken

sehr ausgiebig und stark schäumend

Fleckenreinigungsmittel

gegen Fett- und Ölflecken, Rostflecken, Tintenflecken etc.

Schmierseifen, Putzseifen, Fensterputzplappen, Scheuertücher, Putzpulver etc.

Prompte Bedienung bei direkter Bestellung!

Keller-Kontrollen

angelegt für Jahresbetrieb, Sommer- und Winterurlaub und Sommerasion (Text: deutsch oder französisch) sind das denkbar Praktischste! Gebunden oder in losen Blättern lieferbar.

→ Verlangen Sie bitte Spezial-Vorlagen.

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
FORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

Hotelier

(Sekretär, Chef de réception, Chef de service)

In Sporthotel mit 50 Betten, grossem Restaurant, Bar, nach Graubünden gesandt.

Jahresstelle, Vertrauensposten. — Ausführliche Offerten unter Chiffre S. H. 2488 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Clichés in jeder Technik

SCHWITTERAG

Basel / Zürich / Lausanne

Küchenchef (Alleinkoch)

35jährig, zurzeit noch in ungekündigter Stelle, sucht sich zu verändern.

Beworben wird Bern, Basel, Fribourg, Biel, Luzern, Hotel oder Restaurant, evtl. auch Saisonn. — Gefl. Offerten unter Chiffre H. S. 2478 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Staatl. Spital in Basel sucht

als Stütze und Stellvertretung des Küchenchefs eine

füchtige Köchin

die auch im Dürkkochen gut bewandert ist. Eintritt jederzeit. Handlöhner mit Lebenslauf und Gehaltsansprüchen sind einzureichen unter Chiffre N 4532 Q an Publicitas, Basel.

Fühlte man schon aus diesem Referate eine Art Morgenluft, so gilt dies besonders von dem verkehrspolitischen Ausblick, den Herr alt Ständer Dr. Amstaden (Sarnen) über die geschaffene neue Werbeorganisation bot. Mit magistraler Überzeugungskraft schilderte er die Bedeutung dieser Umwandlung für unseren Fremdenverkehr und dessen Vorteile für die Landwirtschaft. Zählt doch der Verkehrsverein Zentralschweiz heute 429 Mitglieder und dazu 285 Hotels und umfasst 30 Verkehrsanstalten. Die verkehrspolitischen Gesamtinteressen der Schweiz und der Kantone Luzern und Zug werden in der kommenden Organisation für ihre Bedürfnisse in der Nachkriegszeit befestigt. Dabei soll die kulturelle Kollektivwerbung eine Vertiefung der Aufgabe erhalten durch Plakate, Film, Pressebeziehung, Auskünfte.

Dank der neuen Zusammenlegung der finanziellen Mittel darf für die Zukunft mit einem progressiven Zuwachs gerechnet werden; vorerst mit einem Jahreskredit von 4000 Franken (mehr als das mehrfache von bisher). Milliardenwerte stehen, wie bekannt, beim schweizerischen Verkehrs- und Hotelwesen in Rede. Statt der Auswanderung unserer geschulten Kräfte soll deren Beschäftigung im eigenen Lande gesichert bleiben. Ein idealer Heimatschutz soll unsere zum Glück unverstört gebliebenen Kunstwerke und Kunstwerke betreffen. Bei alledem dieses Programm des neuen Verbandes auf einer absolut neutralen Grundlage von Schweizerdienst für die Heimat, wie für die Fremdenwelt, aufgebaut; als eine Art Friedensschmelze am heutigen 1. Maitag.

Auf diese weitseichtige Ausführung des künftigen Leiters der Gesamtorganisation wurden in der anschließenden Abstimmung einmütig diese Gründung und ihr Programm begrüßt und genehmigt.

Der luzernerischen Regierungsrat Dr. Winkler dankte in seiner Eigenschaft als Verkehrsminister den Organen der bisherigen Vereinigung und den Transportanstalten für die geleisteten Aufgaben in der schweren Zeit des Durchhaltens; als Grundlage zur erhofften Stützung unserer Hotellerie.

Mit dieser reibungslos verlaufenen Tagung des bisherigen Verkehrsvereins tritt eine neue Phase ein. Wie für das ganze schweizerische Interessengebiet des Fremdenverkehrsgewerbes, haften auch unserem zentral-schweizerischen Verkehrsverein die nächste Zukunft noch Fragezeichen an. Die Stimmung der Versammlung vom 1. Mai zeigte indessen einen Klang der Zuversicht. Unser unzerstört gebliebenes Schweizerland wird mit seiner alten Bewährung wieder einen internationalen Anziehungspunkt des reisefreudigen Auslandes bilden.

Wer, wie der Verfasser dieser Zeilen, ein Vierteljahrhundert lang diese verkehrstechnische Entwicklung miterlebt und an ihr mitgewirkt, muss jede fortschrittliche Aktion begrüssen, die in heute so unharmonischen Völkernkonzern unsere heimatische Position stärkt und deren Wiederaufleben stützt. Dr. F. H. (Luzern)

Aus den Sektionen

Ostschweizerische Hotelierversammlung

Zur Hauptversammlung der Ostschweizer Hotelierversammlung, die am 24. April im Hotel Storch in Herisau stattfand, hatte sich ungefähr ein Drittel der eingeschriebenen Mitglieder eingefunden. Herr W. Bossi aus Basel hielt ein Referat über die Hotellerneuerungsaktion.

Für den Waschtag:

Kellers **AKO-Bleichwaschmittel** m. Sauerstoff
Kellers **Seifenflocken** waschen und schäumen wundervoll
Kellers **Oelkernseife** sparsam und gut
Kellers **Bleichsoda** zum Einweichen, Kochen und Spülen

KELLER & CIE, KONOLFFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Staden

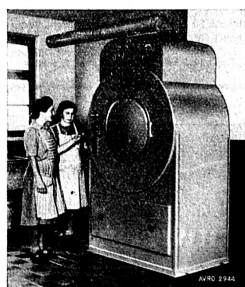
Barmaid

deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht
s o f o r t Saison- oder Jahresstelle. — Offerten unter
Chiffre C. E. 2480 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

sucht Jahresstelle ab 10. Juli

Offerten an Charles Dreyer, Moutier (J. B.)



Avro dry tumbler

(Elektrische Wäschetrocknenmaschine)

Vielfach bewährt

Der Avro-Tumbler mit folgenden Vorteilen:

- Grösste Schonung des Textilgutes
- Weiche, griffige Wäsche
- Rationelle Arbeitsweise
- Kein Auf- und Abhängen der Wäsche
- Raum- und personalsparend
- Unabhängig von der Witterung

Verlangen Sie Offerten durch

ALB. VON ROTZ, ING., BASEL 21
Technisches Bureau Maschinenbau Telefon 4 24 52

Ferner wies der Präsident, Herr B. Rychen, auf die Bedeutung der zu lösenden Verkehrsaufgaben hin, bei denen die Sektion gemeinsam mit den anderen Verbänden, wie ACS., TC., Gewerbeverein, Schifffahrtsvereinigung, vorgehen muss. Der Vorstand wurde wie folgt bestellt: Präsident: B. Rychen, Hotel Anker, Rorschach; Vizepräsident: Th. Meyer, Hotel Weisses Kreuz, St. Gallen; Kassier: A. Knecht, Hotel Hecht, Appenzell; Aktuar: E. Stefani, Hotel Stefani, Wattwil; Beisitzer: E. Kühne, Hotel Krone-Schweizerhof, Heiden, E. Seemann, Hotel Storch, Herisau, M. Rüegg, Hotel Sternen, Untervasser, W. Moser, Hotel Du Lac, Rapperswil, A. Fauser, Hotel Schiff, Mammernbach.

Personaleubrik

Besitzerwechsel

Am 4. Mai 1945 ist das Hotel Hirschen in Wengen käuflich in den Besitz von Herrn Rudolf Frauchiger, Küchenchef, bis anhin Gérant des Maison du Soldat, Sion, übergegangen.

Der bisherige Besitzer, Herr Ernst Kämpfer, der sich in den Ruhestand begibt, besuchte 1910/11 die Schweiz. Hotelfachschule in Lausanne-Cour, mit der ihn gute Erinnerungen verbinden. Von dort wurde er als «Sommieler-Volontaire» zu Monsieur Petit ins Hotel Cosmopolitain nach Contrexéville platziert. Dann ging es im Herbst 1911 schnurstracks nach England. Nach 3 Jahren kehrte er in seine Heimatstadt Zürich zurück, um sich kurz darauf nochmals während 2 Jahren ins Ausland zu begeben. Im Hotel Fürstehof in Frankfurt a. M. wirkte er als Barman und im Grand Hotel in Nürnberg als Oberkellner. Schon 1917 machte sich Herr Kämpfer selbständig, führte zwei Restaurationsbetriebe in Zürich und seit 1931 das Hotel Hirschen in Wengen, wo er noch letztes Jahr das Restaurant in eine heimelige Gaststube umbauen liess: Die Sengstube.

Totentafel

Frau Else Huhn-Flückiger †

Kürzlich ist in Lugano im Alter von 82 Jahren Frau Else Huhn-Flückiger gestorben. Die Verstorbene war die Gattin des in den Kreisen der älteren Hotelierversammlung als Pionier der Tessiner Hotellerie bekannten Jules Huhn, der seinerzeit die Hotels Beau-Rivage und Viktoria in Lugano gründete und auf dessen Initiative auch der Bau des Kulm-Hotels Monte Bré zurückgeht. Das Hotel Beau-Rivage ist im Jahre 1919 auf seinen Sohn übergegangen, der seit 1924 auch das Hotel Eden betreibt, während die Tochter, Frau E. Bühmann-Huhn das Parkhotel in Wengen führt. Wir entbieten den Trauerfamilien unser aufrichtiges Beileid.

Auskunftsdienst

Erstaunliche Promptheit!

Mit nicht geringer Verwunderung haben zahlreiche Hoteliers dieser Tage von einem Zirkular des Aero-Club de France Kenntnis genommen, womit sie eingeladen wurden, einen Jahresbeitrag von Fr. 65.— als „membre-correspondant“ einzuzahlen, im Hinblick auf die Tätigkeit des Clubs als Förderer des Luftreiseverkehrs. Die meisten Empfänger werden wohl der Ansicht sein, dass die Herren in Paris es sehr eilig haben, ihre Eile jedoch nicht im Einklang mit den Berichten steht, die man aus Frankreich über die Herstellung normaler Verkehrsverhältnisse zu hören bekommt. Zuerst sollte jedoch, so scheint uns, der Aero-Club de France mit eigenen positiven Leistungen nach dieser Richtung aufwarten können, bevor er die schweizerische Hotellerie um Beiträge angeht. Die geforderten 65 Fr. Schweizer Währung stellen auch für unsere Verhältnisse eine aussergewöhnlich starke Belastung dar. Im übrigen sind wir ganz der Meinung eines erfahrenen Hoteliers, die schweizerische Hotellerie sollte nicht wieder in den alten Fehler zurückfallen und ihr gutes Reklamewort in Einzelaktionen verpuffen. Also legen wir das Zirkular hübsch für einmal beiseite und warten wir zunächst die weitere Entwicklung der Verhältnisse in Frankreich ab.

„Bürkli“ einzuhalten, im Hinblick auf die Tätigkeit des Clubs als Förderer des Luftreiseverkehrs. Die meisten Empfänger werden wohl der Ansicht sein, dass die Herren in Paris es sehr eilig haben, ihre Eile jedoch nicht im Einklang mit den Berichten steht, die man aus Frankreich über die Herstellung normaler Verkehrsverhältnisse zu hören bekommt. Zuerst sollte jedoch, so scheint uns, der Aero-Club de France mit eigenen positiven Leistungen nach dieser Richtung aufwarten können, bevor er die schweizerische Hotellerie um Beiträge angeht. Die geforderten 65 Fr. Schweizer Währung stellen auch für unsere Verhältnisse eine aussergewöhnlich starke Belastung dar. Im übrigen sind wir ganz der Meinung eines erfahrenen Hoteliers, die schweizerische Hotellerie sollte nicht wieder in den alten Fehler zurückfallen und ihr gutes Reklamewort in Einzelaktionen verpuffen. Also legen wir das Zirkular hübsch für einmal beiseite und warten wir zunächst die weitere Entwicklung der Verhältnisse in Frankreich ab.

Neue Fahrpläne

Das amtliche Kursbuch

herausgegeben von der Generaldirektion der Schweizerischen Bundesbahnen, ist für den 7. Mai 1945 in Kraft tretenden Sommerabschnitt des Jahresfahrplanes 1945/46 wieder erschienen. Es enthält in übersichtlicher Anordnung sämtliche Eisenbahn-, Schiff- und Postverbindungen sowie ein Verzeichnis der Personalfahrpreise zwischen den wichtigsten Stationen. Dieser vollständige Reiseführer ist an allen Bahn- und den meisten Postschaltern, ferner bei den Bahnhof- und andern Buchhandlungen zum Preise von Fr. 2.— erhältlich. An den Bahnschaltern und bei den Poststellen kann dazu auch eine vierfarbige Übersichtskarte zu 50 Rp. erworben werden.

Blitzfahrplan

Zum erstenmal seit Jahren ist eine Reihe neuer Schnellzüge zu verzeichnen, eine Verkehrsverbreiterung, die auch eine Veränderung der Fahrzeiten einer grösseren Zahl anderer Züge bedingt. Es empfiehlt sich daher, den roten „Blitzfahrplan“ beizeiten genau zu prüfen. Zu wenig beachtet wird vielfach noch die praktische Angabe von Abfahrts- und Ankunftsperren im Zürcher Hauptbahnhof. Man beachte auch die auf jeder Seite wiederholte Erklärung der international gültigen bildlichen Zeichen usw., die das stete Zurückblättern erspart. Der nummerierte Griffband, die verschiedenen Taxerverzeichnisse und die besonders übersichtliche Darstellung sind natürlich wieder vorhanden. Der Preis ist wie bisher, Fr. 1.55. Erhältlich ist der Blitzfahrplan in allen Buchhandlungen, Papeterien, Kiosken und an den Billetschaltern der Bahnen.

Kursbuch „Bürkli“

Die 213. Ausgabe des „Bürkli“-Kursbuches mit all den zahlreichen Änderungen des Sommerfahrplanes ist soeben erschienen. Dieses Kursbuch ist vorwiegend für den stark beschäftigten Reisenden bestimmt, der nach rascher Orientierung bei grösstmöglicher Zuverlässigkeit verlangt. Der reichhaltige, jedoch sehr übersichtlich angeordnete Inhalt ist gestützt auf eine jahrzehntelange Erfahrung, ganz den Bedürfnissen des reisenden Kaufmanns angepasst. Das durchwegs neue Schriftmaterial ergibt ein sauberes, gut

esbares Bild und die seit mehreren Jahren eingeführten querlaufenden Führungslinien erleichtern das fehlerfreie Ablesen der langen Zahlenreihen ausserordentlich. Sehr zu schätzen sind die zahlreichen Anschluss-Notierungen, welche das rasche Zusammenstellen von Reiseplänen ermöglichen. Endlich trägt das bequeme, handliche Format noch viel zur grossen Beliebtheit des „Bürkli“ bei. Er ist überall zum Preise von Fr. 2.— erhältlich.

„Guide Gassmann“

Der altbewährte und bekannte „Guide Gassmann“ ruf sich anlässlich des Fahrplanwechsels bei seinen vielen Benützern wieder in Erinnerung. Trotz seines Westentaschenformats ist seine Handlichkeit dank seines logischen Aufbaues gewährleistet, und auf seinen 448 Seiten sind in klarer Darstellung mit neuem, besser lesbarem Zahlenmaterial alle Bahnen und Nebenbahnen ohne jegliche Kürzungen aufgezeichnet, sowie auch die Schiffverbindungen und die wichtigsten Anschlussautokurse. Ein verbessertes System von Hinweisen erlaubt dem Fahrplanbenützer, mit spielerischer Leichtigkeit die weitaus grösste Zahl von Anschlüssen sofort aufzufinden. Diese Umarbeitung des Fahrplanes ergab sich aus den sehr verbesserten Fahrleistungen unserer Bahnen, deren vollständige Aufzeichnung den Umfang des „Guide Gassmann“ um 40 Seiten vergrösserte. Der „Guide Gassmann“ ist in drei Ausführungen erhältlich, nämlich broschiert zu 75 Rp. und in starkem Einband zu 85 Rp. Für 150 Städte und Ortschaften wurde ferner die Registerausgabe geschaffen, die es dem Fahrplanbenützer erlaubt, mit einem Griff alle ein- und ausmündenden Verbindungen aufzuschlagen. Der Preis dieser Ausgabe beträgt 95 Rp. Der „Guide Gassmann“ ist überall, sowie direkt beim Verlag, Ch. Gassmann, in Biel, zu beziehen.

Saisoneröffnungen

Interlaken: Hotel Interlaken-Interlakenherhof, 15. Mai 1945.
Leukerbad: Hotels Maison Blanche-Grand-Bain, 12. Mai.
Hotel Bellevue & de France, 26. Mai.
Hotel des Alpes, 16. Juni.

Bad Schuls-Tarasp-Vulpera

Als einziges Glaubensbad der Schweiz wird die Metropole des Unterengadins am 17. Mai mit der Eröffnung der Trinkhalle und des Badehauses Schuls ihre Saison beginnen.
Das Kurhaus Tarasp und seine Bäder werden am 26. Mai, Vulpera mit seinem Strandbad am 6. Juni, den Betrieb aufnehmen und kurze Zeit darauf werden auch Golfplatz und Tennisplätze spielbereit sein. —ld.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nanterod



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

Grand Café-Concert-Dancing
de la Suisse romande demande

1er Chef de service et
Maitre d'hôtel
Jeune cuisinier
Dame de buffet-Caissière

Places bien rétribuées; personnes expérimentées sont priées d'adresser offre avec photo et copies de certificat sous Chiffre S. R. 2482 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Junges, tüchtiges **Hotel-Ebepaar** mit langjähriger Erfahrung und la. Referenzen sucht

Direktion oder Gerantenposten

eines erstkl. Hotels, eventl. mit Vorkaufrecht. Kautionsfähig. Offerten unter Chiffre P. N. 2461 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour Hôtel à Lausanne une

aide du patron

de 25-35 ans, pour une maison de 50 lits. Français, allemand, réception, bureau. Salaire mensuel fr. 175.—, logée, nourrie. Faire offre sous Chiffre A. P. 2472 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Sympathischer **Fütisler**, Wirtssohn, 33 Jahre alt, 165 cm gross, prot., aus guten Verhältnissen, wünscht

Bekantschaft

zwecks Heirat evtl. Einheirat, m. liebenswürdiger Tochter von 23 bis 33 Jahren aus dem Hotel- od. Konditoreifach. Off. mit Bild unter Chiffre D. P. 2437 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hoteliervers. beim Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

Gut eingespieltes **ORCHESTER**
(4 Personen) für Konzert, Stimmung und Tanz
sucht Engagement

auch Samstag Sonntag. Offerten unter Chiffre F. A. 2476 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für sofort in gutgehende Wirtschaft in Ober-Engadiner-Hotel soziale

Serviertochter

Auch Anfängerin kommt in Frage. Jahreslohn. Guter Verdienst. Günstige Bedingungen. Offerten möglichst mit Zeugnissen, jedenfalls mit Photo unter Chiffre B. G. 2475 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Paix sur l'Europe

Une ère nouvelle vient de commencer. Après 5 ans, 8 mois et 7 jours de la guerre la plus cruelle et la plus dévastatrice que le monde ait jamais connue, la fin des hostilités a été proclamée. La guerre est virtuellement terminée. Les événements sensationnels se sont succédés ces derniers temps à un tel rythme que l'on est encore tout étourdi et que l'on a de la peine à réaliser que l'Europe va connaître une période de paix, ou du moins une période où tous les peuples ne mettront plus systématiquement toutes leurs forces et toutes leurs capacités au service de la seule guerre; où l'activité humaine ne sera plus, sur notre continent, consacrée uniquement à détruire et à tuer. Après la capitulation de l'Italie, après le débarquement, et la libération de la France et de la Pologne, on avait espéré une fin prochaine de la guerre et pourtant la lutte continuait. Jour après jour, les escadrilles de bombardiers allaient déverser leur chargement de bombes, des millions d'hommes se battaient farouchement, et il semblait que cela ne finirait jamais. C'est pour cela que la nouvelle de cette paix qui s'est répandue avec la vitesse que l'on sait, tout en nous remplissant de joie et en provoquant en nous un intense soulagement nous laisse quelque peu songeur. Le changement est tout à coup trop brusque; la bonne nouvelle est trop lourde pour notre cœur meurtri par les désastres auxquels nous avons assisté depuis plus de 5 ans. Notre pays providentiellement protégé et demeuré, malgré bien des vicissitudes, à l'abri d'un conflit qui a éprouvé la plupart des

peuples du monde doit, en cet instant solennel, une pensée reconnaissante à tous ceux qui ont lutté, payant de leurs biens, de leur sang et de leur vie, pour assurer à notre humanité un avenir meilleur. C'est à eux que nous pensons en nous associant à la joie qui a déferlé sur le monde en ce lundi 7 mai 1945, et c'est pour quoi nous ne nous livrons point à un optimisme béat et conserverons le sens des réalités. En effet si les plus grands espoirs sont permis pour l'avenir, le présent doit être encore surmonté et il ne sera pas possible du jour au lendemain de vaincre les difficultés économiques, ni de reconstruire en quelques mois le monde futur. L'hôtellerie et le tourisme suisse qui ont énergiquement tenu pendant les années de guerre vont continuer à préparer courageusement le seul tourisme possible: un tourisme de paix, en espérant que sitôt que les pays qui nous entourent auront recouvré leurs assises politiques et économiques, il sera possible de revenir aux traditions de libéralisme qui seules peuvent assurer un trafic touristique international la place qui lui est due. L'oeuvre de reconstruction sera longue, la tâche est immense et ne sera pas facile, c'est pour cela que la joie si compréhensible et que nous ressentons tous intensément ne doit pas nous verser dans une douce euphorie, mais au contraire, tout en entretenant nos espoirs, nous donner la force et la volonté d'aller de l'avant, dans une atmosphère de paix et dans un esprit de collaboration mutuelle, vers des temps meilleurs.

L'hôtellerie suisse est-elle trop chère?

Dans un de ses récents bulletins quotidiens, le chroniqueur financier de la « Tribune de Genève » rappelle les efforts que fait l'Angleterre pour développer son tourisme après la guerre et signale la tendance qui se fait sentir d'une socialisation du tourisme, puisque l'on prévoit même d'utiliser les camps de prisonniers ou réfugiés pour héberger les touristes qui ne veulent ou ne peuvent consacrer de fortes sommes à leurs vacances. M. Bates se demande s'il n'y a pas là une idée dont la Suisse pourrait tirer profit et évoque une conversation qu'il a eue avec un ami anglais qui lui a déclaré que ses compatriotes reviendraient volontiers en Suisse si notre pays n'était pas trop cher, car ajoutait-il « nous serons pauvres après la guerre en Angleterre ». D'autre part des articles parus il y a quelques jours dans la presse anglaise tendent à faire accroire que la Suisse est un pays où tout est très cher et où les prix d'hôtel sont particulièrement élevés.

Sans vouloir nous préoccuper de trop de considérations techniques puisque la question des prix est spécialement complexe, nous voulons rappeler certains faits concernant les prix d'hôtel, car il faut en tous cas éviter que la légende (puisque dans ce domaine ce serait vraiment une légende) de « la Suisse, îlot de vie chère », ne renaisse.

Structure de l'hôtellerie au point de vue prix

Il est intéressant de voir comment se répartissaient dans notre pays les lits d'hôtels au point de vue des prix. Si l'on se reporte en 1937, la dernière bonne année d'avant-guerre, on constate que l'on disposait en Suisse, d'après l'annuaire statistique fédéral, de 31 371 lits dans les établissements dont les prix minimums de pension étaient inférieurs à fr. 6.—, 64 798 lits dans les hôtels avec prix de pension minimums allant de fr. 6.— à fr. 7.50, 41 733 lits dans les exploitations avec prix allant de fr. 8.— à fr. 9.50, 24 438 lits dans les maisons avec prix de fr. 10.— à fr. 11.50, 20 465 lits dans les maisons avec prix de fr. 12.— à fr. 13.50, 8 773 lits dans les établissements appliquant des prix de fr. 14.— à fr. 15.50, 3075 lits dans les hôtels

ou l'on payait de 16 à 17 francs et 2391 lits dans les entreprises dont les prix de pension minimum étaient de fr. 18.— ou plus.

En résumé, en 1937, la majorité des lits d'hôtels, soit environ 138 000 appartenaient à des hôtels dont les prix de pension étaient inférieurs fr. 10.—, on trouvait quelque 45 000 lits dans les hôtels de prix moyens soit de fr. 10.— à fr. 13.50 et il n'y avait qu'approximativement 17 000 lits dans les hôtels dont les prix de pension étaient supérieurs à fr. 14.—.

Etant donné cet état de choses, l'on voit que l'hôtellerie suisse n'est pas uniquement destinée à recevoir des hôtes à la bourse bien garnie, mais qu'elle est équipée pour héberger des clients de toutes les conditions.

Evolution des prix pendant la guerre

Ceci établi, voyons comment ces prix ont évolué pendant la guerre. En Suisse, comme dans tous les pays, le renchérissement s'est évidemment fait sentir. On estime, d'après les calculs de notre service de renseignements économiques, que le renchérissement effectif de l'ensemble des frais d'exploitation des hôtels avait atteint 56,6% en 1942, et 73,7% à fin 1944. Si l'on tient compte des économies qui peuvent être réalisées par les restrictions et le rationnement qui nous sont imposés, le renchérissement effectif des frais de cuisine était, à fin 1944, de 54,7% et le renchérissement effectif de l'ensemble des frais d'exploitation de 47,8%. Il aurait été logique que les prix d'hôtels suivent le mouvement et augmentent proportionnellement à ce renchérissement. Cela n'a pourtant pas été le cas. Du fait des mesures du service fédéral du contrôle des prix et grâce à la volonté de l'hôtellerie de contribuer de toutes ses forces à la stabilisation des prix, et de demeurer à la portée des touristes de toutes conditions, les prix d'hôtels n'ont augmenté que dans une proportion minime, puisqu'on enregistre jusqu'à présent, en général, une majoration de fr. 2.— sur les prix minimums de pension qui, avant la guerre étaient inférieurs à fr. 9.—, de fr. 2.25 sur les prix de pension d'avant-guerre jusqu'à fr. 10.— et de fr. 2.50 sur les prix de pension d'avant-guerre su-

persieurs à fr. 10.—. Ces majorations ont naturellement modifié la structure de notre hôtellerie au point de vue des prix, mais, malgré tout, au plus fort de la tourmente, en 1942, la statistique nous montre qu'il y avait encore environ 10 000 lits à disposition dans des établissements dont le prix de pension minimum était inférieur à fr. 6.—, 90 000 lits dans les maisons dont les prix s'échelonnaient entre fr. 6.— et fr. 9.50. Si l'on préfère, les maisons dont les prix de pension étaient inférieurs à fr. 10.— comptaient à peu près 100 000 lits, c'est-à-dire de nouveau la majorité des lits de l'hôtellerie suisse. On avait quelque 46 000 lits dans les établissements avec des prix minimums de fr. 10.— à fr. 13.50 et 33 000 lits dans les hôtels des catégories de prix supérieurs à fr. 14.—. Si l'on dit encore que pendant toute la guerre, le prix des chambres n'a augmenté que de 30 cts, le prix du petit déjeuner au maximum de 20% et ceux des principaux repas au maximum de 30%, mais au plus de fr. 1.— pour les menus dont le prix avant la guerre ne dépassait pas fr. 4.—, il nous semble avoir démontré que l'hôtellerie suisse était loin d'être chère et qu'elle répondait aux besoins de chacun. Preuve en soit d'ailleurs le réjouissant accroissement du trafic interne. Si les prix d'hôtel n'étaient pas demeurés dans des limites raisonnables, on n'enregistrerait pas cet afflux d'hôtes suisses dans nos régions de tourisme, d'autant plus que, s'il y a eu certaines adaptations de salaires, celles-ci n'ont, dans de trop nombreux cas, pas été proportionnelles au renchérissement du coût de la vie.

Concurrence internationale

Nous croyons donc, qu'en ce moment tout au moins, l'hôtellerie peut affronter sans crainte la concurrence étrangère dans le domaine des prix, que les « pauvres anglais » dont parlait l'interlocuteur de M. Bates trouveront dans notre pays des hôtels qui leur conviendront et qu'ils pourront faire un séjour en Suisse sans se ruiner.

Certes, il est difficile de faire des comparaisons de prix avec l'étranger avant que les conditions monétaires et économiques se soient un peu stabilisées. Dans les pays qui ont été particulièrement frappés par la guerre et où la population s'est vue obligée de se débrouiller, on ne peut tabler, pour comparer, sur les prix officiels, puisqu'il faut compter

aussi avec le marché noir ou gris, où les prix sont exorbitants et extrêmement variables, mais qui est souvent le seul moyen de se procurer des prestations convenables. Quant aux installations et à l'équipement des hôtels, ils se ressentent de ces dures années et notre hôtellerie, si providentiellement protégée, peut, bien qu'un certain besoin de restauration se fasse aussi sentir, concurrencer avantageusement des établissements qui sont encore malheureusement forcés de travailler dans des conditions très difficiles. En ce qui concerne l'Angleterre, la situation est certes sensiblement meilleure, mais comme on le disait dans un article que nous avons publié il y a quelques semaines, il ressort de rapports anglais eux-mêmes, qu'à part l'hôtellerie des grandes villes, l'état des autres maisons destinées surtout à héberger des gens de condition modeste ou moyenne est en général bien insuffisant. D'après les dires de voyageurs qui reviennent d'Angleterre, les prix d'hôtel dans ce pays sont en tous cas passablement plus élevés que les nôtres et les prestations que nos hôteliers fournissent à leurs hôtes ne sont guère inférieures, au point de vue alimentaire, à ce que l'on peut obtenir outre-Manche.

Les chiffres ci-dessus donnent une idée de la diversité et des multiples degrés de l'échelle des prix de l'hôtellerie. De même qu'elle s'est magnifiquement adaptée à la période de guerre, malgré la crise qu'elle a traversée, elle saura s'adapter à la période de paix. Il semble que pour le moment nous disposons de suffisamment d'hôtels pouvant répondre aux exigences d'un tourisme dit social, sans qu'il soit nécessaire de prévoir, maintenant déjà l'utilisation de camps militaires pour héberger nos visiteurs. Il sera toujours temps d'envisager la chose quant on sera fixé sur la structure véritable du tourisme international après la guerre.

En attendant, il faut à tous prix étouffer dans l'œuf « le canard » d'une hôtellerie suisse trop chère. Au contraire nos prix sont demeurés remarquablement bas, si l'on tient compte des difficultés que les hôteliers ont dû surmonter et du renchérissement du coût de la vie. Il serait plus justifié de faire à notre industrie la réputation de bon marché qu'elle mérite, puisque après bientôt 6 ans de guerre la majorité des lits de maître ont été recensés dans des établissements dont les prix de pension minimums d'été sont inférieurs à fr. 10.—.

La fructueuse activité de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie

La loi fédérale en faveur de l'industrie hôtelière qui est entrée en vigueur le premier janvier 1944, grâce aux plus larges mesures de secours qu'elle contient, le début d'une nouvelle étape de l'action d'assainissement de la Confédération. C'est ce qui a invité la S.F.S.H. à donner dans son rapport de gestion pour l'année 1944 un aperçu de l'activité antérieure de cet institut depuis sa fondation jusqu'à la fin de 1944, soit au cours des deux actions de secours de 1921 à 1932 et de l'automne 1932 jusqu'à la fin de l'année dernière. Nous aimerions attirer l'attention de nos lecteurs sur les magnifiques résultats obtenus par ces deux actions qui illustrent bien la fructueuse activité que la S.F.S.H. a déployée dans l'intérêt de l'hôtellerie suisse.

Ce qui mérite d'être spécialement relevé dans cet aperçu, c'est le fait que les précédentes actions n'ont requis qu'un minimum de deniers publics; 7,2 millions en 24 ans, c'est à peu près ce que la Confédération doit verser en une année pour une augmentation d'un centime du prix du lait. L'avertissement que le Conseiller fédéral Nobs a donné à l'économie de s'abstenir de recourir à des subventions ne s'adresse guère à l'hôtellerie. Il n'est pas superflu d'insister encore sur ce point puisque l'on parle toujours des sommes énormes que la Confédération a dépensées en faveur de l'hôtellerie. Même avec la nouvelle loi fédérale, l'hôtellerie ne figurera pas sur la liste des bénéficiaires de grosses subventions

puisque les prestations financières de la Confédération consiste en l'octroi de précieux crédits, mais non en versement de subventions à fonds perdu. L'hôtellerie ne s'en plaint nullement, mais il est toutefois bon de préciser une fois de plus puisque l'opinion publique à tant de peine à s'en persuader. Après cette petite digression laissons la parole à la S.F.S.H.:

L'intervention de l'Etat a permis d'éviter de nombreuses faillites d'hôtels dont les conséquences auraient été funestes pour les autres hôtels ainsi que pour les milieux intéressés à l'hôtellerie; elle a également permis de diminuer considérablement les pertes des créanciers et elle a contribué ainsi à assurer la protection des capitaux engagés dans l'hôtellerie par la population suisse des régions touristiques.

De plus, elle a permis à des centaines d'hôtels que le manque de clientèle étrangère avait mis dans la gêne sans qu'il y ait faute de leur part, soit de maintenir leur exploitation, soit de rester prêts à être régulièrement exploités au moment voulu. Sans les mesures temporaires prises ainsi en vue de surmonter la crise, le recrutement des chefs d'entreprise et du personnel qualifié nécessaire à notre hôtellerie — recrutement qui souffre déjà sans cela bien des difficultés — aurait été gravement compromis.

Depuis l'automne 1921, date à laquelle a été fondée notre société, nous avons reçu 3265 demandes de secours dont 777 au cours de la première action et 2488 au cours de la seconde étape. Le 25% de ces demandes ont dû être écartées ou retirées, parce qu'elles ne remplissaient pas les conditions exigées. D'autre part, dans le 25% des cas, notre aide s'est bornée à une intervention d'ordre général et à des conseils, sans appui financier. Dans les autres 50% des cas, un assainissement a pu intervenir grâce à l'aide financière de notre Société et dans la plu-

part de ces cas, cet assainissement s'est fait en dehors de la procédure judiciaire ordinaire. Grâce aux mesures que nous avons prises, les dettes des entreprises hôtelières ont pu, jusqu'à fin 1944, être réduites d'un montant de 125 millions de francs. De plus, nous avons obtenu des dégrèvements d'intérêts en faveur d'une dette totale de 310 millions de francs; ces dégrèvements d'intérêts sont intervenus avant tout sous la forme de la fixation d'un intérêt variable dépendant des résultats de l'exploitation. La fixation d'un intérêt variable — qui comporte le contrôle de l'entreprise — empêche ou limite un nouvel endettement, ce qui est dans l'intérêt des créanciers eux-mêmes.

Les pertes occasionnées par ces mesures d'assainissement s'élevaient en tout à 7,2 millions de francs, qui ont été prélevés sur les subventions de la Confédération. Par rapport au total des sommes qui ont été affectées à l'action d'assainissement et qui figurent ci-dessus, cette perte ne représente pas une somme importante, surtout si l'on tient compte du rôle considérable que l'hôtellerie joue dans notre économie.

Notre Société a versé, à titre de prêts et d'avances, un montant total de 34,5 millions de francs.

Ces avances se répartissent comme suit:

- a) 367 reprises de titres hypothécaires amortissables . . . frs. 11,474,000
- b) 380 avances bénéficiant d'un droit de gage légal privilégié . . . 4,165,000
- c) 1,019 prêts d'assainissement accordés à l'aide des subventions de Confédération . . . 18,871,000

Pour les avances figurant sous lettres a et b, la Confédération bénéficie de garanties, garanties données sous une forme privilégiée et couvrant le capital.

En revanche, les avances figurant sous lettre c) ont le caractère de mesures de secours, non seulement en ce qui concerne les intérêts dus pour ces avances, mais également en ce qui concerne l'amortissement et les garanties. Toutefois, ces garanties sont telles que, suivant les circonstances, une grande partie de ces fonds peut être considérée comme susceptible d'être recouvrée.

Un fait qui mérite de retenir l'attention, c'est le montant important des remboursements effectués jusqu'ici.

Voici ces remboursements:

- Remboursements sur les titres hypothécaires amortissables . . . frs. 4,428,950
- Remboursements sur les avances bénéficiant d'un droit de gage légal privilégié . . . 969,762
- Remboursements sur les prêts d'assainissement accordés à l'aide des subventions proprement dites de la Confédération . . . 5,677,719

A côté de ces remboursements, nous avons, sur les avances versées sous forme de prêts à l'aide des subventions proprement dites de la Confédération, une perte totale de frs. 4,701,987.30. Si l'on ajoute à ce montant les pertes d'intérêts subies (frs. 644,827.50), les montants versés à fonds perdus pour la désaffectation d'entreprises hôtelières (frs. 967,122.60) ainsi que les excédents de dépenses des comptes d'exploitation de notre société — y compris les contributions aux frais d'administration de la Caisse de secours de l'Oberland à Berne — avec un total, pendant 23 ans, de frs. 926,538.41, nous arrivons, à fin 1944, au chiffre de 22 millions de francs que nous avons mentionné plus haut et dont le montant a été prélevé sur les subventions de la Confédération.

L'intervention de notre Société a permis, grâce au versement de contributions à fonds perdus, de désaffecter en tout 82 entreprises hôtelières représentant 5525 lits. Dans ce chiffre vient en tête le canton de Berne avec 19 entreprises représentant 1425 lits; viennent ensuite les cantons suivants: Vaud avec 1052 lits, Lucerne avec 607 lits, Valais avec 456 lits, Grisons avec 427 lits et Tessin avec 427 lits. Les autres lits se répartissent d'une façon plus ou moins égale les cantons d'Obwald, de St-Gall, de Schwyz, de Genève, d'Uri et de Nidwald.

Ajoutons que de nombreux hôtels, en particulier dans le canton de Lucerne, ont pu être désaffectés sans l'intervention et sans le versement de fonds de notre Société.

La désaffectation d'entreprises hôtelières non viables n'aurait pas été une mesure complète au point de vue économique si l'on n'avait pas pu, en même temps, limiter la création ou l'extension de nouveaux hôtels.

Les dispositions légales actuellement en vigueur prévoient en effet qu'il n'est pas possible d'ouvrir ou d'agrandir des hôtels ou des établissements similaires sans un permis de l'autorité compétente. Ce permis n'est accordé que si le requérant, à côté d'une justification financière suffisante, rend plausible le besoin d'ouvrir ou d'agrandir l'établissement en question. En pratique la présence de ces dispositions a souvent suffi à elle seule pour empêcher l'ouverture ou l'agrandissement d'entreprises hôtelières irrationnelles au point de vue économique et elle a permis ainsi d'éviter des investissements déplacés de capitaux et des pertes financières.

Notre Société est en mesure de rendre de grands services dans l'examen des conditions prévues pour l'ouverture et l'agrandissement d'exploitations hôtelières, à savoir la clause du besoin et la justification financière. D'ailleurs, elle a toujours le droit de recourir au Conseil fédéral contre les décisions des autorités cantonales.

Contrairement à ce que l'on prétend parfois, la clause du besoin ne constitue pas une interdiction de construire de nouveaux hôtels. Preuve en soit le fait que, depuis 1932, le nombre de nouveaux lits dans l'industrie hôtelière suisse s'est élevé à 6126. Il s'agit en général de la création

de nouvelles entreprises peu importantes — ou même d'importance tout à fait secondaire — ou d'agrandissements modestes contre lesquels la Société Suisse des Hôtels, qui dispose également d'un droit de recours, n'a, dans la plupart des cas, pas formulé d'objections.

Notre Société ne s'est pas bornée, dans l'exercice de son activité, à accomplir les tâches que la Confédération lui a confiées en vue d'assurer l'application des mesures juridiques et financières prévues par la loi en faveur de l'industrie hôtelière. Conformément à nos statuts, nous avons cherché à exercer sur un plan toujours plus large nos fonctions d'office fiduciaire et de centrale de renseignements et de conseils. C'est ainsi que nous avons procédé à des révisions, à des réformes de comptabilité et à des réorganisations d'entreprises; nous avons également établi des expertises fiscales ainsi que d'autres expertises et nous avons procédé à des estimations; enfin, nous avons aussi contribué aux efforts qui ont été entrepris, soit sous la forme d'échanges d'expériences, soit sous la forme d'études comparatives des résultats d'exploitation, en vue de développer l'application des méthodes commerciales dans l'hôtellerie.

Conformément à une autre disposition de nos statuts, nous avons encore cherché à sauvegarder de toutes nos forces les intérêts généraux de l'hôtellerie. Nous l'avons fait sur la base de nos expériences et en notre qualité d'institution neutre et indépendante que nous avons réussi à rester. C'est ainsi que nos organes dirigeants ont participé aux délibérations de diverses organisations touristiques et de diverses commissions d'experts; nous avons également donné des conférences et publié des renseignements sur les problèmes qui se posent actuellement dans l'hôtellerie. Enfin, nous avons régulièrement renseigné les autorités compétentes et nous avons constaté que ces autorités tenaient toujours à nous consulter dès qu'il s'agissait de mesures législatives ou administratives en faveur du tourisme et en particulier de l'hôtellerie.

Ecole hôtelière

A propos d'un article et de projets

Quelques revues allemandes ou romandes ont publié un article, fort intéressant sur l'apprentissage du métier d'hôtelier. Notre école y était citée et le rôle qu'elle joue, dans ce domaine, fort justement souligné.

Nous regrettons cependant que l'auteur de cet article ne se soit pas documenté à la source directe ou n'ait pas vérifié toutes ses indications. En effet, il est question d'un cours supérieur de 5 mois que notre école organise pour préparer les candidats aux futurs examens d'hôtelier diplômé.

Beaucoup aurait rectifié d'eux-mêmes, mais, comme nous venons de recevoir plusieurs demandes d'information ou de confirmation, nous croyons devoir indiquer, en quelques mots les projets de la direction de l'Ecole, projets qui n'ont pas encore été soumis à l'approbation de la commission scolaire.

L'expérience de l'année passée nous a conduits à ces conclusions:

1. Le cours doit être partagé en compartiments nettement distincts.
2. Il faut donner le maximum d'heures dans le minimum de temps.

En pratique, cela donnera probablement ceci:

- Un cours de 4 semaines: organisation, comptabilité, droit, etc.
- Un cours de 1 semaine: l'immeuble, l'aménagement, les installations techniques.
- Un cours de 2 semaines: la cave, la cuisine, les prix de revient, le service.

Au total donc 7 semaines et non 5 mois. Bien entendu le cours ne sera jamais obligatoire et tout candidat pourra ne suivre que l'un ou l'autre des trois cours. Les leçons commencent chaque lundi à 10.00 heures et seraient terminées chaque vendredi à 16.00 heures. Nous le répétons, ceci n'est qu'un projet. Nous devons encore discuter l'opportunité et les détails de son organisation. Il était nécessaire, cependant, de donner cette orientation, afin que chaque candidat puisse prendre ses dispositions en se basant sur la réalité probable.

Le directeur: Georges Duttweiler.

Nouvelles économiques

Ordonnance No. 132 de l'Oga (Economie de denrées alimentaires et fourragères).

D'accord avec les organisations professionnelles intéressées, l'Oga a modifié certaines dispositions de son ordonnance 102. Cette dernière a été remplacée par l'ordonnance No 132 de l'Office de guerre pour l'alimentation sur la vente de denrées alimentaires et fourragères (Economie de denrées alimentaires et fourragères) du 30 avril 1945 qui entrera en vigueur le 15 mai 1945. Pour tenir compte des vœux des organisations intéressées, on a apporté que peu de modifications. Les attributions aux ménages collectifs ayant été diminuées et les perspectives d'avenir étant incertaines, il ne peut être question d'assouplir les prescriptions existantes.

Les dispositions nouvelles sont les suivantes:

1. La quantité maximum de beurre a été adaptée aux nouvelles attributions, elle est réduite de 15 gr. à 10 gr.
2. On peut, dès maintenant, servir seulement deux menus au lieu de trois.
3. La carte des mets ne peut offrir que deux soupes (y compris le bouillon et la soupe des menus).
4. Les établissements qui échantent, en moyenne, plus de 3000 Me par mois, ont l'obligation d'établir des cartes de mets ou de tenir des livres de menus. Les ménages collectifs qui possèdent des cartes de mets ou des livres de menus sont obligés, comme par le passé, de les garder pendant une année.
5. L'ordonnance précédente prévoyait la possibilité d'appliquer des sanctions administratives en cas d'infraction. Ces sanctions administratives sont nominalement mentionnées dans la présente ordonnance: obligation de tenir une comptabilité des marchandises; réduction ou suppression d'attributions de titres de rationnement de denrées alimentaires et fourragères; obligation d'observer, le cas échéant, des jours sans viande supplémentaires; obligation de fournir une caution.

Les directives pour l'interprétation de cette ordonnance contiennent une ou deux explications formulées de façon plus précise qu'auparavant:

1. Seul, l'Oga a compétence pour considérer comme ménage collectif un établissement que l'on projette d'ouvrir et pour lui accorder les attributions nécessaires.
2. Les directives précisent que les établissements de traiteurs sont considérés comme ménages collectifs, seulement dans la mesure où ils livrent à domicile des repas ou des mets déjà préparés. C'est pour cette seule branche de leur activité qu'ils peuvent demander des coupons de repas.

Les chefs d'entreprises ont l'obligation de connaître exactement les prescriptions de l'économie de guerre et de donner les instructions nécessaires au personnel responsable de la cuisine et du service.

Coupons de repas et glaces

Aux termes de l'ordonnance No 132, il faut demander des coupons pour les collations comprenant des denrées rationnées. La glace constitue une collation; il faut donc demander des coupons pour toutes les sortes de glaces pour lesquelles on a employé des marchandises rationnées. La conversion en coupons de repas doit être établie comme pour les autres collations, en tenant compte de la quantité de denrées rationnées. En règle générale, 1/2 coupons doit suffire pour une portion de glace. Des dispositions spéciales sont applicables aux fabriques proprement dites de glaces comestibles auxquelles, à part un certain contingent de lait, il ne fut plus attribué de marchandises rationnées. Ces établissements doivent livrer leur marchandise sans coupon.

Menus pour les fêtes de Pentecôte

Il sera permis, le dimanche de Pentecôte comme tous les autres dimanches, d'offrir des menus à quatre services comprenant une soupe, une entrée, un plat de résistance et un dessert. Mais le lundi de Pentecôte n'est pas compris au nombre des jours de fête prévus par l'Oga; on ne pourra donc offrir que des menus à trois services. De plus, le lundi de Pentecôte restera un jour sans viande; cela facilitera aux ménages collectifs la répartition de leurs attributions de viande.

Trafic et Tourisme

Propagande touristique en faveur de la région du Léman à Bâle

Il est particulièrement agréable ces jours pour les personnes qui connaissent et qui aiment la belle région du Léman et des Alpes vaudoises, de parcourir les principales rues de Bâle, car, dans presque toutes les vitrines, elles peuvent voir de superbes agrandissements photographiques qui évoquent ou rappellent ces contrées privilégiées. De Genève aux Alpes vaudoises, toutes les stations des Alpes et des bords du lac apparaissent successivement aux yeux du promeneur et l'entraînement en pensée déjà vers ses « Feriens am Genfersee » qui est le motto de cette publicité. Cette action de propagande particulièrement réussie est l'œuvre de la commission touristique du Léman, composée de représentants de l'Office vaudois du tourisme et de l'Association des Intérêts de Genève. Présidée alternativement chaque année par un membre de ces deux organismes, elle est dirigée cette année par M. E. Auberson, St-Cergue. Pour inaugurer cette quinzième de propagande pendant laquelle plus de 400 agrandissements photographiques nouveaux sont exposés, la commission touristique du Léman avait convoqué, la semaine dernière, la presse, les directeurs d'agences de voyages et les milieux touristiques de Bâle à une charmante réception qui se déroula sous le signe de la plus franche sympathie et dans un vivant esprit de coopération. Parmi les personnalités qui rehausseront cette réception de leur présence, il convient de citer en tout premier lieu M. Miville, conseiller d'Etat bâlois, M. Pugin, président du conseil d'Etat du canton de Genève, de M. Desplands, le nouveau conseiller d'Etat Vaudois et M. F. Cottier, conseiller administratif de la ville de Genève. Parmi les représentants des milieux

touristiques il convient également de citer la participation de M. P. Badry, de l'Office suisse du Tourisme, Kichem, chef de propagande des C.E.F., Christen, le nouveau président de l'Association des Intérêts de Genève, et les infatigables défenseurs de la cause du tourisme romand que sont MM. Trachsel (Genève), Abblas (Montreux), Jaccard (Lausanne) et Jordan (Vevey).

Après l'allocation d'ouverture du président, M. Auberson qui exposa les buts que se proposait la commission touristique du Léman, M. le conseiller d'Etat Desplands, dans une improvisation brillante, parla du rôle et de la signification profonde du tourisme qui est de nous faire connaître davantage les uns les autres et par là-même de nous unir dans le cadre national, en attendant que le tourisme puisse servir de grand trait d'union entre les peuples de l'Europe et du monde. M. Miville dit tout le plaisir que le canton de Bâle avait de voir en ses murs la commission touristique du Léman, la sympathie que les Bâlois manifestaient spontanément pour ces belles contrées et souhaita un plein succès à l'action de propagande qui était ainsi inaugurée. Il est absolument certain qu'une publicité si délicate et si heureusement conçue ne peut être que fructueuse.

Reprise du trafic avec la France sur le Léman

La reprise du trafic sur les eaux du Léman entre les côtes suisses et françaises a commencé cette semaine par une traversée officielle à laquelle prendront part des autorités suisses qui seront reçus à Evian par les représentants de la France.

Nous apprenons en outre que le trafic sur les eaux internationales du lac Léman reprendra ces jours, conformément à l'horaire qui vient de sortir de presse. Il commencera notamment les dimanches et jours de fête le tour du Haut-Lac avec accostage à Evian.

Nouvelles de l'étranger

Les touristes anglais reviendront-ils en Suisse?

M. A.-J. Cummings, le journaliste anglais bien connu, publie dans le « Daily Mail » un article où il relève la faveur qu'aura la Suisse, comme pays de tourisme, auprès du grand public anglais à en juger par les impressions dont lui ont fait part plusieurs compatriotes. M. A.-J. Cummings rappelle que pendant cinq ans, les Anglais ont été confinés sur leur île et qu'en 1937, 1,200,000 citoyens britanniques se rendirent sur le continent. D'autre part, une brochure publiée en Angleterre par des personnes touchant de près au tourisme international dit qu'en Angleterre depuis la guerre, le nombre des salariés ayant droit à des vacances payées a augmenté de 11 millions. La brochure ajoute que l'intérêt est grand pour les vacances sur le continent, tout spécialement en Suisse. Au cas où l'Angleterre ne mettrait pas de restrictions au trafic-voyageurs, on peut s'attendre à une grosse affluence de touristes anglais après la guerre.

Divers

Le contrôle des vins dans le canton de Neuchâtel en 1944

Le rapport du département de l'intérieur expose que, comme les années précédentes, l'organisation de l'achat et de la vente au degré a de nouveau été confiée au chimiste cantonal. Cette tâche a pu être menée à bien malgré les mobilisations, mais, vu la récolte record, ce travail a occupé pendant plus de deux mois le personnel du laboratoire et du personnel supplémentaire. Il faut espérer que l'arrêt du Conseil fédéral sur le commerce des vins, du 12 juillet 1944, qui est entré en vigueur le 1er janvier 1945, apportera l'assainissement tant souhaité dans ce domaine. L'arrêt presque total des importations, et par conséquent la forte diminution des réserves, n'empêche pas, malgré les avertissements, l'emploi abusif de fausses dénominations. Ces constatations s'appliquent aussi de plus en plus aux Portos et Malagas qui ne sont le plus souvent que des Mistelles ordinaires.

Le nombre total des analyses effectuées s'élève à 3790, dont le 5,8% (soit 219 cas) ont révélé des vins défectueux. Ces analyses se répartissent comme suit: échantillons soumis par les organes de contrôle à la frontière 244, contestés 2; échantillons soumis par les organes de contrôle à l'intérieur 2708, contestés 161; échantillons soumis par les particuliers 784, contestés 56. Le nombre des analyses effectuées pour les organes de contrôle à la frontière a diminué de plus de moitié et celui pour les particuliers a également fortement régressé. Les diminutions sont exclusivement dues au fort fléchissement de nos importations en vins.

1205 vins et moûts (434 moûts) ont été analysés et 24, soit le 2%, ont été reconnus de mauvais aloi. 13 étaient altérés et 11 portaient une fausse dénomination. Les rares importations nous ont amenés des vins piégés ou très avancés en piégure, car nombre de wagons étaient restés en souffrance à l'étranger pendant des mois.

Vins mousseux et Champagne
BOUVIER
La plus ancienne marque suisse

Bahnhofbuffet und Hotel Landquart
ab 1. Januar 1946 zu verpachten
Der bisherige Pächter zieht sich in das Privatleben zurück. Wirtschaftliche und Hotelbetrieb sind auf eine kürzere feste Vertragsdauer zu verpachten. Auskunft beim Oberingenieur der Rhätischen Bahn in Chur.
Chur, den 3. Mai 1945.
Die Direktion der Rhätischen Bahn.

Argentierie • „Hotelsilber“
ON ACHETERAIT — ZU KAUFEN GESUCHT
RÉCHAUDS
ovales ou ronds à un ou plusieurs compartiments, pour le service des repas aux malades. — Faire offre à CLINIQUE CÉCIL, Avenue Ruchonnet 53, LAUSANNE.

Hotel
zu verkaufen
Renditehaus mit 70 Betten, in erstklassigem Sportplatz des Berner Oberlandes gelegen. Maximale Sonnencheinendauer. Ruhige, geschützte Lage. Eigenes sehr gut für ganzjährigen Kurbetrieb. Offerten unter Chiffre M. S. 2474 an die Schweizer Hotel Revue, Basel 2.

A vendre faute de emploi
20 Fauteuils
de Bar ou de Hall
modèle courant. Bois et ressorts à l'état de neuf, mais étioffé à remplacer. Prix d'occasion! Demandez adresse sous Chiffre F. B. 2463 à l'Hotel Revue à Bâle 2.

3 RAISONS

de confier la remise en état de votre matériel à la Fabrique d'argenterie

H. BÉARD S.A., MONTREUX

Une pièce d'argenterie réparée et réargentée par H. BÉARD S.A. vaut du neuf. Des centaines de références de 1^{er} ordre sont à votre disposition.

- 40 ans d'expérience;
- Une argenterie au 1^{er} titre avec parties exposées à l'usure renforcées;
- Un brunissage à la main à la pierre sanguine.




BÉARD Fabrique d'argenterie MONTREUX

Bureau et Exposition permanente: ZÜRICH BELLERIVESTRASSE 7, TELEPHON 32 00 66

Die beste Reklame für den Hotelier oder Wirt

ist das, was er seinem Gast aus Küche und Keller auf den Tisch bringt.

Aber ebenso wichtig ist es, wie er es auf den Tisch bringt. Glänzendes, sauberes Glas, Besteck und Geschirr schmeckt das beste Essen nicht.

Wenn Sie



OPUR

das ideale Spül- und Reinigungsmittel in Ihrer Küche verwenden, wird Ihr Geschirr glänzen vor Sauberkeit.

OPUR ist nicht nur hervorragend in seiner Qualität, sondern auch äusserst sparsam im Verbrauch. Verlangen Sie sofort ein Gratismuster direkt vom Fabrikanten.

Spannteppiche

Den einzigen, heute in x-beliebiger Farbe erhältlichen Uni-Teppich kann Ihnen Geelhaar noch liefern. Geelhaar's Waren-Qualitäten eignen sich als Spannteppiche, Treppenläufer, Milieux, Belüftungen usw.

Aus vielen Standardfarben können Sie auslesen, eventuell sogar Extra-Einfärbungen nach Ihren Wünschen verlangen: uni, meliert und ombriert.

Ohne Naht an einem Stück bis ca. 6 x 9 m. Preis per m² ca. Fr. 60.— bis Fr. 80.—. Muster mit genauen Preisangaben senden wir Ihnen gerne. Bitte, lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen.



Geelhaar

BERN THUNSTRASSE 7 TEL. 2 10 58

Junges, initiatives Hotelier-Ehepaar sucht mittelgrosses HOTEL

vorzugsweise Zweisaison oder Jahresgeschäft, zu kaufen oder pachten, event. käme auch Direktion in Frage.

Offerten an Dir. M. Müller-Willi, Hotel Müller, Gersau

Zu mieten gesucht

für sofort oder später von 2 fachkundigen Schwestern

Passanten- oder Ferien-Hotel

Offerten unter Chiffre E. R. 2488 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Buffettochter

evtl. Anfängerin. Guter Lohn. Hotel «Löwen», Davos-Platz, Tel. 61.

Frische Eier zu jeder Jahreszeit!!


Die Eier-Zuteilungen sind saisonbedingt und deshalb unregelmässig. Sie haben aber die Möglichkeit, nach Wunsch und Bedarf die Eier auf das ganze Jahr zu verteilen, denn

GARANTOL

konserviert Eier zuverlässig und sicher über ein Jahr!



Erhältlich in Drogerien und Apotheken



J. M. KOHLER

PAPIERE & DRUCK

BERN

INSERIEREN bringt Gewinn!

Grosse Gelegenheit Barbuffet

zerlegbar in 3 Teile, mit grossem Spiegel, 8 Barhocker, gepolstert, alles in prima Zustand erhalten, sofort zu verkaufen.

Offerten unter Chiffre Z. 7890 Y an Publicitas Bern.

Zu verkaufen

Hotel Steingletscher u. Steinalpbesitzung

mit Restaurant Sustenpasshöhe (Hotelbetrieb mit 60 Betten und Alpwirtschaft) an der neuen Sustenstrasse im Berner Oberland.

Offerten nimmt entgegen und weitere Auskunft erteilt: H. Abplanalp, Notar, Meiringen, Tel. Meiringen No. 52

Gesucht zu sofortigem Eintritt

- 1 Economat-Gouvernante
- 1 Hallentochter
- 2 Saaltöchter für à part Service
- 1 Hilfszimmermädchen

Geil. Offerten an Salinenhotel Rheinfelden

Gesucht per Mitte Juni in Hotel Graubündens

- 1 Zimmermädchen
- 1 Lingère-Gläfnerin
- 1 Wäscherin
- 1 Küchenmädchen
- 1 Küchenbursche

Offerten unter Chiffre H. C. 2490 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in alkoholfreien Restaurationsbetrieb

jüngere durchaus versierte, gut ausgewiesene

Buffetdame

in Jahresstelle. Hoher Lohn. Offerten unter Chiffre S 4827 Q an Publicitas Basel.

Stierlin

A. G. Chemische Fabrik, Zug

Per sofort zu verkaufen

- 1 Bartisch Länge 4 m, Breite 60 cm, Höhe 115 cm.
- 8 Barhocker sowie 8 kleinere Hocker
- 1 Likörkasten Länge 175 cm, Höhe 90 cm.
- 1 Spültrog aus Zinn Länge 150 cm, Breite 45 cm.
- 1 Russisches Billard Länge 190 cm, Breite 95 cm.
- 1 Fussballapparat Marke Siroco, Länge 195 cm, Breite 72 cm.
- 1 Kaffeemaschine Marke Aquator, m. 3-Liter-Behälter.

Alles in neuwertigem Zustand Davos-Doif, Postfach 24 oder Tel. 567 Davos.

Savon liquide

vente libre, moussant bien, pour nettoyeurs et distributeurs. Frs 1.10 le litre, franco depuis 25 litres.

Encaustique Emulsion

sans térébenthine, pour linoleums, conglomérats, etc. Odeur agréable, nettoyant et brillant bien. Le litre frs 3.—, depuis 25 litres franco gare.

Etabl. Maxor S. A., fabricants, Eaux-Vives, Genève.

GESUCHT

Commis de cuisine

sowie

Commund

(Angestellten - Koch)

Gut bezahlte Jahresstellen.

Offerten gefl. an **casino Bern** Restaurant

Jüngling

23 Jahre alt möchte die franz. Sprache erlernen und wünscht dementsprechend

Stelle in Hotel

in der französischen Schweiz. Off. erbeten an George Bernhard, Wiesen (Graub.)

Institut Suisse romande cherche

Lessiveuse

ayant connaissance des machines à laver. Place à l'année.

Adresser offres à M. Schwartz, La Châtaignerette, s. Founex-Vd.

Wenn Sie

Hotel-Möbiliar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

GARTENMÖBEL

für Garten- und Terrassenbestuhlungen wirken vornehm und einladend. Ein Versuch beweist es Ihnen! Verlangen Sie unverbindlich Prospekte. (Verkauf nur an Wiederverkäufer.)

BASLER EISENMÖBELFABRIK AG. SISSACH

VORM. TH. BREUNLIN & CO. — TELEPHON 740 22

GRAPPA DI VINAGGIA

ca. 50 Vol.-Prozent. Ganz erstklass., gepflegter Eigenbrand. Fr. 8.— per Liter, in Korbbüchsen à 50 Liter. Vinst separat, unfrankiert.

Virano S.A., Magadino (Tessin)

Gesucht

in Geschäftshaus nach Bern selbständige

Todtler

für den Haushalt. Gute Verpackung und rechter Lohn zugesichert. Eintritt baldmöglichst. Offerten erbeten an Werbie-Produkte, Bern-Liebfeld.

POSTFACH 216, AARAU

Gesucht jüngerer

KOCH

für Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Rest. «Pelikan», Pelikanstrasse, Zürich.

Stütze des Patron

Ex-Hotelier, mit allen Arbeiten bestens vertraut, sucht passendes Engagement. Evtl. finanzielle Beteiligung. Offerten unter Chiffre D 34285 Lz an Publicitas Luzern.

Fräulein in den 50er Jahren sucht Stelle als **Economat- oder Einlagen-Gouvernante** Würde auch gerne gutes, Kleines Restaurant oder Ladengeschäft übernehmen. Off. unter Chiffre K. R. 2479 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pour le 1er Juin, Hôtel de 60 lits au Lac Léman engagé

Secrétaire

(demoiselle), qualifiée, pas en dessous de 20 ans. Français, allemand et bonnes notions d'anglais exigées. Place à l'année intéressante. Offres sous Chiffre L. L. 2473 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Offerten von Vermittlungsbüros

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

Hotel-Pension Alpes Valaisannes cherche

filie de cuisine

pour en mai.

Ecrire: Pension Primavera, Montana sur Sierre.

Barman

perfekter Mixer, sprachkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. — Zeugnisse nebst Ref. zu Diensten. Offerten unter Chiffre R 34201 Lz. Publicitas Luzern.

ZIEHUNG 16. MAI



Verlangen Sie bei der nächsten Verkaufsstelle den neuen Prospekt. Beachten Sie den interessanten Trefferplan mit den erhöhten Gewinnchancen. Kaufen Sie heute schon Ihre Lose!

Landes-Lotterie

200 Extra-Treffer zu Fr. 45.—



FERRUM

Wäsche-Trockenmaschine RAPID

Der neuzeitliche Schnelltrockner für elektrische, Dampf- oder HeiBwasserheizung, wird in diversen Größen für Stundenleistungen von 25 bis 70 kg Trockenwäsche gebaut. Die großen Vorteile sind: **Wenig Platz! Wenig Zeit! Wenig Personal!** daher wirtschaftlich

FERRUM A. G. RUPPERSWIL Aarg. Verkaufsbüro ZÜRICH