

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 49 (1940)
Heft: 41

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: 18.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 41

Basel, 10. Oktober 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 41

Bâle, 10 octobre 1940

INSERTATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Neunundvierzigster Jahrgang
Quarante-neuvième année

Paraît tous les jeudis

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'ETRANGER 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.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel

Compte de chèques
postaux No. V85

Hotellerie im „Umbruch“

II.*)

Hotellerie und Schweizer Volk

Die Beziehungen zwischen uns und unseren Landsleuten waren nicht immer so erfreulich und herzlich, wie sie es eigentlich hätten sein sollen. Es hiesse eine alte Suppe aufwärmen, wollte man hier wieder einmal These und Antithese anführen. Der Schweizer glaubte uns einfach nicht, wenn wir ihm versicherten, dass er uns genau so willkommen sei wie irgendein anderer Gast. Es gehörte fast zur ständigen Redensart des reisenden Schweizer, uns bei der Preisnachfrage entgegenzuhalten: „Wir sind dann keine Engländer.“ Ebenso waren wir es gewohnt, uns in allen möglichen Käseblättern anöden zu lassen wegen vermeintlichen Unfreundlichkeiten oder Überforderungen. Gottseidank hat das erheblich gebessert. Die lange Krise und nun der Krieg, verbunden mit einer systematischen Aufklärung, haben uns einander näher gebracht. Der Schweizer weiss heute, dass unsere Hotellerie „Volksvermögen“ repräsentiert, und der Parole, uns jetzt nicht im Stiche zu lassen, haben erfreulicherweise sehr viele Folge geleistet. Wir danken unseren Landsleuten und wir wollen es ihnen nicht vergessen. Unsere Sache wird es sein, in kommenden Friedenszeiten dafür zu sorgen, dass keine neuerliche Entfremdung eintritt.

Wir und unser Personal

Der Schweizer ist stolz auf sein schönes Vaterland. Die Schönheit allein aber ist es nicht, was es uns so lieb macht, es ist auch der Geist, der in diesem Lande herrscht. Das soziale Verständnis der Arbeitgeber-schaft und das wirtschaftliche Verständnis unserer Arbeiter und Angestellten sind über allen Zweifel erhaben. Ganz speziell die Hotellerie darf sich rühmen, in einer Atmosphäre des gegenseitigen Verständnisses zu leben. Wir haben einen Kern von ganz hervorragenden Angestellten, und die wenigen Ausnahmen, die wir als unerfreulich bezeichnen können, sollten niemals ein Vorwand sein zu einer Schwarz-Weiss-Malerei in der Fachpresse. (Die Polemik „Gastgewerbe und Heimat“ hat mir keineswegs imponiert. Der Herr Kollege und die UH. sind beide auf dem Holzwege.) Die führenden Männer der Angestellten kennen ihre schwarzen Schafe so gut, wie wir die unsrigen kennen. Sind aber Ausnahmen ein Grund, um aneinander vorbei zu leben? Die Prinzipalschaft muss sich vor Augen führen, dass der wirtschaftlich Schwächere immer Forderungen haben wird, solange eine Welt besteht. Mögen etwa auftauchende Probleme auch in Zukunft so angefasst werden, dass daraus keine Polemik entsteht. Einer notleidenden Industrie sind Polemiken besonders abträglich. Könnten wir beispielsweise trotz der Krise unseren Angestellten noch weiter entgegenkommen? Finanziell dürfte dies heute gänzlich ausgeschlossen sein. Jedoch es gibt auch noch andere Möglichkeiten. Ich gestatte mir, einige davon zu streifen. Da man mit vollen Häusern kaum noch irgendwo rechnen kann, wäre es vielleicht angebracht, den Angestellten, entsprechend ihren Funktionen, andere Zimmer zur Verfügung zu stellen. Auch könnte man ihnen im Hause einen Aufenthaltsraum anweisen, der so quasi

zum „Wohnzimmer“ würde. Da der Verdienst allgemein zusammengeschrumpft ist, müssen sie die Ausgänge einschränken; trotzdem besteht das Bedürfnis nach einem Plauderstündchen. Dieses Wohnzimmer darf so anspruchslos sein wie eine Soldatenstube; es soll aber Briefpapier, Tinte, einige Bücher, vielleicht eine Zeitung (Fachzeitung) und die in der Schweiz unentbehrlichen Jasskarten enthalten. Will man einen Schritt weitergehen, so schaffe man eine kleine Fachbibliothek und ein paar Unterhaltungsspiele an (Schach vorzugsweise, denn es erzielt zum Nachdenken und Überlegen). Auch bei der Stellensuche sollte man ihnen mehr mit Rat und Tat zur Seite stehen; junge Leute stellen sich oft sehr unbeholfen an. Es kostet uns auch kaum etwas, wenn wir ihnen gelegentlich einmal Zeugniskopien anfertigen. Man befürchte nicht, dass aus dem gereichten „kleinen Finger“ das Verlangen nach der „ganzen Hand“ entstehen müsse. Soviel Autorität traue ich noch jedem von uns zu.

Überwindung des Tiefpunktes

Wie wird sich die Lage für uns auswirken, wenn entgegen allen Hoffnungen der Krieg noch Jahre dauert? Diese Auswirkung hängt, abgesehen von den äusseren Einflüssen, weitgehend davon ab, ob der Einzelne von uns seinen Mann stellt und sich dem Wohle des Ganzen zu fügen weiss. So brennend nötig wir gerade heute aufmunternde Worte und Taten haben, so vernünftig ist es aber auch, sich einmal das Schlimmste auszumalen. Um auch nicht die Spur einer Illusion aufkommen zu lassen, will ich gleich betonen, dass es ohne Zwang nicht gehen wird. Der vernünftige Mensch denkt nun bei Zwang nicht gleich an Diktatur. An diese denken ja gewöhnlich zuerst die Leute, die sie nur so lange verdammen, als sie selbst nicht „Diktator“ sein können. Sobald das Wohl und Wehe des Ganzen auf dem Spiele steht, ist es die erste Pflicht der Regierung und der Fachverbände, zielbewusst die Anordnungen zu treffen, die als gut und nützlich voraussehbar sind. Unvermeidlich ist dabei, dass der eine härter, der andere weniger hart betroffen wird.

Folgende Gedankengänge betrachte ich als eine Diskussionsbasis:

Zusammenschluss sämtlicher Fachverbände in einer Dachorganisation. Dieser Dachorganisation steht ein „Wirtschaftsrat“ vor, bestehend aus Vertretern der Fachverbände unter Hinzuziehung von Vertretern des Volkswirtschaftsdepartementes und der Schweizerischen Hoteliergewerkschaft. Hauptaufgabe dieses Wirtschaftsrates ist es, mit allen Mitteln besorgt zu sein, dass die gastgewerbliche Industrie nicht dem Ruin verfällt und die Zukunft sämtlicher Berufstätigen als möglichst gesichert gelten darf.

Natürlich ist mit dem Gesagten das Tätigkeitsfeld des Wirtschaftsrates nicht begrenzt. Es werden sich noch folgende Aufgaben stellen: Verschmelzen der örtlichen Kurvereine zu Regionalverbänden und zwar wiederum aus Ersparnisgründen. Ebenfalls werden Insertionen von Kurorten und Einzelbetrieben eingestellt. Eventuelle Auslandspropaganda darf nur von einer Stelle aus gemacht werden und nur für das gesamte Land.

Ebenfalls Sache des Wirtschaftsrates wäre es, die Preise im Gesamtgewerbe zu regeln. Es müssten Gaststätten und Pensionen existieren, die für ganz bescheidene Ansprüche berechnet wären. Dies würde den Privatvermietern, die gewöhnlich aus Gründen des Preises bevorzugt werden, den grössten Trumpf wegnehmen. Es darf in solchen Betrieben denkbar einfach zugehen, es muss nur sauber sein.

Um die Zukunft aller Berufstätigen zu sichern, schlage ich vor:

Gründung einer Selbsthilfefasse, Einteilung sämtlicher Betriebe in Rentabilitätskategorien, Dauernde oder periodische Stilllegung von Betrieben, Schaffung eines paritätischen Arbeitsnachweises, Gründung einer Zentralstelle für Kauf und Verkauf zwischen den Mitgliedern.

Ein kurzer Kommentar zu den aufgezählten Punkten dürfte angebracht sein.

Der Dachorganisation müssen sich sämtliche Hoteliers, Wirte, Cafetiers, Confiseurs, Pensionsinhaber, Zimmervermieter und deren Angestellte anschliessen. Die Beiträge der schon organisierten Mitglieder werden vom entsprechenden Fachverband direkt bezahlt. Es ist eine möglichst grosse Einnahme aus Mitgliedsbeiträgen anzustreben, daher das Erfassen aller. Der Einnahmeausfall der einzelnen Fachverbände wird durch Einsparungen ausgeglichen. Die Fachverbände bleiben im übrigen wie bis anhin selbständig.

Der Gründungsfonds der Selbsthilfefasse wird einbezahlt von den Fachverbänden, dem Bunde, den Kantonen und der SHTG., deren Aufgabe die Verwaltung der Kasse sein dürfte. Gespeist wird die Kasse aus den Mitgliederbeiträgen, Zuschüssen der vorgenannten Instanzen und der Betriebe, die rentabel sind. Auch die Angestellten der arbeitenden Betriebe müssen ihr Scherlein beitragen.

Die Einteilung erfolgt in gesunde, in sanierungsbedürftige und in zu schliessende Betriebe. Letztere sollen wenn möglich, einer anderen Bestimmung zugeführt werden. Stillgelegte und hiezu geeignete Betriebe könnten zum Beispiel als Heime für ehemalige Angehörige des Gastgewerbes oder als Schulungslager betrieben werden.

Gastgewerbliche Betriebe irgendwelcher Art, die nur zum Zwecke des Nebenverdienstes geführt werden, verlieren ihre Existenzberechtigung und sind ebenfalls stillzulegen. Genau so sind private Zimmervermieter nur noch dort zuzulassen, wo ein Bedürfnis hierfür vorhanden ist (Universitätsstädte usw.).

Der paritätische Arbeitsnachweis ist die einzige Instanz, die Stellen für die gastgewerbliche Industrie vermitteln kann und darf. Ihre vornehmste Aufgabe muss es sein, dafür zu sorgen, dass jeder Angestellte die Möglichkeit hat, den Kontakt mit seinem Berufe aufrechtzuerhalten. Eine lange Arbeitslosigkeit sollte ausgeschlossen sein. Natürlich ist dies nur möglich durch Rückstellung von Sonderwünschen beider Parteien.

Ehe wir Waren aus dem Auslande beziehen, ehe wir an den Handel gelangen, müssen erst einmal die in unseren Kellern und sonstigen Vorratslagern liegenden Produkte aufgebraucht werden. Grosse Vermögen sind in diesen Vorräten investiert, und es besteht die Gefahr, dass bei ein wenig längerer Dauer des Krieges diese dem Verderb anheimfallen. In den Kellern der stillgelegten Betriebe liegen grosse Lager an Weinen, die nach einigen Jahren ungeniessbar werden. Ebenfalls gehen Papierwaren und viele andere Sachen zugrunde, gar nicht zu sprechen von Lebensmitteln. Erste Pflicht eines jeden Betriebsleiters ist es, nichts, aber auch gar nichts verderben zu lassen. Eine kleine Verkaufsprovision muss die Spesen dieser Zentralstelle decken.

Noch manches wäre anzuführen, und ich bin sicher, dass noch viele gute Ideen im Kreise der Interessierten schlummern. Einige der Leser mögen wohl die Hände über dem Kopfe zusammenschlagen und meine Gedanken „revolutionär“ nennen. Die Durchführung dieses oder jenes Gedankenganges mag tatsächlich auf überaus grosse Schwierigkeiten stossen; ein Allerweltsmittel, um jede Krise glücklich zu überstehen, weiss ich so wenig wie irgendein anderer Mensch. Viele Gedanken zusammengetragen, mögen aber vielleicht einen Weg finden lassen. Vorläufig klammern wir uns noch an die Möglichkeit eines nahen Friedens; wenn es aber zum Allerschlimmsten kommen sollte, dann werden wir noch manches tun müssen, an das bis jetzt nur wenige von uns dachten.

H. Sch.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
Hr. Franz Widmer, Hotel Merkur, Arosa	40
Hr. Fritz Schlup, Hotel Beausite-Felix, Lugano	20

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Strasse und Verkehr — Frage u. Antwort — Fremdenverkehr im Juli — Erleichterungen in der Offenhaltung von Verpflegungsstätten. Seite 3: Preise für rationierte Lebensmittel — Kriegswirtschaftliche Massnahmen. Seite 4: Personalarbrik — Büchertisch.

Umschau

Die 5-Tage-Weekend

Am 6. Oktober trat die Verfügung des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes über Brennstoffeinsparungen in den Betrieben in Kraft, die als wichtigste Vorschrift die Schliessung der Betriebe am Samstag brachte. Bekanntlich finden die Bestimmungen über den Samstagsschluss auf eine Reihe von Gewerbezeigen, so auch auf Verpflegungs- und Unterhaltungsstätten, Transportunternehmungen, sowie auf Garagen und Autoservice-Stationen keine Anwendung.

Das auf diese Weise allgemein auf zwei Tage verlängerte Wochenende wird vorab von den Wintersportlern freudig begrüsst werden. Aber auch weitere Kreise werden den wöchentlichen Zweitage-Urlaub gerne zu einem Wochenendausflug benützen, um in dieser Ruhezeit nicht nur die Kräfte für die intensivierte Arbeit der folgenden Woche zu sammeln, sondern, um auch zu Hause an eigenem Brennmaterial einzusparen.

Der Wochenendverkehr, dem ja glücklicherweise über die Winterrzeit wieder die Sonntagsbillette zur Verfügung stehen, wird daher aller Voraussicht nach eine gewisse Belebung erfahren. Diese Verkehrsintensivierung würde sich noch viel stärker auswirken und sich auch für die entfernter gelegenen Wintersportplätze günstig anlassen, wenn die Geltungsdauer des Sonntagsbillets nur wenigstens um einen halben Tag verlängert würde. Dessen Gültigkeit sollte bereits Freitag Mittag in Kraft treten, wodurch viele Sportler und Ausflügler veranlasst werden könnten, bereits am Freitag Nachmittag oder doch mit den Abendzügen von zu Hause wegzureisen, um den Samstag dann am Bestimmungsort ganz für sich zu haben. Die Verteilung des Wochenendverkehrs auf Freitag und Samstag würde die Frequenz der Hotels in wohlthuender Weise beeinflussen und hätte auch seine wesentlichen Vorzüge für die Verkehrsanstalten, da auf diese Weise die Überfüllung der Züge am Samstag zu vermeiden wäre.

In Anbetracht des eminenten Interesses, das Hotellerie und Fremdenverkehr an der oben erwähnten Verlängerung des Sonntagsbillets hätten, gelangte unser Verein in einer Eingabe an die Generaldirektion SBB, mit dem Vorschlag, die Sonntagsbillets bereits ab Freitag Mittag zum Reiseantritt auszugeben. Wie uns bekannt ist, sind noch weitere Organisationen in ähnlichem Sinne bei der Eisenbahnverwaltung vorstellig geworden. Da sich aus dieser Neuerung allseitig nur Vorteile ergeben dürften, wäre eine rasche Prüfung und ein zustimmender Entscheid der Generaldirektion SBB. sehr wertvoll.

Bureaustunden des Zentralbureau Basel

Während der Zeit, da die Schliessung der Betriebe am Samstag in Kraft ist, also vom 6. Oktober 1940 bis 5. April 1941, bleibt auch das Zentralbureau Basel am Samstag vormittag geschlossen. Dafür sind alle Abteilungen an den übrigen fünf Wochentagen wie folgt geöffnet:

7.45 morgens bis 12.00 Uhr und 13.45 nachmittags bis 18.15 Uhr abends.

Durch einen besonderen Bereitschaftsdienst wird über das Wochenende für die Weiterleitung der beim Stellendienst eingehenden Offertschreiben gesorgt, so dass in dieser Beziehung keine nennenswerten Verspätungen zu befürchten sind. Auch die Hotel Revue wird in der Regel zur gleichen Zeit bei den Abonnenten eintreffen oder am Kiosk erhältlich sein, wie bisher.

Kollegialität in schwerer Zeit

Nicht genug damit, dass durch die kriegswirtschaftlichen Sparvorschriften die Gaststätten und Hotelbetriebe an und für sich schon in ihrer Erwerbstätigkeit empfindlich beeinträchtigt werden, hat die Einschränkung der Warmwasser-Zubereitung auch noch eine einschneidende Benachteiligung aller jener Häuser zur Folge gehabt, deren Heizrichtungen ausschliesslich auf Kohle, Koks, Heizöl oder Holz eingestellt sind. Während sie nurmehr einmal wöchentlich Warmwasser durch das Verteilernetz im Hause abgeben dürfen, erfreuen sich jene Betriebe, die über elektrische Warmwasser-aufbereitungs-Anlagen verfügen, unbeschränkter

*) Siehe auch No. 39 der Hotel-Revue.

Freizügigkeit und sind daher in der Lage ihren Gästen noch täglich die Wohltat des warmen fließenden Wassers am Waschtisch und im Badezimmer zu halten zu können.

Die letzteren Betriebe befinden sich daher in einer Vorzugsstellung, die keiner weiteren Begründung bedarf. Sie ist im Grund genommen ebenso unverdient, wie das Pech, das die andere Betriebsgruppe mit der durch die Kalamität der Kohlenknappheit bedingten Kürzung in der Warmwasserabgabe ereilt. Grund genug für die „Elektriker“ sich ihres Vorteiles im stillen zu freuen, ohne der benachteiligten Betrieben nun das Leben durch eine unkollegiale Werbung noch besonders sauer zu machen.

Wir denken dabei an die in letzter Zeit wiederholt in Zeitungsempfehlungen von Hotels besonders hervorgehobene Mitteilung, dass dauernd und täglich fließendes Wasser in der Verfügung stehe. Man wird nichts dagegen einwenden können, wenn die Hotels mit elektrischen Wasserboilern ihre Stammkunden auf diesen besonders günstigen Umstand verweisen oder von diesem Hinweis in der direkten und persönlichen Werbung Gebrauch machen. Es bedeutet aber Mangel an Kollegialität, wenn man das Unglück der nicht auf elektrische Heizung eingestellten Hotels noch zum Anlass einer speziellen Werbung und Herausstreichung der eigenen bevorzugten Lage nimmt. Es darf allerdings gleich beifügt werden, dass in einzelnen vom Zentralbureau behandelten Fällen mit dieser Zeitungsnotiz keine Schädigung der übrigen Betriebe beabsichtigt war und dass eine Anregung des Zentralbureau genügt, um den beanstandeten Passus aus dem Intentionstext zum Verschwinden zu bringen. Wir möchten diese guten Beispiele nachdrücklich zur Nachahmung empfehlen. Es scheint uns nämlich klüger zu sein, aus der Möglichkeit der täglichen Warmwasserabgabe nicht allzuviel publizistisches Kapital zu schlagen, weil es sich schließlich hier nicht um ein verbrieftes Privileg handelt. Die Behörden könnten nämlich eines Tages, gerade unter dem Drucke einer allzuweitgehenden Benachteiligung der Hotels mit Kohlenheizung, entsprechende Einschränkungen auch für die übrigen, mit elektrischen Anlagen ausgestatteten Betriebe, dekretieren. Um die „Anpassung“ auf dem Wege der durchgehenden Einschränkung des Gästekomfortes zu vermeiden, erscheint es als ein Gebot kaufmännischer Voraussicht und der Kollegialität, sich in der Inseratenwerbung nicht in Gegensatz zu der Betriebsgruppe mit weitergehenden Einschränkungen zu setzen, sondern von den gebotenen, eigenen Vorteilen einen berechtigten, aber auch etwas diskreteren Gebrauch zu machen.

Strasse und Verkehr

Einführung der Sommerzeit in der Schweiz?

Seit letztem Sommer gilt bekanntlich in Deutschland und Italien wieder die um eine Stunde vorgeschobene Sommerzeit. Der Vorteil dieser Zeiteinteilung liegt in einer erheblichen Ersparnis an Lichtstrom bei allen Betrieben und Unternehmen, eine bessere Ausnutzung der Freizeit für das werktätige Volk und die Möglichkeit einer besseren Selbstversorgung der Familie durch Haltung von Pünkten und Pflanzgräten.

Aus diesen Erwägungen heraus wird nun auch in der Schweiz die Frage der Einführung der Sommerzeit geprüft, womit gleichzeitig eine bessere Anpassung der Fahrpläne an den internationalen Verkehr ermöglicht würde. Die Neuerung käme erstmals für den Sommer 1941 in Frage und würde in der Zeit von etwa Mitte April bis Anfang Oktober zur Anwendung kommen.

Unser Zentralvorstand, der ebenfalls um seine Meinung befragt wurde, wird das Geschäft an der am 14. Oktober stattfindenden Vorstandssitzung behandeln. Wir glauben nicht, dass ernsthafte Gründe zu einer Stellungnahme der Hotelier gegen den Vorschlag vorliegen. Seit sich die Angelegenheit nach einer ersten Prüfung beurteilen lässt, wird auch der Hotelbetrieb Vorteil aus dieser Neuerung ziehen. Immerhin wäre ein Meinungsaustausch in Mitgliederkreisen und Bekanntgabe der Gründe, welche gegen die Neuerung sprechen sollten, an das Zentralbureau Basel erwünscht.

Für ein schweizerisches Fernverkehrs-Strassenkreuz

Das in einer Eingabe des schweizerischen Autostrassen-Vereins postulierte Begehren, in das kommende Arbeitsbeschaffungsprogramm den Ausbau des Fernstrassenkreuzes Basel-Chiasso/Bodensee-Genfersee aufzunehmen, wird nunmehr durch eine weitere Eingabe der Via Vita an den Bundesrat unterstützt.

Bei aller Anerkennung für das im Strassenbau Geleistete, kommt die Eingabe doch zum Schluss, dass die Schweiz gegenüber den Nachbarländern im Rückstand geblieben ist. Die ausländischen Motorfahrzeugführer, die von ihren grosszügig ausgebauten Strassen in der Heimat an hohe Reisegeschwindigkeiten gewohnt sind, werden sich je länger je weniger auf den uneinheitlich ausgebauten, oft engen, kurven- und kreuzungsreichen Schweizerstrassen zurecht finden. Damit steigt die Gefahr der Umfahrung unseres Landes.

Die Via Vita spricht gleichzeitig die Erwartung aus, dass der Ausbau des schweizerischen Fernverkehrsstrassenkreuzes nicht nur grosszügig, sondern auch einheitlich projektiert und durchgeführt werde. Der Bund sollte im Zusammenhang mit der Subventionierung verbindliche Normen aufstellen. Im einzelnen wären dabei folgende Forderungen zu erheben:

Durchführung einer scharfen Verkehrstrennung, d.h. Anlage einer Hauptfahrbahn für Motorfahrzeuge und besonderer Wege für Radfahrer und Fussgänger.

Auftellung der Fahrbahn für Motorfahrzeuge in mehrere Fahrspuren für den Personentransport und die Güter. Die Fahrschienen sind durch Trennungslinien zu kennzeichnen. Ferner ist eine deutliche Kennzeichnung der Strassenränder notwendig.

Die Fahrbahn für Motorfahrzeuge ist auf mindestens 9 Meter Breite festzulegen. Vermeidung von Niveau-Übergängen der Bahnen, Kreuzungen und Ortsdurchfahrten.

Ganzjährige Befahrbarkeit der Nord-Süd-Verbindung. Zum mindesten sei auf der Alpenstrecke für eine rasche Schneeräumung im Frühjahr und für eine möglichst lange Offenhaltung im Herbst Vorsorge zu treffen.

Die Fachecke

Anpassung

Die Fremdenindustrie ist durch die Auswirkungen des Krieges zweifellos am empfindlichsten betroffen. Die enormen Umsatzveränderungen lassen sich kaum mehr einholen, zum mindesten nicht durch unsere Generation. Eine Lösung der Hilfe und des Beistandes zum Überbrücken der finanziellen Schwierigkeiten hätte dringend bereits dieses Jahr gefunden werden sollen. Ohne behördliche Schutzbestimmungen ist ein Gesundes des Gastgewerbes undenkbar. Die investierten Kapitalien verzinsen sich nicht mehr genügend, private Betriebe drohen immer mehr der Enttarnung anheimzufallen, geschultes Hotelpersonal wandert ab, schult sich um, Erneuerung und Verjüngung unserer Hotelanlagen stehen auf dem Nullpunkt.

Staatliche Schutzbestimmungen müssen kommen.

Bis dahin aber dürfen wir nicht der Resignation verfallen. Tun wir unseren Teil. Verhindern wir allzu grosse passive Saldo, wo wir hierzu die Möglichkeit besitzen. Schrecken wir nicht davor zurück, auch unseren Gast es im gleichen Masse merken zu lassen, dass Krieg ist, wie es die Privatanlage zu verspüren bekommt. Künstliches Verschleiern der Gegebenheiten auf Kosten der Rentabilität — etwa aus Konkurrenzrücksichten — ist Kurzsichtigkeit und Selbstzucht. Unsere Menüs dürfen und müssen kriegsmässig sein; dies tut der Schmackhaftigkeit und Reichhaltigkeit keine Einbusse, höchstens regt es die Elastizität und fachliche Behendigkeit an. Ehren wir die regionale Küche, kehren wir zu „Grossmutter's Speisezetteln“ zurück! Sparen ist nationale Pflicht. Verhindern wir jeden unnötigen Abfall an Speisen und Brennstoffen, an Metallen, Papier und Textilien.

Die heute notwendige „Anpassung“ hat vielfache Formen. Um vom Menu zu sprechen: Die Portionen sollen quantitativ genügend sein. Gehen wir dazu über, die Mengen etwas kleiner zu machen und dafür nachzuschüttern. Konzentrieren wir Gemüse und Fleisch auf wenige Platten. Wir sparen dadurch Heisswasser und Putzmittel. Auch mit Unterlags- und Plattenpapieren lässt sich besser haushalten. Die Berufsschule sagt, dass auf weissem Tischtuch Kaffee und Tee ohne Silbertablett, auf farbiger Restaurationswäsche hingegen mit Tablett serviert wird. Wer sparen will, belästigt heute das Tablett auch auf dem Speisensaal und schützt so die teure Wäsche vor unnötiger Beschmutzung.

Viele Hotels höherer Klasse werden auch im Serviertentwandel sich den Zeiten anpassen. Wir sehen, Gelegenheiten zu zeitgemässer Anpassung finden sich bei jedem Arbeitsgang.

Die brennende Frage ist das Heisswasser im Hotelzimmer. Wo die elektrische Aufbereitung nicht vorgesehen ist, ist die Kohlenheizung an einem einzigen Tag behördlich gestattet. Auch bei Anlagen mit Kochherd-kombination. Es wäre eine verfehlte Rechnung, den Herd nur wegen des Zimmerwassers den ganzen Tag brennen zu haben. Ebenso falsch ist es, einen vorhandenen zweiten Kessel bei schwacher Frequenz des heissen Wassers nicht zu benützen und den grossen Herd nicht stillzulegen.

Stellen wir uns dem Gast zur Verfügung, ihm jederzeit, morgens und abends, heisses Standwasser aus dem Zimmer zu bringen, das er sich im Lavabo selbst mischen kann. Mit wenig Ausnahmen ist jeder vernünftige Kunde mit dieser berechtigten Einschränkung einverstanden.

Das Gästeschreibpapier bleibe nicht unbeachtet. Fast jedes Hotel schenkt diesem Druckerzeugnis seine besondere Sorgfalt. Meist wird ein teures Papier und ebensoes Druckverfahren gewählt. Wenn nun Gästepapier zur freien Verfügung aufliegt, um dann als Notizpapier, Bridgeblock und Zeichnungsunterlage usw. verwendet zu werden, so ist auch hier ein kleiner „Eingriff“ am Platze. Eine kleine Kontrolle oder Einzelabgabe rechtfertigt sich unbedingt.

„Vorerst nicht mehr verschwenden und dann vorsichtig sparen; denn haushalten heisst aushalten!“

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 163. Herstellung von Briquets: Wie macht man aus Altpapier, Sägemehl und eventuell auch Kohlenstaub, zusammen vermischte, Briquets? Soviel ich weiss, gehört ein Bindemittel dazu, um das Sägemehl mit dem aufgeweichten Papier zu binden. Eignet sich hierzu vielleicht Wasserglas oder gibt es geeignete Bindemittel? Wieviel davon muss der Masse beigegeben werden? A. W.

Frage Nr. 164. Äpfel dörren: Können Äpfel in einem elektrischen Röhrchen bei einer Temperatur von ca. 45 Grad gedörrt werden? Wemigen sich zum Dörren auch billigere Apfelsorten oder gar Fallobst? Das Réchaud in den Ausmassen 85 x 90 x 180 schliesst ziemlich dicht ab. Ist zum Dörren Luft zuzulassen, oder können die Türen des Réchauds geschlossen bleiben? Im ersten Falle würde allerdings die Temperatur zurückgehen. A. W.

Antwort: In der vom Verlag Elektrowirtschaft Zürich herausgegebenen Vierteljahresschrift wurde im Heft 3/1940 in einem Aufsatz ausführlich über den elektrischen Herd und Backofen als Dörrapparat berichtet. Wir empfehlen Ihnen die Lektüre dieser interessanten Darlegungen. Den dort enthaltenen Angaben entnehmen wir, dass die Temperatur in einem Dörrapparat zwischen 60 und 80 Grad C liegen sollte. Wenn die Innentemperatur des Innen zur Verfügung stehenden Wärmeschrankes nur 45 Grad C beträgt, so wird dies in vielen Fällen nicht genügen. Diese Temperatur reicht

zum Dörren von Gemüse, Pilzen, Beeren. Für das Dörren von Bohnen, Birnen, Äpfeln, Zwetschen usw. sollte der Einbau eines zusätzlichen Heizkörpers vorgesehen werden, um eine höhere Temperatur zu erreichen. Alle nicht automatische arbeitenden Dörrrichtungen müssen bedient werden. Wichtig ist vorab die Einstellung der Hitze und die Lüftung. Die Lüftung wird beim Backofen durch nicht ganz vollständiges Schliessen der Backofentüre bewirkt. Die bei verschiedenen Herden vorhandenen kleinen Ventilationschieber genügen für die Lüftung nicht. Das Einstellen des gewünschten Lüftungspaltes wird je nach Konstruktion des Herdes durch Einklinken eines keilförmigen Holzstückes oder Anhängens der Türgriffe bewerkstelligt. Da beim Dörrprozess anfänglich eine grosse Menge Wasser verdampft wird und diese Verdampfung gegen den Schluss hin immer mehr abnimmt, muss auch die Tür zur Vermeidung von Wärmeverlusten immer mehr geschlossen werden. Am Anfang soll sie ca. 1,5 cm offen sein. Damit die aufgespeicherte Wärme voll ausgenutzt werden kann, wird die Heizung des Backofens vor der Beendigung des Dörrprozesses ausgeschaltet. Die Türöffnung soll dann höchstens noch 0,5 cm betragen.

Für Apfelschnitzte ist mit einer Dörrzeit zwischen 6 und 11 Stunden zu rechnen. Zum Dörren soll grundsätzlich nur vollwertiges Dörrgut Verwendung finden. Je besser das Grüngut, um so schmackhafter und hochwertiger die gedörrte Ware.

Der Energieverbrauch pro 1 kg Grüngut beträgt für Apfelschnitzte 1,5 bis 1,7 kWh, was bei einem Strompreis von 7 Rp. 11,9 Rp. pro kg Äpfel Grüngewicht ausmacht. E.K.Z.

Auslandsschönheit

Die staatliche Hilfe für die italienische Hotellerie

Dem Geschäftsbericht der Banca Nazionale del Lavoro für das Jahr 1939 ist zu entnehmen, dass im Zuge der Hotelverweigerungssaktion, die im Hinblick auf die Weltausstellung 1942 vor zwei Jahren eingeleitet wurde, bisher 262 Begleichen um staatliche Mithilfe bei Hotelbauten bewilligt wurden, die zusammen eine Bausumme von 278 Millionen Lire ergeben. Es handelt sich um 103 Projekte für Hotelneubauten, 9 Projekte für Hotelverweigerungen und -umbauten, sowie Projekte für 12 Bäder- und 14 Kuranlagen. Nach Ausführung dieser Bauten wird die italienische Hotellerie um 7700 Gastbetten zugenommen haben, wovon allein auf Rom 3500 entfallen.

Mit Rücksicht auf die Folgen der Kriegslage für die italienische Fremdenindustrie hat der Ministerrat eine Reihe von Hilfsmassnahmen gutgeheissen, welche dem Hotelgewerbe das Durchhalten bis Kriegsende erleichtern sollen. So verfügte das für das Hotelwesen zuständige Volksbildungsministerium, dass die Mieten jeder Art für Hotels und Gasthäuser nur zur Hälfte an den festgesetzten Terminen zu bezahlen sind und dass die andere Hälfte gestundet wird. Es wird mit einem Zinszuschlag von 3 Prozent innerhalb 5 Jahren nach Beendigung des gegenwärtigen Krieges zu begleichen. Ebenso ist der Zinsen- und Amortisationsdienst teilweise gestundet worden. Die Fälligkeiten werden zu 5 Prozent kapitalisiert und sind nach Friedensschluss gemäss einem neuen, beschleunigten Amortisationsplan abzutragen. Schliesslich ist auch noch die vielerorts bestehende Mindestabnahme für Wasser, Gas, Elektrizität usw. mit Wirkung vom 30. Mai 1940 hinweg auf die Hälfte der vertraglichen Quote herabgesetzt worden und kann auf Antrag hin gänzlich aufgehoben werden, wenn Hotels gezwungen sind, ihren Betrieb zeitweise einzustellen.

Der Fremdenverkehr in der Schweiz im Juli 1940

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Wie im Juni betrug der Rückgang des Fremdenverkehrs gegenüber dem Vorjahr, gemessen an den Logiernächten, 45 Prozent. Anstatt 2,25 Millionen Übernachtungen (Juli 1939) wurden 1,25 Millionen gezählt. An der Einlassung von 1,02 Millionen Gästen sind die Schweizer mit einem Viertel und die Schweizer mit einem Viertel beteiligt.

Wohnland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	Juli 1939	Juli 1940	Juli 1939	Juli 1940
Inland . .	321 991	236 390	1 356 279	1 108 365
Ausland . .	236 702	85 433	897 389	140 943
Zusammen	558 693	321 823	2 253 668	1 249 308

Stiegen letztes Jahr 237 000 Ausländer in den schweizerischen Gaststätten ab, so waren es dieses Jahr noch 85 000. Die Zahl ihrer Übernachtungen sank von 900 000 auf 140 000, was einer Abnahme von 84 Prozent entspricht. Die Verkehrsschrumpfung aus England, Holland und Belgien betrug über neun Zehntel, aus Frankreich und den Vereinigten Staaten von Nordamerika machte sie etwas über vier Fünftel der Vorjahresfrequenz aus.

Dass der Rückgang des Binnenverkehrs verhältnismässig nicht so gross war wie im Vormonat, ist vielleicht dem Umstand zuzuschreiben, dass Ende Juni und Anfang Juli die älteren Jahrgänge der im Mai mobilisierten Truppen wieder entlassen wurden. Immerhin sind auch für die Schweizergäste eine Viertelmillion Übernachtungen oder 18 Prozent weniger gezählt worden als vor Jahresfrist.

Wie in früheren Monaten, blieb eine ansehnliche Zahl namentlich grösserer Betriebe in Anbetracht des zu erwartenden Frequenzrückganges geschlossen. Werden die in den 550 geschlossenen Gaststätten stehenden 43 000 Betten bei der Berechnung mitberücksichtigt, so ergibt sich für den ersten Sommermonat ein mittlerer Bettenbesetzung von 7 Prozent, gegenüber 38 Prozent im Juli 1939.

Kennzeichnend für die „schlechte Saison“ ist, dass nur zwei Fremdengebiete, die Genferseegegend mit Lausanne und Genf und die Waadt, ländler Alpen mit Leysin, Bettenbesetzungsziffern ausweisen, die den Schweizerdurchschnitt übersteigen.

Im Kanton Graubünden waren nur 10 Hotels mit rund 9000 Betten weniger im Betrieb als

Erleichterungen in der Offenhaltung von Verpflegungsstätten

Das eidg. Kriegs-Industrie- und Arbeitsamt erliess unter dem 4. Oktober folgende ergänzende Weisung an die Kantone, welche etwaliche Erleichterungen für die durch die Betriebseinschränkungen besonders hart betroffenen Saalbetriebe bringen:

„Wir wurden darauf hingewiesen, dass die Saalbetriebe der Verpflegungsstätten ausserordentlich hart betroffen werden, wenn diesen Betrieben lediglich das Offenhalten im Rahmen von Art. 5 und insbesondere von Art. 6, lit. a, bewilligt wird, und dass andererseits die Möglichkeit bestünde, das gewünschte längere Offenhalten an gewissen Tagen durch Schliessung an andern Tagen auszugleichen. Wir ermächtigen aus diesem Grunde die Kantone, den Saalbesitzern das Offenhalten ihrer Saallokale bis nach 02 Uhr zu gestatten, sofern ausgleichsweise an zwei oder drei Wochenenden die betreffenden Räume überhaupt nicht geöffnet und benutzt werden. Diese Regelung setzt besondere Heizeinrichtungen für die in Betracht fallenden Säle voraus, was bei den meisten zutreffen dürfte.

Wir wurden angefragt, ob unter den Begriff der Frühstückswirtschaft gemäss Art. 6, lit. c, auch diejenigen Wirtschaften fallen, die vor morgens 9 Uhr für Marktfahrer und Arbeiter eine Zwischenverpflegung abgeben. Wir halten dies für zulässig; doch bleibt es den Kantonen unbenommen, den Begriff Frühstückswirtschaft nicht auszuweiten und auszulegen. Selbstverständlich ist der Ausschluss von alkoholischen Getränken nicht als Frühstück im Sinne von Art. 6, lit. c, anzuspitzen.

Die Festsetzung der Schliessungsstunde für alle Verpflegungsstätten auf 23 Uhr bleibt bestehen.“

voriges Jahr. Die Zahl der Übernachtungen ging um 17 000 auf 182 000 zurück. Die Einbusse von je 85 000 Logiernächten bei den In- und Ausländergästen bedeutet für jene eine Abnahme von einem Drittel und für diese einen Rückgang von drei Vierteln gegenüber der letztjährigen Frequenz. Von den Kriegesfolgen am schwersten betroffen wurden die früher vornehmlich von Ausländern besuchten Engländer Luftkurorte. In St. Moritz sind für die Ausländer 766 Übernachtungen gebucht worden gegenüber 16 000 im Juli 1939; für Pontresina sind die Vergleichszahlen 400 und 12 000, für Sils 59 und 3500. Diese Verluste wiegen um so schwerer, als hier auch der Besuch aus dem Inland sehr stark zurückging; so meldet St. Moritz für die Schweizergäste 5000 (Vorjahr 16 000), Pontresina 8400 (20 000) und Sils 3000 (8000) Logiernächte.

Im Berner Oberland, wo für die Sommergäste nicht einmal zwei Drittel des vorhandenen Bettenbestandes bereitgestellt wurden, ist der Rückgang des Ausländerverkehrs verhältnismässig grösser als in Graubünden, weil die langfristigen Sanatoriumsgäste hier fehlen. Anstatt 162 000 im letztes Jahr, wurden für die Ausländergäste 39 000 Übernachtungen registriert. Das bernische Alpengebiet, das letztes Jahr von allen Fremdengebieten den stärksten ausländischen Fremdenverkehr verzeichnete, wird dieses Jahr in der Zahl der Ausländerübernachtungen nur noch vom Sängsgebiet und dem Jura unterboten.

In der Zentralschweiz erreichte der Besuch aus dem Inland beinahe den Vorjahresstand, wogegen der Ausländerverkehr den gleichen Zerfall aufwies wie an allen andern Orten. Die für die Ausländer gezählten 7000 Übernachtungen entsprechen knapp 5 Prozent der letztjährigen Ausländerfrequenz. Am Ausfall von fast 15 000 Logiernächten sind Luzern (67 000), Weggis (14 000), Engelberg (9000), Brunnen (7000) und Hergiswil (5000) mit mehr als zwei Dritteln beteiligt. In den übrigen Fremdenorten wirkt sich das Ausbleiben der Ausländer weniger katastrophal aus, weil sie mehrheitlich von Schweizern besucht werden, die ihren letztenjährigen Ferienstatten grössenteils treu blieben.

Aus dem Tessin wurden für die Ausländergäste 75 und für die Inländer 10 Prozent weniger Übernachtungen gemeldet als voriges Jahr. An der Abnahme von 96 000 Ausländerübernachtungen im Genferseegebiet sind Genf mit 39 000, Montreux mit 29 000, Lausanne mit 19 000 und Vevey mit 3000 Einheiten beteiligt. In Lausanne, Montreux und Vevey wird dieser Ausfall teilweise ausgeglichen durch eine stärkere Inländerfrequenz; in Genf hat auch diese um ein Viertel abgenommen.

Die drei bekanntesten Fremdenorte in den Waadtlandschaften, Leysin, Chateau d'Oex und Villars-Chesires, weisen einen stärkeren Inlandbesuch aus. Während von einem Ausländerverkehr in den beiden letztgenannten Orten überhaupt nicht mehr gesprochen werden kann, wurden in Leysin für die Ausländer noch 8000 Übernachtungen gezählt, das sind 56 Prozent weniger als letztes Jahr.

Im Gegensatz zu den beiden genannten westschweizerischen Fremdengebieten gesellt sich im Wallis zum Rückschlag im Ausländerverkehr eine analoge Schwächung des Binnenverkehrs. Wurden doch für die Schweizer 36 000 Übernachtungen weniger registriert, so dass sich eine Gesamtabnahme des Fremdenverkehrsvolumens um 93 000 Logiernächte oder fast die Hälfte ergibt.

Auch die Ausflugs- und Ferienorte in der Ostschweiz waren sozusagen ausschliesslich Schweizer, deren Zahl aber ebenfalls abgenommen hat. Besonders auffallend ist der Rückgang der inländischen Besucher in Heiden, Walzenhausen und Unterwasser, wo nur noch rund die Hälfte der letztjährigen Zahl der Übernachtungen festgestellt wurde.

Die Entwicklung des Fremdenverkehrs in den Grossstädten Zürich, Bern und Basel bietet das gleiche Bild wie in den Vormonaten. Das Gastgewerbe der Grenzstadt Basel hat am meisten unter dem Ausfall der Ausländergäste gelitten; von hundert Betten wurden im Mittel noch 13 beansprucht, gegenüber 51 Prozent im Vorjahr. Auch wesen in Zürich Schwächung (das Tal der andern ausstellung, sondern die Jahre 1934–1938 zum Vergleich herangezogen werden, so ergibt sich ein Rückschlag der Übernachtungen um mehr als die Hälfte. In Bern wird der Rückgang im Ausländerverkehr wettgemacht durch Schweizergäste, die sich aus geschäftlichen und militärischen Gründen in Bern aufhalten.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Preise für rationierte Nahrungsmittel im Oktober/November 1940

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt (in Abänderung ihrer Verfügung Nr. 391 vom 19. Juli 1940), folgende Verfügung (Nr. 431):

1. Für die ab 14. Oktober bis Ende November 1940 nur gegen Rationierungskarten beziehbaren Lebensmittel werden die nachstehenden Höchstpreise bzw. höchstzulässigen Preisaufschläge gegenüber dem Preisstand von Ende August 1939 festgesetzt.

a) Höchstpreise für Zucker, Reis, Teigwaren, Mehl, Kochgriess, Maisgriess, Maisflocken, Hafergrütze und Rollgerste (Hülsenfrüchte):

a) Höchstpreise für Zucker, Reis und Teigwaren:

Artikel	Abgabepreis an Detailisten gültig ab 1. Oktober 1940 Fr. per 100 kg	Detail-Verkaufspreis gültig ab 14. Okt. 1940 Netto Brutto m. mind. 5% Fr.
Zucker*):		
Kristallzucker, weiss	68.—	—76/kg —80/kg
Kristallzucker, Java grob	66.—	—74/kg —78/kg
Würfelsucker, offen	75.—	—85/kg —90/kg
Würfelsucker in 2 1/2 kg-Paketen	78.—	—2.15/Paket —2.25/Paket
Würfelsucker in 1 kg-Paketen	78.50	—2.18/Paket —93/Paket

Reis*):		
Siam Naturel	46.50	—55/kg —58/kg
Siam Camolino	49.50	—58/kg —61/kg
Siam Glacé	50.50	—62/kg —65/kg
Ägypter Camolino seit April 1940	43.50	—52/kg —55/kg
Piemonteser Camolino unverändert	59.—	—73/kg —77/kg

Teigwaren:		
Spaghetti und Hörnli, offen (sog. „Aktion“)	66.—	—78/kg*) —82/kg*)
Weissmehl und Kochgriess	57.50	—71/kg —75/kg
Einheitsmehl	37.50	—47/kg —50/kg
Maisgriess	43.—	—53/kg —56/kg
Haferflocken, offen*)	57.50	—72/kg —76/kg
Rollgerste, offen*)	63.—	—78/kg —82/kg
Hülsenfrüchte: Es werden vorläufig keine Höchstpreise festgesetzt; die Detailpreis-Festsetzung hat gemäss Verfügung Nr. 328 zu erfolgen.		—85/kg —90/kg

b) Höchstzulässige Aufschläge auf den Augustpreisen 1939 für Teigwaren, Speiseöle und Speisefette:

Teigwaren, ohne „Aktions“-Ware und Spezialitäten*)	Aufschlag per 100 kg bei Abgabe an Detailisten	Nettoaufschlag bei Abgabe an Konsumenten ohne Aufschlag gegenüber der Vor-Sperre-Zeit
--	--	---

Speiseöle und Speisefette:

Speiseöle aller Art (Arachide, Cotton, Soya, etc.):

Bezug in Fässern	Fr. 35.—	je Liter netto
Bezug in Kannen	Fr. 40.—	Offenverkauf
1-Liter-Flaschen, Originalabzug	Fr. —35/Fl. +35 Rp./Fl.	
Olivenöl: entsprechend der im August 1939 erzielten Marge		
Erdnussfett, rein	Fr. 35.—	+35 Rp./kg
Erdnussfett mit Buttersatz (10%)	Fr. 45.—	+45 Rp./kg
Kokosfett, rein	Fr. 30.—	+30 Rp./kg
Kokosfett mit Buttersatz (10%)	Fr. 42.—	+42 Rp./kg
gemischte Speisefette, vorwiegend vegetabilisch, ohne Buttersatz	Fr. 30.—	+30 Rp./kg
gemischte Speisefette, vorwiegend animalisch, ohne Buttersatz	Fr. 35.—	+35 Rp./kg
gemischte Speisefette, vorwiegend animalisch, mit Buttersatz (10%)	Fr. 44.—	+44 Rp./kg

*) Siehe Ergänzungsbestimmungen unter Ziff. 2.

2. (*) Ergänzungsbestimmungen:

a) betr. Zucker: Die Engrospreise von Fr. 66.— bzw. 68.— für Kristallzucker gelten als Höchstpreise auch für Lieferungen an gewerbliche Verbraucher (Bäckereien, Confiseries usw.).

Der höchstzulässige Abgabepreis für Würfelsucker, Basis Sackwürfel, durch die Zuckermühle Rapperswil A.-G. wird auf Fr. 70.— per 100 kg ab Zuckermühle festgesetzt. Die Abgabe der übrigen Sorten berechnet sich nach der von uns genehmigten Spannungsliste vom 16. Februar 1940.

Der für Würfelsucker, offen, festgesetzte Engrospreis von Fr. 75.— (Abgabepreis an Detailisten) bezieht sich auf Sackware. Für Kistenware beträgt der Engros-Höchstpreis Fr. 78.75 bei Lieferung in 50 kg-Kisten. Die für offenen Würfelsucker festgesetzten Detail-Höchstpreise gelten für Sack- wie für Kistenware.

Bei der Festsetzung der Detailverkaufspreise für andere, in dieser Verfügung nicht erwähnte Zuckersorten (Grieszucker, Poudre-Zucker, Stangen Zucker) ist gemäss Verfügung Nr. 328 zu verfahren.

b) betr. Reis: In jeder Verkaufsstelle muss billiger Camolino-Reis in der Höchstpreisliste von 52/58 Rp. netto bzw. 55/61 Rp. brutto der Käuferschaft zur Verfügung stehen und auf dem obligatorischen Preisverzeichnis als „Camolino, billigste Sorte“ gut sichtbar vermerkt werden.

c) betr. Teigwaren: Für sog. „Aktions“-Teigwaren beträgt der höchstzulässige Detail-Aufschlag auf den Augustpreisen 1939 +21 Rp., auf den Juni 1940 +3 Rp./kg; die Detail-Verkaufspreise dürfen jedoch in keinem Fall über den oben aufgeführten Höchstpreisen liegen.

Die Preise gemäss Liste des Verbandes Schweiz. Teigwarenfabrikanten vom 20. Juli 1940 gelten als Höchstpreise für Lieferungen an Detailisten. Für Spezialitäten, die aus Spezialgriess hergestellt werden, wird auf den Juni 1940 ein Höchstaufschlag von Fr. 6.— per 100 kg zugelassen. Für die Detailpreisbildung gilt Verfügung Nr. 328 der eidg. Preiskontrollstelle vom 4. Mai 1940.

d) betr. Hafer- und Gerstenprodukte: Die bisherigen Detailverkaufspreise für pakettierte Hafer- und Gerstenprodukte dürfen ab Montag, den 14. Oktober 1940 höchstens um 5 Rp. per Pfund Paket bzw. um 10 Rp. per kg-Paket erhöht werden.

e) betr. Einzellieferungen in angebrochenen Originalsäcken: Für solche Lieferungen (Kristallzucker, Sackwürfel, Reis, Mehl und Griess, Hafer- und Gerstenprodukte) darf dem Detailisten ein Kleinentgeltzuschlag von höchstens 2 Rp. per kg berechnet werden. Diese Bestimmung gilt singelmässig bei Lieferung angebrochener Einheitspackungen von Würfelsucker.

f) betr. Lieferungen an Grossverbraucher (Gastgewerbe, Spitäler usw.): für solche Lieferungen ist ein angemessener Mittelpreis zwischen dem Abgabepreis an Detailisten und dem Detailpreis in Anwendung zu bringen.

3. Die für die Belieferung des Detailhandels festgesetzten Höchstpreise gelten bei Bahnsendungen franko Empfangsstation, bei Camionsendungen franko Domizil.

Für Lieferungen nach Berglagen dürfen im Einvernehmen mit den zuständigen kantonalen Behörden (Kriegswirtschaftsämter bzw. Preiskontrollstellen) die bisher üblichen Transportzuschläge verrechnet werden.

4. Die zuständigen kantonalen Behörden sind berechtigt, die durch diese Verfügung festgesetzten Höchstpreise bzw. höchstzulässigen Preisaufschläge bei Vorliegen besonderer Verhältnisse angemessen zu reduzieren.

5. Soweit der Detailhandel üblicherweise Rabatte bzw. Rückvergütungen von mehr als 5% gewährt, können die in dieser Verfügung angesetzten Bruttoverkaufspreise entsprechend erhöht werden — jedoch darf sich, nach Abzug der Rückvergütung, ausserhalb der höchstzulässigen Nettopreise ergeben.

„Schweinefleischlose Woche“

Das eidg. Kriegsernährungsamt und die eidg. Preiskontrollstelle teilen mit:

Die derzeitigen Produktionskosten in der Schweinemast bedingen eine weitere Preiserhöhung für Schlachtschweine und Schweinefleisch. Mit Wirkung ab Montag, den 7. Oktober wird der durch die eidg. Preiskontrollstelle bisher bewilligte Höchstpreis für Schlachtschweine von Fr. 2.— auf Fr. 2.20 per kg Lebendgewicht heraufgesetzt. Die Metzgereien sind berechtigt, den Verkaufspreis für die Fleischprodukte auf den gleichen Zeitpunkt in bestimmtem Ausmass zu erhöhen.

Um gleichzeitig dem knappen Angebot an Schweinen zu begegnen und eine angemessene Preisgestaltung zu gewährleisten, verfügte das eidg. Volkswirtschaftsdepartement mit Wirkung ab 7. Oktober bis und mit 20. Oktober 1940 eine Abgabe- und Bezugssperre für Schweinefleisch und Schweinefleischergänzungen. Untersetzt sind Verkauf und Abgabe von frischem und gesalzenem Schweinefleisch, von Mager- und Fettspeck in jeder Form

und Zubereitung sowie von rohem und ausgelesenen Schweinefleisch, rein und in Mischung mit andern Fetten, an alle Konsumenten. Ebenso sind der Ankauf und der Bezug von Schweinefleisch und der vorerwähnten Erzeugnisse durch alle Verbraucher vom 7. Oktober an untersagt. Für das Gastgewerbe (Hotels, Restaurants, Kostgäber, Kantinen usw.) gilt das Abgabeverbot an Gäste vom 9. Oktober an. Demgegenüber sind geräuchertes Schweinefleisch, wie Kippl, Schinken und Laffli, Speck ausgenommen, sowie gekochte Gans, Stück- und Aufschnittwürste jeder Art, ebenso Innereien wie Leber, Nieren und Zungen keiner Verkaufs- und Ankaufbeschränkung unterworfen, soweit es sich um Bezüge zur Deckung des laufenden Bedarfs handelt. In gleicher Weise können Vorräte von Schweinefleisch, die sich am 7. Oktober im Besitze der Verbraucher befinden, im eigenen Haushalt oder Betrieb verwendet werden.

Da gegenwärtig namentlich Rind- und Kuhfleisch jeder Qualität zu unveränderten Preisen erhältlich ist, wird den Verbrauchern der Bezug dieser Fleischsorten empfohlen.



Das Gewicht der Verantwortung untergräbt Ihre Gesundheit

Am meisten leidet der halbe Mensch an der Arteriosklerose, die typische Krankheit Ihres Berufes. Sie wissen das aus Fällen in Ihrer Umgebung, Sie wissen aber auch, dass es dagegen ein bewährtes Mittel gibt, nämlich leicht dieses Präparates Arterosan. Die Wirkstoffe in der Kombination 4 erprobter Hilfspflanzen, welche das Uebel von 4 Seiten her angreifen:

1. Kreislaufregulierung
2. Blutdruckreduktion
3. Gefässregeneration
4. Herzregulierung.

Arterosan

das klassische Mittel gegen Arterienverkalkung

Erhältlich in Apotheken zu Fr. 4.50 - Kurpackung Fr. 11.50

Broschüre A 12 durch die Galactina A.-G., Belp

Zugluft bei Fenstern und Türen

beseitigt **DITUSTRA**

DITUSTRA schützt gegen Zugluft, Kälte, Lärm!

DITUSTRA erspart Heizmaterial!

Prospekte und Muster durch:

Wanner & Co. A.-G. Horgen

Korkstein- und Isoliermittel-Fabrik

Beratungsstelle für sämtliche Wäschereifragen

Anlernen des Personals für rationelles Waschen mit schonender Behandlung der Wäsche vermittels hartwasserbeständigen Produkten.

Fachmännische Beratung bei Umänderungen und Neuinstallationen in der Wäscherei.

E. G. Ruegger-Rougemont, Basel

Im Holeletten 27 - Telefon 253 73

A remettre à Genève, cause de santé,

bonne Hôtel - Pension

avec tout confort moderne, 20 lits. — Prix avantageux. Convientrait pour jeune ménage chef de cuisine. Offres sous chiffre M. J. 2738 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht in Gross-Restaurant

fachkundiger, jüngerer

SAUCIER

Jahresstelle. Bewerber, welche bereits in Restaurationsbetrieb gearbeitet haben, wollen Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Angabe des Eintrittstermins und Saläransprüchen bei freier Kost, ohne Logis, unter Chiffre A. B. 2744 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2, richten.

2 Freundinnen

suchen Stelle nach Zürich als

Köchin und Anfangs-Kaffeekeköchin

neben Chef. — Eintritt 1. oder 15. November. — Offerten unter Chiffre M. W. 2741 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Dame seriöse chere emploi

dans hôtel, maison de santé ou clinique, comme

économe ou lingère

Prét. modestes. — Offres sous chiffre A. A. 2735 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Junge Tochter, welche d. Buffet-Service gelernt hat, sucht Stelle in der deutschen Schweiz als

II. Buffetdame

Gute Zeugnisse und Pho o zur Verfügung. — Offerten an Marie Bercher, Restaurant de la Paix Neuchâtel. (P 3303 N)

Kellner-Volontärstelle gesucht

von jungem, tüchtigem Mann mit absolviertem Fach-u. Kochkurs. Mit la Zeugnisse, 4 Hauptsprachen perfekt. Gef. Offerten unter Chiffre R. G. 2747 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bon café-restaurant de la Suisse romande cherche

sommelière

capable et connaissant la restauration. Faire offres avec copies de certificats et photo sous chiffre P 3303 N à Publicitas Neuchâtel.

Junger Koch

sucht Jahres- oder Saisonstelle als

Commis de cuisine oder Commis de partie

Deutsch u. Franz. Gef. Offerten unter Chiffre T. S. 2743 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pâtissier

tüchtig in Entremets u. Pâtisserie, sucht Stelle, evtl. als Pâtissier-Aide de cuisine. H. Mäder, alte Römerstrasse 18, Ober-Winterthur. (P 1332 W)

Briefliche Gästewerbung

ist die erfolgreichste und billigste. Ich entwerfe Ihnen Werbefbriefe zu Fr. 20.—. Genaue Angaben.

S. Lötcher, Spezialist f. Gästewerbung Jenins (Gr.)

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschließlich Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Reception, Dolmetscherdienst, Individualtouristik, Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Chef de cuisine

1er ordre, de 34 à 36 ans. célibataire avec avoirl,

est demandé comme associé.

S'adresser sous chiffre A. S. 2745 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

KOLLEGEN

HELFEN UNSERE GUTEN ANGESTELLTEN DURCHHALTEN!

Suche meinen Küchenchef

sehr flinker, ökonomischer Arbeiter, prima Restaurateur und sehr solide, ebenso arbeitssame, tüchtige

Köchin sowie sprachkundige **Restauranttochter** zu plazieren.

Ferner suche für eine

Obersaaltochter

welche die französische und englische Sprache u. Korrespondenz gut beherrscht. Stelle für Bâle und Umgebung. Offerten erbeten an K. v. Jahn, Hotel Hertenstein (Vierw.-See).

EN FRANCE INOCCUPÉE (SUD-OUEST)

HOTEL

DE 1^{ER} ORDRE

dans sa région, 110 lits, tout dernier confort, situé dans un parc,

A VENDRE

pour raison de santé du propriétaire actuel. Affaire qui conviendrait parfaitement à une famille d'hôtelier. Prix très avantageux. Gros bénéfice à réaliser. S'adresser à Mr. Berthod, 24, Rue de la Poste, à Vallorbe (Vaud).

GROSSES BAHNHOFBUFFET

sucht

zu baldigem Eintritt in Jahresstelle

Chef-Saucier

im Restaurationsfach bewandert. Bewerber mit Auslandspraxis in ersten Hotels und Restaurants werden bevorzugt. — Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre F. H. 2730 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Weitere Erhöhung der Schweine- und Schweinefleischpreise

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt in Abänderung ihrer Verfügung Nr. 407 vom 23. August 1940, folgende

Verfügung (Nr. 440).

1. Für die Lieferung von 1 A Schlachtschwein ab Montag, den 7. Oktober 1940 wird ein

Höchstpreis von Fr. 2.20 per kg Lebendgewicht, ab Stall, festgesetzt.

Dieser Höchstpreis gilt für Lieferungen von 10 und mehr Schweinen. Bei Lieferung kleinerer Posten oder einzelner Schweine darf der für grössere Posten geltende Ansatz von Fr. 2.20 maximal um den Zuschlag erhöht werden, der vor dem 1. September 1939, d. h. vor Kriegsbeginn, für solche Kleinsendungen bzw. Einzelleistungen üblicherweise Anwendung gefunden worden ist. Die willkürliche Aufteilung von Bestellungen zum Zwecke der Erzielung eines höheren Preises ist unstatthaft.

Für sog. „Salzschweine“ gilt der bisher übliche Preiszuschlag.

Erfolgt die Belieferung der Metzgerei durch den Schweine-Handel, so steht diesem das Recht zu, den gemäss vorliegender Verfügung geltenden Höchstpreis maximal um die vor dem 1. September 1939 üblicherweise erzielte Händlermarge zu überschreiten.

2. Soweit die gegenwärtigen Ladenpreise für Schweinefleisch und reine Schweinefleischprodukte dem bisherigen Schweine-Höchstpreis von Fr. 2.— entsprechen, dürfen sie mit folgenden Ausnahmen — um maximal 10% erhöht werden.

Ausnahmen:

a) Schmer und Schmalz: Der vorerwähnte Aufschlag von 10% ist auch für diese Produkte zulässig, jedoch darf der neue Detailpreis für Schmer, roh Fr. 2.90 per kg Speck zum Auslassen Fr. 3.— per kg Schweineschmalz, ausgelassen . Fr. 3.10 per kg bis auf weiteres nicht überschreiten.

b) Die derzeit für Cervelat, Wienerli, Schübli und Landjäger geltenden Mindest-Rohgewichte und Verkaufspreise erfahren bis auf weiteres keine Veränderung.

Die volle Ausnützung des 10-prozentigen Preisaufschlages ist nur zulässig, soweit für die Schlachtschweine der Höchstpreis von Fr. 2.20 effektiv bezahlt wird. Die Verkaufspreise für Fleischprodukte, die teilweise Schweinefleisch enthalten, dürfen nach Massgabe des Schweinefleischgehaltes angemessen erhöht werden.

Verbotene Beleuchtungen.

Der Oberbefehlshaber der Armee hat eine Verfügung betreffend Reklame- und sonstige Ausleuchtungen erlassen, welche lautet:

1. Mit Wirkung ab 6. Oktober 1940 sind ausserhalb von Ortschaften vom Eintritt der Dunkelheit bis zur Morgendämmerung verboten: Lichtreklamen, Bogenlampen und andere Ausleuchtungen, die weder zur normalen öffentlichen Beleuchtung gehören, noch für den Betrieb öffentlicher oder konzessionierter Transportanstalten erforderlich sind. — Dieses Verbot betrifft insbesondere auch die Lichtreklamen und andern Ausleuchtungen der bezeichneten Art an weithin sichtbaren Orten (Kranz von Glühbirnen an Hotels, Drahtseilbahnen usw.) und besonders auf den Höhen.

2. Die Überwachung dieses Verbots erfolgt durch den Territorialdienst in Verbindung mit der Abteilung für passiven Luftschutz.

3. Widerhandlungen gegen diese Verfügung oder gegen Anordnungen der mit ihrem Vollzug beauftragten Organe werden nach Massgabe der einschlägigen Bestimmungen (insbesondere Bundesbeschluss vom 24. Juni 1938 betr. Strafvorschriften im passiven Luftschutz und Art. 107 und 108 des Militärstrafgesetzes) verfolgt.

Trocken-Kartoffeln — eine neue Konserven

Seit einiger Zeit werden Versuche angestellt, um eine eventuell durch viel Regen gefährdete Kartoffelernte in grösseren Mengen zu trocknen und sie für die Zeit von Not als Volksnahrungsmittel zu konservieren.

Eine Gruppe Berner Küchenchefs, der Cercle des chefs de cuisine, Bern, dem mehrere Mitglieder des Schweizer Hoteliersvereins angehören, unternimmt gegenwärtig eingehende Versuche, um zu ermitteln, ob und wie diese Trockenkartoffeln für das Schweizerische Gastgewerbe anwendbar sein können. Ein abschliessendes Urteil kann z. Z. noch nicht abgegeben werden.

Es erscheint nicht ausgeschlossen, dass Trockenkartoffeln für die Bergbevölkerung und Berg-hotels von grosser Bedeutung werden können, — hauptsächlich da, wo die Kartoffeln mit teuren Frachten vom Tal heraufgeschleppt werden müssen. Da die Frischkartoffeln ca. 80 % Wasser enthalten, das mit heraufgeschleppt werden muss, so ist es einleuchtend, dass Trockenkartoffeln, welchen ja das Wasser entzogen wurde, gewisse Vorteile haben können: relativ geringes Gewicht. Die Kartoffeln sind bereits geschält, gereinigt, zergerüstet, nehmen wenig Raum ein und können daher frische Kartoffeln in Notfällen voll ersetzen; sie sind auch im Winter nicht dem Erfrieren ausgesetzt.

Die Trockenkartoffeln werden in vier, bzw. acht Typen hergestellt: Scheiben, Stengeli, Mehl, Griess, und zwar sowohl im Rohverfahren wie im Schwellverfahren. Im Schwellverfahren werden die Kartoffeln vor dem Trocknen „geschwelligt“ (blanchiert).

Die bisherigen Versuche ergeben ganz interessante Resultate. Die Preisfrage ist noch nicht abgeklärt. Für die Verpflegung der Gebirgstruppen können die Trockenkartoffeln ebenfalls von grosser Bedeutung werden.

Aber vor allem muss betont werden, dass vermehrter Konsum von Frischkartoffeln in Haushalt, Anstalten und Gaststätten von Wichtigkeit zur Rettung der Kartoffeln ist; die Tendenz des Eidg. Kriegsernährungsamtes geht daher auch dahin, den Konsum der Frischkartoffeln zu fördern. Wir werden in einem späteren Aufsatz auf die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten der Trockenkartoffeln zurückkommen.

C. Pfister-Storck.

Personalkrubrik

70. Geburtstag

Wie uns mitgeteilt wird, vollendete kürzlich Frau Rosa Dahinden-Pytl auf Rigi-Kaltbad ihr 70. Altersjahr in erfreulicher körperlicher und geistiger Kräftigkeit. Die Jubilantin, die der Hoteliersfamilie Pytl entstammt, welche seit vielen Jahrzehnten das Hotel Dreikönige in Schwyz führt, hat durch unermüdete und weitestgehende Arbeit viel zur Entwicklung des Platzes Rigi-Kaltbad beigetragen. Nicht zuletzt ist es ihrer Initiative zu verdanken, dass Rigi-Kaltbad nicht nur Sommerkurort blieb, sondern sich allmählich auch zu einem gut frequentierten Wintersportplatz entwickelte. Frau Dahinden, die in der innerschweizer Presse als „Rigi-Mutter“ gefeiert wird, entbietet wir unsere herzlichste Gratulation und die Wünsche auf einen weiteren sonnigen Lebensabend.

Betriebswechsel

Die Familie Näscher-Pitz, welche während dreizehn Jahren das Hotel Marsöl in Chur leitete, übernahm am 1. Oktober die als Sehwürdige bekannte Churer „Hofkellerei“. Die Wirtsleute der letzteren, Herr und Frau Mannhart-Brunner, wechseln ihrerseits auf das Hotel Marsöl hinüber. Wir wünschen beiden Familien Erfolg in ihrem neuen Wirkungskreis.

Vermählung

Herr Hans Furi vom Hotel du Lac in Guntzen zeigt seine Vermählung mit Fräulein Maria Wirz aus Guntzen an. Wir wünschen dem jungen Paare alles Gute in Haus und Beruf!

Wahl

Herr Dr. H. Born, der seit 1932 beim oberländischen Verkehrsverein als dessen Direktor tätig war, verlässt Interlaken, um das Generalsekretariat des Verbandes schweiz. Transportanstalten in Bern zu übernehmen.

Tödlicher Unfall

Letzte Woche fiel Herr Dr. W. Suter, Apotheker in St. Moritz, einem schweren Automobilunfall zum Opfer. Der Verstorbene, der in zahlreichen Ämtern der Öffentlichkeit in vorbildlicher Weise diente, hat sich auch als Präsident des Kurvereins St. Moritz um das Fremdenverkehrswesen seiner engeren Heimat bleibende Verdienste erworben. Friede seiner Asche.

Bücherfisch

Blitzfahrplan

Die 100. Ausgabe des „Roten Blitz“ bringt der Orell Füssli Verlag, Zürich, heraus. Bei allen Wandlungen, die dieser wie jeder Fahrplan in der langen Zeit durchgemacht hat, sind zwei Dinge unverändert geblieben: das praktische Grifffsystem und die grosse Zuverlässigkeit. An sie haben sich eine Menge willkommener Neuerungen angeschlossen, die heute zum eisernen Bestand gehören, wie z. B. internationale Zeichen-

setzung, Angabe der Abfahrts- und Ankunfts-perrons in Zürich, Stationsverzeichnis mit Angabe der Tarifkilometer und der Taxen von und nach Zürich, Gafli und Expressguttaxen, Eisenbahnrouleaukarte, neben den gewöhnlichen Bahnstrecken auch die Fahrzeiten der Sekundär- und Bergbahnen, Dampfer- und Fährkurse, Fluglinien usw. Preis Fr. 1.50; erhältlich in allen Buchhandlungen, Kiosken und Papeterien, sowie an den Billetschaltern.

„Bürkli-Kursbuch“

Das bewährte „Bürkli-Kursbuch“ ist in seiner 204. Ausgabe erschienen. Zu seinen bisherigen zahlreichen treuen Freunden wird er diesen Herbst zweifellos noch viele neue gewinnen, denn alle diejenigen, die auf ihr Auto aus albkannischen Gründen ganz oder teilweise verzichten müssen und sich wieder mehr dem Bahnverkehr zuwenden, werden mit Vorliebe auf dieses allbewährte Schweizer Kursbuch zurückgreifen. Hinsichtlich Zuverlässigkeit, praktischer Einteilung und möglicher Vollständigkeit bei handlichem Format lässt er nichts zu wünschen übrig. Bei den zahlreichen Fahrplan-Änderungen, welche die aussergewöhnlichen Zeitverhältnisse im Gefolge haben, erscheint die neue Ausgabe besonders unentbehrlich.

„Guide Gassmann“

Der beliebte, handliche Taschensfahrplan „Guide Gassmann“ ist soeben erschienen. Er vereinigt wiederum alle Vorteile in sich, die ihn zu einem beschränkten Fahrplan erhoben haben: Praktisches Westentaschen-Format, leichte Übersichtlichkeit, deutlicher Druck und rasche Aufschlagmöglichkeit. Dabei ist nicht zu vergessen, dass der „Guide Gassmann“ bei den oben genannten Vorteilen in aller Vollständigkeit sämtliche Stationen der S.B.B., aller Nebenbahnen und die Schiffs-kurse auf den Schweizerseen zuverlässig anführt und ebenfalls die Abgangszeiten der nächsten direkten Anschlussverbindungen nach dem In- und Ausland eingetragt vermerkt.

Die Ausgabe mit den Spezialregistern für 85 verschiedene Städte und Ortschaften kostet 85 Rp., gebunden, ohne Register, 70 Rp., broschiert 60 Rp. Der „Guide Gassmann“ ist bei allen Einnehmehereien, Kiosken und Buchhandlungen, sowie beim Verlag Ch. Gassmann, Biel, erhältlich.

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

„Hotelsilber“ - Reparaturen

nur durch die

Berndorfer Werkstätten in Luzern

NEUCHÂTEL
CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht in gutes Hotel Stelle (auch Ausb.) ab Wintersaison. Offerten an F. M. 814, hauptpostlagernd, Luzern. (46)

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, junger, sprachkundiger und in sämtlichen Hotelarbeiten bewandert, sucht Stelle als Alleinportier oder Schenker und Kellerbursche in Pensionat. Offerten sofort oder auf Übereinkunft. Offerten erbeten an Max Frobeni, Hotelangestellter, Oberdorf, Urnäsch (App.). (28)

Bursche, 19½ J., etwas franz., u. italienisch sprechend, sucht Stelle als Hausbursche-Portier od. Etagen-Portier auf C. 200. evtl. früher. Off. auf Chiffre 39.

Conducteur, portier de nuit ou portier, 38 ans, parlant français, allemand, italien, anglais, avec bonnes références, cherche place. Off. auf Chiffre 17.

Etagen- od. Alleinportier, an sauberes Arbeiten gewöhnt, auch mit der Besorgung von Heizungen und Reparaturen bestens vertraut, sucht Stelle auf 1. Nov. Offerten unter Chiffre 39.

Nacht-Engländer-Portier-Telephonist-Tourant, 28 J., Deutsch, Franz., Englisch, sucht Winter-Engagement. Beste Ref. u. Zeugnisse. Chiffre 41.

Divers

Garderobiäre, sprachkundig, mit 1 Referenz, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 12.

Küchenrätin, staatl. dipl., sucht per sofort oder später Stelle in Hotel zu einem od. mehreren Kindern. Spricht deutsch, franz., u. etwas ital. Offerten unter Chiffre K 13588 Ch. an Publicitas A.-G., Chur. (862)

Kontrollleur-Caviste, Kontrollleur od. Hilfskontrollleur, sucht Saison- od. Jahresstelle. Gute Zeugnisse z. Diensten. Offerten unter Chiffre 29.

Wascherin, mittl. Hotel, Arosa. 4281
Einfache, jüngere Serviertochter, Hotel 30 Betten, B. O. 4283
Haushälterin, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel. 4298
Küchenrätin, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg. 4300
Serviertochter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub. 4301
Serviertochter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz. 4304
Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel. 4307
Küchenrätin, Passantenhotel, Basel. 4309
Wascherin, mittl. Hotel, Passantenhotel, Basel. 4312
Haushälterin, Hotel 100 Betten, Grub. 4316
Haushälterin-Köchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

Lehrstellenvermittlung

4192 Saaltöchter, Passantenhotel, Berner Jura.
4197 Saal-Restaurant-Lehrtochter, mittl. Hotel, Thunsee. 4294
Saaltöchter, Hotel 100 Betten, Grub. 4201
Zimmerlehrtochter, Hotel 30 Betten, Kl. Waadt. 4312
Küchenrätin, Passantenhotel, Basel. 4289
Buffetlehrtochter, mittl. Passantenhotel, Basel.

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

N° 41

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht auf kommende Wintersaison: selbständige Etagen- u. Lingerieverwalterinnen, Glätzerin, Wascherin, Köchin und Haushaltungsköchin, Office- und Küchenmädchen, Officebursche, Journalführerin, Kassiererin. Chiffre 1222

Hotelbetriebsleiterin, tüchtige, selbständige, sprachkundig, wird Anstellungsgelegenheit geboten, evtl. mit Beteiligung. Angebote mit Zeugnisschriften und Bild erbeten unter Chiffre 1723

Küchenbursche evtl. Argentinier für Grossrestaurant gesucht. Chiffre 1127

Sekretär-Volontär oder Volontärin für Grossrestaurant in Jahresstelle gesucht. Perfekt Deutsch und Französisch in Wort und Schrift erforderlich. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Chiffre 1726

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Auslandsschweizer, 30jähr., mit 1 Zeugnissen, vier Hauptsprachen perfekt, sucht Stelle als Sekretär-Kassier-Chef de réception per sofort oder nach Übereinkunft. Zeitgemässe Ansprache. Offerten unter Chiffre 903

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telephone 27938

Vakanzenliste

des Stellenvermittlungsdienstes

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

4189 Saaltöchter aus der Lehre, Ende Oktober, Jahresstelle, erschl. Haus, Tessin.
4190 Offiziellen-Personal-Zimmermädchen, Buffettochter od. Buffetdame, grösseres Passantenhotel, Ostschweiz.

Salle & Restaurant

Buffet-Dame, sprachkundig, mit 1 Referenz, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 11

Buffetdame-Obersaaltöchter, mit 1 Ref., sucht Vertrauensposten, auch Anfangsstellung als Exkonat- oder Etagengouvernante bei bescheidenen Ansprüchen. Offerten erbeten an Chiffre 36

Buffettochter, 20jährig, sucht Stelle in gr. Restaurant oder Teatroom. Gute Zeugnisse vorhanden. Off. u. Chiffre 44

Commis-Demi-chef, 26 J., alt, 3 Sprachen, sucht Jahres- od. Saisonstelle. Off. an René Steffen, Holderbank (Aargau). (43)

Restauranttochter, 28 Jahre, selbständige, deutsch, französisch und englisch sprechend, im Bar- und Salservice versiert, mikundig, sucht passendes Engagement auf 1. Nov. Offerten erbeten an M. Ritter, Gasthof Emmenbrücke, Derendingen, Solothurn. (30)

Restauranttochter sucht Stelle in seriöses, gangbares Restaurant nach Basel. Offerten an Elsi Binkert, Zuzgen, Nr. 25. (32)

Saaltöchter, gewandt, sprachkundig, gesetzt. Alters, sucht passendes Engagement als Allein-saaltöchter in Kl. Hotel oder in gutgeführtes Rest. zwecks weiterer Ausbildung in Rest. Service. In- und Auslandszeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Eintritt 15. Okt. Off. unter Chiffre 7

Serviertöchter, 24 Jahre, Deutsch, Französisch und Italienisch, sucht passendes Engagement nach der deutschen oder franz. Schweiz. Offerten erbeten an M. Käser, D. E. Salvi, Postfach 167, Lugano. (31)

Cuisine & Office

Allein-koch (Küchenchef), plitserie-kundiger, sparsamer, ruhiger Arbeiter, mit besten Empfehlungen, sucht, per Nov. Stelle. Gef. Offerten an Karl Steiner, per Adr. Schaff, Davos-Platz. (37)

4192 Serviertöchter, Saaltöchter, Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Berner Jura.
4197 Zimmermädchen, servicekl., Küchenmädchen, mittl. Hotel, Thunsee.
4200 Jüngere, tüchtige Restauranttochter, 1. Nov., mittl. Hotel, Meiringen.
4203 Einfache Serviertöchter, mittl. Hotel, Aarg.
4204 Wintersaison: Portier, Hallen-tochter, Saaltöchter (à part-Servier), Buffetdame, Glätzerin, Hotel 100 Betten, Grub.
4210 Chef de cuisine, ca. 35jährig (tüchtiger Restaurant), grösseres Passantenhotel, Zentralschweiz. Adresse nicht erteilt.
4213 Haus-Küchenbursche, Restaurant, Kl. Sol.
4220 Buffettochter, sofort, mittl. Hotel, Grub.
4221 Commis Pâtissier, grösseres Passantenhotel, Basel.
4222 Jüngere Serviertöchter, mittl. Hotel, Aarg.
4225 Tüchtige Restauranttochter, erschl. Restaurant, Basel. Adresse wird nicht erteilt.
4229 Junge Serviertöchter (Anfängerin), mittl. Hotel, Luzern.
4230 Zimmermädchen, servicekl., sofort, Köchin (im Sommer, neben Chef), November, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
4234 Köchin, 15 Okt., Zentralschweiz.
4235 Junges Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend, n. Über-eink., Kl. Haus, Tessin.

Casseroles, 45 J., tüchtiger, erfahrener, gel. Metzger, sucht Saison- oder Jahresstelle, Frei ab Mitte Nov. Offerten mit Lohnangebe an Walter Kälin, Hotel Müller, Gersau. (41)

Chefköchin (Alleinköchin), auch perfekt in Süs- und Diät-speisen, ruhige, sparsame Arbeiterin, sucht Stelle in Hotel-Pension od. Klinik. Zeugnisschriften erbeten an M. Schaden, Rue Petit Rocher 2, Lausanne. (38)

Commis de cuisine, 19 ans, 2½ ans d'apprentissage, demande place pour le 15 octobre. S'adresser à la Direction de Val-Mont, Glion s. Moirans. (32)

Küchenlehrling mit absolviert 2½-jähriger Lehrzeit, sucht Stelle neben Chef, auch seine Lehre abzuschliessen. Chiffre 40

Küchenchef, gesetzt. Alters, sucht, gestützt auf 1 Zeugnisse u. Ref., Saison- od. Jahresstelle, bei bescheidenen Ansprüchen. Off. erbt. u. Chiffre 25

Küchenchef, älterer, entremetteurkundig, mit sehr guten Empfehl.-schreiben, sucht per sofort oder später Stelle, auch Wintersaison, evtl. als Allein-koch. C. Baumgartner, Wallenwil-Eschikon (Thurgau). (45)

Töchter, junge, intelligente, mit Kochkenntnissen, sucht Stelle als Köchlehrtochter neben tüchtigen Chef in grösseres Hotel. Eintritt ab 15. Okt. Offerten an L. Bösigger, Bernstr. 1243, Thun. (34)

Etage & Lingerie

Lingere, Glätzerin, gewandte Stopferin-Flickerin, sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 42

Lingere-Stopferin-Glätzerin wünscht Saison-Stelle. Off. unter Chiffre 36

Lingerie-gouvernante, gel. Weisnährin, selbständig und erfahren in allen Teilen des Berufes, sucht Saison- od. Jahresstelle Chiffre 35

Lingerie- oder Etagengouvernante, tüchtig und erfahren, sucht Stelle in gutes Haus. Bern oder Umgebung bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 26

Zimmermädchen, tüchtiges, sprachkundig, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutes Haus, auch Sanatorium. Eintritt sofort ab 15. Okt. Chiffre 21

4236 Tüchtige 1. Lingere, Kaffee-köchin, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Grub.
4239 Jüngeres Zimmermädchen, für ca. 2½ Monate, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
4240 Serviertöchter, Hausbursche, Hotel 30 Betten, Aarg.
4244 Lingere, Buffetdame, Köchin, Hotel 60 Betten, Thunsee.
4246 Journalführer-Äide de réception, sprachkl., jüngere Commis-Pâtissier, 1. Nov., Grosshotel, Zentralschweiz.
4251 Kaffee-köchin, erschl. Passantenhotel, Zürich.
4252 Jüngere Köchin (Fr. 80.— monatl.), mittl. Hotel, B. O.
4260 Küchenmädchen, sofort, Kl. Hotel, Grindelwald.
4261 Heizer-Mechaniker, u. u. II. Glätzerin, Lingiermädchen, Offiziellen, Küchenmädchen, Casseroles, Wintersaison, erschl. Hotel, Arosa.
4268 Hausbursche, sofort, erschl. Hotel, Arosa.
4270 Saaltöchter, sofort, mittl. Hotel, Appenzell.
4272 Köchin, Pâtissier, Jahresstellen, Jahresstellen, grosses Passantenhotel, Bern.
4272 Saal-Restauranttochter, Portier-Hausbursche, Office-Küchen-mädchen, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4275 Kaffee-Angestelltenköchin, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
4278 Küchenbursche (ca. 18jährig), Passantenhotel, Zentralschweiz.
4279 Serviertöchter, Bahnhofs-hotel, Grub.
4280 Jüngere Haus-Küchenbursche, Kl. Hotel, Kl. Zürich.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engelberg.
4300 Serviertöchter für Gaststube, sofort, Hotel 50 Betten, Grub.
4301 Serviertöchter, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4304 Saaltöchter aus der Lehre, Passantenhotel, Basel.
4307 Buffetlehrtochter, Passantenhotel, Basel.
4309 Lingere-Wascherin, mittl. Passantenhotel, Basel.
4312 Offiziellen, Liftier-Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
4316 Haushaltungsköchin, oder tüchtige Privatmädchen, das gut kochen kann, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.

4281 Wascherin, mittl. Hotel, Arosa.
4283 Einfache, jüngere Serviertöchter, Hotel 30 Betten, B. O.
4293 Hausmädchen, Entremetteur-Saucier, Pâtissier-Äide de cuisine, mittl. Passantenhotel, Basel.
4298 Saaltöchter, Wintersaison, Hausbursche (Anfänger), sofort, Engel

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 10 octobre 1940

N° 41

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 10 octobre 1940

N° 41

Toujours pas de décision au sujet des indemnités pour les réquisitions militaires

Le 10 août, nous avions adressé une requête au département militaire fédéral, requête dans laquelle nous lui soumettions des propositions pour la réglementation des indemnités pour le logement des internés dans les hôtels. Récemment encore, nous avons demandé au dit département quelle position il avait adopté à l'égard de notre requête. M. Minger vient de nous répondre provisoirement qu'il s'agissait là d'une question qui avait une grande portée financière, qui nécessitait la coopération de l'administration des finances et que celle-ci ne pourrait prendre position que lorsqu'elle serait fixée sur le nombre des hôtels réquisitionnés pour les internés. Le département militaire fédéral fait procéder à une enquête à ce sujet. Comme celle-ci prendra quelque temps, il nous faut encore *patienter*. En même temps, le chef du département proteste contre l'opinion qui, à son avis, a été souvent émise et selon laquelle l'industrie hôtelière se verrait menacée dans son existence même du fait de l'occupation militaire, des exigences relatives au logement de la troupe et des indemnités insuffisantes. Il est vrai que notre industrie doit mener un dur combat actuellement, mais cela n'est pas à cause des faits énumérés ci-dessus, mais à cause de la guerre, de la situation internationale et de ses répercussions économiques.

Telle est la position du département militaire fédéral. Au sujet des enquêtes sur le nombre d'internés logés dans des hôtels, il nous semble que depuis la mi-juin, date à laquelle a eu lieu l'internement, il y aurait eu assez de temps pour se procurer la documentation nécessaire sur ce point. On sait qu'il existe une commission de l'internement au bureau d'état-major duquel est centralisée tout ce qui touche aux internés. Il semble que l'on devrait y être renseigné sur les endroits et la façon dont sont logés les membres de l'ancienne armée française. Là aussi, on ne s'est guère embarrassé d'une procédure trop compliquée, puisqu'on a simplement réquisitionné militairement un certain nombre d'hôtels pour assurer le logement des hommes dans le département le moins du monde des conséquences financières et économiques que cela aurait pour les logeurs. Alors que pour le plus petit clou de soulier et le moindre bouton, l'armée se préoccupe de fixer avec son fournisseur les prix et les conditions de livraison, avant de passer une commande, on croit pouvoir procéder sans réserve vis-à-vis de l'hôtellerie.

Les locaux réclamés aux hôtels sont tout aussi nombreux que n'importe quel autre logement militaire, c'est une prestation industrielle que l'hôtellerie fournit à l'armée et pour laquelle la Confédération doit payer le prix coûtant. Les logements réquisitionnés dans les hôtels: chambres, salles, utilisation des installations telles que cuisine, préparation de l'eau chaude, etc., sont des marchandises dont l'armée a besoin au même titre que les clous de soulier et les boutons pour garnir les mêmes exemples. Si le fournisseur n'est pas du tout disposé à livrer ses marchandises aux autorités gratuitement ou contre un prix absolument arbitraire et qui défie tout calcul rationnel, l'hôtellerie est d'autant moins en état de fournir les prestations qu'on exige d'elle sans aucun paiement.

Au sujet de la protestation du département militaire fédéral, constatons que jamais l'hôtellerie n'a critiqué le sort peu satisfaisant qui était dévolu au problème des indemnités pour le logement de troupes dans le sens exprimé par le dit département. Nous savons parfaitement que ce n'est pas les réquisitions d'hôtels qui sont la cause de la situation critique dans laquelle se trouve l'hôtellerie. Mais cette misère est encore accrue de ce fait, car on impose à l'hôtelier des charges qu'il ne peut supporter et qui, si elles ne sont pas compensées par des contre-prestations, entraînent rapidement sa ruine. C'est là, justement, ce qui nous chagrine; les autorités militaires ne connaissent parfaitement que l'hôtellerie même un dur combat pour son existence, or elles renvoient toujours le règlement de cette question d'indemnités et laissent simplement le logeur dans l'incertitude. Ne finira-t-on pas vraiment par croire que les autorités profitent de la misère de l'hôtellerie?

De notre part, il n'y a pas de risques que nous confondions les causes et les effets. Mais on comprend que de nombreux propriétaires d'hôtels qui ont leurs maisons occupées depuis de longs mois par des militaires en aient par dessus la tête. Ils ne voient pas d'issue et les réquisitions militaires sont aussi responsables de cette situation du fait que ces hôteliers ne reçoivent pas même une indemnité qui leur permette au moins de couvrir les dépenses courantes. Et cette responsabilité, aucune lettre d'un chef de département ne peut la supprimer. Nous n'avons qu'à prendre comme exemple les hôtels de l'Oberland bernois qui, pendant des semaines, ont été occupés par des internés. Depuis, ces internés ont été envoyés ailleurs; mais aujourd'hui encore, aucun logeur, nulle part, ne sait quelles indemnités il touchera de la part des autorités. Tant qu'il ne sait rien à ce sujet, il ne peut se décider à commencer à remettre en état les locaux réquisitionnés. Ils manquent des moyens nécessaires pour faire face aux obligations qui leur sont incombées pendant qu'ils avaient des militaires dans leurs maisons. Que diraient les agriculteurs si pour la paille et le foin qu'ils livrent, non seulement ils ne recevaient pas d'argent, mais ne pouvaient même pas présenter de facture? Nous avons peine à croire qu'au Palais fédéral, on laisse les choses aller si loin. Ce qui est juste pour l'un doit l'être aussi pour l'autre. Le fait que, politiquement parlant, notre industrie ne soit pas représentée en force suffisante au Palais fédéral, en comparaison d'autres groupements économiques, n'est pas une raison pour tergiverser et pour faire

traîner cette question qui, du fait des événements, a pris une importance toute spéciale.

Pour que, de notre côté, nous soyons aussi orientés sur cette question, nous prions tous ceux de nos membres dont les demandes, d'indemnités relatives à des cantonnement de troupes ou d'internés ne sont pas encore liquidées ou n'ont pas encore été discutées, de faire parvenir les documents nécessaires au Bureau central à Bâle, pour que, nous basant sur ce matériel, nous puissions reprendre de nouvelles démarches.

Davantage «d'esprit de corps» pendant cette période difficile

Parmi les mesures d'économie prescrites par l'Office fédéral de l'économie de guerre pour épargner du combustible, celle qui limite le chauffage de l'eau chaude dans les maisons qui emploient pour cela du charbon ou du mazout est une de celles qui entravent considérablement l'exploitation des hôtels. Elle a en outre le désavantage de créer deux catégories de maisons. Celles qui peuvent journellement servir de l'eau chaude du fait que leur eau est chauffée à l'électricité et celles qui ne peuvent fournir de l'eau chaude à leurs clients qu'un jour par semaine du fait que cette eau est chauffée au charbon ou au mazout.

Les premières seront donc, sans raison aucune, particulièrement privilégiées. Elles bénéficieront d'un privilège aussi immérité que la malchance qui frappe les autres entreprises qui, du fait de la rareté du charbon, voient leurs possibilités limitées. Les hôtels ayant des boilers électriques devraient donc, semble-t-il, se réjouir en silence de leur bonheur et ne pas encore rendre la vie plus amère aux entreprises désavantagées, en faisant une propagande qui témoigne de peu d'esprit de corps.

Nous pensons surtout aux annonces qui ont été publiées dans les journaux ces derniers temps par certains hôtels qui insistent bruyamment sur le fait qu'ils sont en mesure de fournir journellement de l'eau chaude à leurs clients. Il n'y aurait rien à dire si les hôtels ayant des boilers électriques se contentaient d'informer leurs clients habituels de cette heureuse circonstance, si s'ils signalaient ces faits dans leur propagande directe. Mais, par contre, c'est vraiment faire preuve de peu d'esprit de corps, que de prendre comme thème d'une propagande spéciale le malheur d'autrui. Ajoutons toutefois que dans les quelques cas dont le Bureau central s'est occupé, les hôteliers qui avaient fait paraître cette annonce n'avaient pas l'intention de faire du tort aux autres entreprises et il a suffi d'une remarque du Bureau central pour faire cesser cette propagande malheureuse. Nous aimerions signaler à l'attention de tous nos membres le danger que peut aussi présenter une telle propagande.

En effet, si elle devait se généraliser et porter gravement préjudice aux hôtels qui préparent leur eau chaude au charbon ou au mazout, il n'est pas douteux que les autorités compétentes généraliseraient ces restrictions et les étendraient aussi aux hôtels chauffant l'eau chaude à l'électricité. Ces derniers ne doivent pas oublier qu'ils ne possèdent pas un privilège patenté, mais un privilège dû aux circonstances.

Il va donc mieux éviter une réduction généralisée du confort que l'on peut encore offrir aux clients et, au point de vue propagande, ne faire qu'un usage discret de cet avantage.

La semaine de 5 jours

Les prescriptions du département de l'économie publique au sujet des économies de combustible dans les entreprises entrent en vigueur le 6 octobre. L'une des plus importantes de ces prescriptions est certainement la fermeture des bureaux le samedi. On sait que des exceptions sont faites pour une série d'industries parmi lesquelles figurent l'hôtellerie et la restauration, les entreprises de transport, les garages, etc.

Si bien que ce week-end de deux jours complets sera très apprécié, surtout par des personnes pratiquant les sports d'hiver. Mais il y a de nombreux autres milieux qui profiteront de ces deux jours de vacances, non seulement pour s'évader et pour reprendre des forces pour le travail intensif du reste de la semaine, mais encore pour épargner du combustible dans leurs propres habitations.

Le trafic de fin de semaine en sera certainement intensifié, puisque nous bénéficions pendant l'hiver des billets du dimanche. Cette activité serait certainement encore plus grande si la durée de validité de ces billets du dimanche était prolongée au moins d'une demi-journée. Cette durée de validité devrait s'étendre du vendredi à midi au lundi soir pour permettre aux sportifs qui veulent gagner des stations éloignées d'y arriver le vendredi soir déjà et de profiter de deux journées complètes de sports et de grand air. La répartition du trafic touristique sur le vendredi et le samedi exercerait certainement une heureuse influence sur la fréquentation dans les hôtels et faciliterait le travail des entreprises de transport en évitant les fortes «bourrees» du samedi.

Considérant l'intérêt particulier qu'offre pour l'hôtellerie et pour le trafic touristique cette prolongation de la durée de validité des billets du dimanche, notre Société a, dans une requête, demandé à la direction générale des C.F.F. d'accorder des billets du dimanche à partir du vendredi à midi. Nous savons en outre que d'autres organisations ont agi dans le même sens. Comme il semble que cette solution serait avantageuse pour tout le monde, espérons qu'elle sera rapidement examinée et approuvée par la direction générale des C.F.F.

Hôteliers vaudois

Un nouveau jour doit se lever!

III.)*

„Acta non verba“
(des faits, non des paroles).

Dans la «Tribune de Lausanne» du 30 septembre dernier, la puissante Société vaudoise des Cafetiers et restaurateurs, fait état des diverses démarches qu'elle a renouvelées auprès de l'Office cantonal pour essayer d'obtenir un allègement du prix des patentes.

Qu'il me soit permis d'émettre une opinion au sujet de cette épineuse question et de rappeler tout d'abord que la Société vaudoise des cafetiers a réussi, en son temps, et après coup, d'imposer aux hôteliers — sans que ceux-ci eussent voix au chapitre — l'obligation de subir les mêmes examens de capacité que ceux qu'elle exige des candidats à la profession de cafetier et de restaurateur. Ceci dit au préalable je prends la liberté d'avancer qu'en vertu des événements sur lesquels il est inutile de disserter, une adaptation plus équitable des textes de bien des lois viendra d'elle-même. Là encore, on risque fort d'être devancé par les circonstances.

La solution me paraît pourtant fort simple: le prix des patentes devrait être fixé et payé sur la base du chiffre d'affaires, c'est-à-dire, d'après le rendement de la cave.

C'est la seule solution équitable, la seule juste. «Dura lex, sed lex» est une maxime qui pourrait bien avant qu'il soit longtemps, aller rejoindre dans les musées d'autres vécus.

Pour aujourd'hui, et quoi qu'il en soit, il me paraît absolument anormal qu'un hôtelier qui se trouve dans l'obligation d'ouvrir sa maison à une date déterminée par le calendrier, doive payer sa patente pour quatre mois alors que son établissement ne sera ouvert que trois mois. C'est précisément le cas pour les hôtels qui travaillent en hiver. Mais c'est la loi! Un autre exemple: un modeste hôtelier d'une station balnéaire vendant plus d'eau salée que de vin et devant ouvrir sa maison pour les fêtes de Pâques, aura son établissement ouvert durant à peine 7 mois et devra payer pour 8 mois en plus. C'est encore la loi! Et pourquoi le montant du prix des patentes doit-il être payé d'avance? C'est bien les hôteliers qui auraient maints motifs de gémir sur certaines injustices et non pas MM. les cafetiers qui ont leur établissement ouvert toute l'année. Alors que l'hôtelier est déjà grevé de frais généraux considérables avant d'avoir ouvert son hôtel, avant même de savoir s'il aura des clients, il doit acquitter un dû à l'Etat qui, en dépit de l'incertitude des temps, le met dans l'obligation d'hypothéquer l'avenir.

Je reviens donc à la solution que je préconise au début de cet article: payer sur la base du chiffre d'affaires. Et tout le monde y trouvera son compte, l'Etat le tout premier. Le grand restaurateur payera comme un grand seigneur et le petit cafetier payera comme un petit aubergiste. Un grand hôtel qui a toutes les peines du monde à tenir ses portes ouvertes, payera en conséquence et l'hôtelier moyen dont les affaires sont prospères sera tout heureux de payer ce qu'il doit. La situation est donc nette. Inutile de chercher midi à quatorze heures. Ce sont les solutions les plus simples qui sont les meilleures. Il faut en finir avec ces tiraillements et empêcher que trop d'intéressés puissent continuer à tirer la couverture à soi avec le maximum de dextérité. Et, je m'empresse d'ajouter ces dernières lignes en rappelant à MM. les membres de la puissante Société vaudoise des cafetiers et restaurateurs la belle devise de l'Ordre de la Jarretière: «Honni soit qui mal y pense».

Jules Klopffenstein.

Trafic automobile

La route déserte

Sous ce titre évocateur, M. Pierre Grellet, dans la «Gazette de Lausanne» demande que l'on remédie à la situation causée par l'absence et le prix de la benzine. Il s'exprime comme suit:

«Des moyens d'une application immédiate devraient être mis en œuvre pour prévenir la restitution en masse des plaques d'automobiles à la fin de ce trimestre. Chaque voiture retirée de la circulation, c'est la perte d'un capital. On a fait le calcul suivant: quarante ou cinquante voitures qui cessent de rouler, c'est la fermeture d'un garage de moyenne importance, la fermeture d'une auberge de campagne, la fermeture d'un petit hôtel; c'est 200 pneus qui se vendent en moins, c'est des pertes d'impôt pour le fisc, de primes pour les compagnies d'assurance».

Sur les 67 cts que coûte actuellement le litre de benzine, le fisc fédéral en prélève plus de 20. Si pour assurer du travail «coûte que coûte» il réduisait sa part de moitié, le carburant reviendrait à son prix antérieur».

Tout le monde donc réclame une mesure immédiate; c'est l'abaissement du prix de la benzine principalement par une réduction des taxes douanières. Mais il y a encore d'autres questions que l'on peut se poser: la situation actuelle est-elle temporaire ou risque-t-elle de s'éterniser? Autrement dit: nos importations d'essence seront-elles bientôt de nouveau suffisantes pour alimenter nos industries et pour suffire à nos besoins ou faut-il dès maintenant envisager l'emploi de produits de remplacement? Un des premiers procédés que l'on a prévu à ce sujet est l'adjonction d'alcool à la benzine.

C'est la solution qui avait déjà été proposée en Suisse, non pour augmenter nos réserves de benzine, car on ne connaît pas le problème ne se posait pas, mais pour faire diminuer nos stocks

*) Voir aussi 1939, numéros 23 et 28 de la Revue Suisse des Hôtels.

Les heures de travail du Bureau central à Bâle

Pendant la période de fermeture générale des bureaux le samedi, soit du 6 octobre 1940 au 5 avril 1941, le Bureau central à Bâle sera aussi fermé le samedi matin. En compensation, tous les services seront ouverts les autres jours de la semaine aux heures suivantes:

matin: 7 h 45 à 12 h; après-midi: 13 h 45 à 18 h 15.

Un service spécial du Bureau de placement assurera la transmission des offres pendant la fin de semaine pour qu'il n'en résulte aucun retard pour les correspondants. Dans la règle, la Revue suisse des hôtels parviendra à ses abonnés et pourra être obtenue dans les kiosques comme par le passé.

d'alcool qui étaient alors considérables. Depuis notre alcool superflu qui n'est pas résorbé par la Régie est utilisé dans l'industrie. Mais on parle beaucoup maintenant du gaz de bois, surtout en France, où l'on compte sur cette méthode pour remplacer l'essence importée par un produit national.

Un programme a été établi pour la construction, dans les forêts de France, de 40.000 fours de charbonniers qui permettront de fabriquer un million de tonnes de charbon, évitant une importation de 700.000 tonnes d'essence. C'est évidemment une économie appréciable pour un pays. Il faut aussi pour cela envisager la production du bois destiné à équiper les autos devant fonctionner au gazogène. On se souvient que l'Italie, au moment des sanctions, avait immédiatement fait équiper au bois des milliers de camions, réservant ainsi son stock d'essence à d'autres fins.

Nous avons en Suisse suffisamment de bois pour alimenter nos véhicules à moteur de travail, mais comme dans tous les domaines, on ne peut appliquer une solution nouvelle si l'on n'y est pas préparé. Il faut de longs travaux préliminaires, il faut que nos industries se mettent à fabriquer des gazogènes et que l'on adapte nos camions et tracteurs, il faut surtout que l'on se mette à préparer le charbon de bois en quantité industrielle et que l'on constitue des réserves de bois scies qui n'existent pas pour le moment. Il semble qu'il y a là une question vitale pour nos industries et un champ d'activité intéressant pour ceux qui cherchent à créer des occasions de travail. Cette guerre devrait nous servir d'avertissement; elle n'a pas été une surprise pour nous et grâce à la prévoyance de nos autorités nous avons pu jusqu'à maintenant parer au plus pressé, mais il est des problèmes nouveaux qui se posent chaque jour et qu'il faut chercher à résoudre pour le cas où des situations semblables se reproduiraient. Développer dans notre pays l'industrie du charbon de bois et de gazogènes, c'est pour l'avenir permettre à nos industries, en toute occasion de ne pas ralentir leur activité, c'est pouvoir consacrer une partie de nos réserves d'essences ou de nos importations à des industries comme le tourisme par exemple pour les empêcher de mourir, c'est enfin maintenir une industrie qui a une importance énorme au point de vue militaire et économique, celle des automobiles.

Nouvelles prescriptions

15 jours sans viande de porc fraîche

Pour éviter une augmentation exagérée des prix et afin d'équilibrer l'offre et la demande, le Département fédéral de l'économie publique a édicté une ordonnance instituant des semaines sans viande de porc.

Aux termes de cette ordonnance, il est interdit aux boucheries, charcuteries et autres magasins de vendre ou de remettre aux consommateurs, ainsi qu'à ceux-ci d'acheter ou de se procurer de la viande de porc fraîche et salée, du lard gras, maigre, de la graisse de porc brute ou fondue, pure ou mélangée à d'autres graisses.

Cette interdiction s'applique à la période du 7 octobre 1940, à 00 heure jusqu'au 20 octobre 1940 à 24 heures.

D'autre part, dès le 9 octobre 1940 à 00 heure, et jusqu'au 20 octobre 1940 à 24 heures, il est défendu à tous les établissements de l'industrie hôtelière (cafés, restaurants, auberges, cantines, etc.) de vendre ou de remettre les produits carnés de porc énumérés ci-dessus.

Interdiction des enseignes lumineuses et autres éclairages extérieurs

Le commandant en chef de l'armée communique:

1. Sont interdits dès le 6 octobre 1940, en dehors des localités, de la tombée de la nuit à l'aube, les enseignes lumineuses, les lampes à arc et autres éclairages extérieurs qui ne font pas partie des éclairages publics normaux ou ne sont pas indispensables au trafic des entreprises de transport publiques ou concessionnaires.

Cette interdiction vise aussi en particulier les enseignes lumineuses et autres éclairages extérieurs du genre précité, lorsqu'ils sont placés à des endroits qui sont visibles de loin (rampes lumineuses placées sur des hôtels, sur des funiculaires, etc.) et, notamment sur les hauteurs.

Le service territorial est chargé de veiller, en liaison avec le service de la défense aérienne, passive, à ce que la présente interdiction soit observée.

3. Les infractions aux présentes prescriptions ou aux ordres des organes chargés de leur exécution seront punies conformément aux dispositions pénales en vigueur.



Auch Ihre kleinsten Wünsche schätzen wir. Bitte verfügen Sie über uns.

Schuster

Teppichhaus St. Gallen Zürich

Chalumeaux „Lonzatub“ Zahnstocher

- hygienisch
- liefern
- ab Lager

Koch & Uttinger · Chur

Zu verpachten oder zu verkaufen
per 1. Dez. 1940

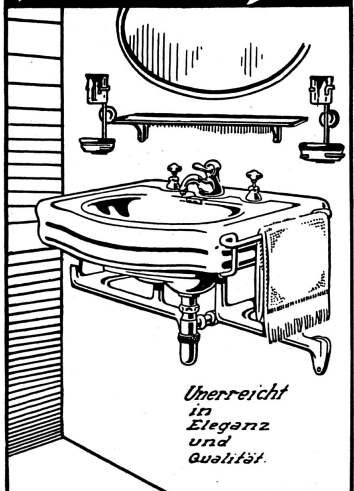
Sporthotel

(20 Betten) mit grossem Restaurant in Davos-Dorf. Nähe
Parsennbahn. — Offerten an Frau M. Büsch, Davos-Dorf.

TROESCH's

HOTEL- ZIMMER-TOILETTE

Triumph

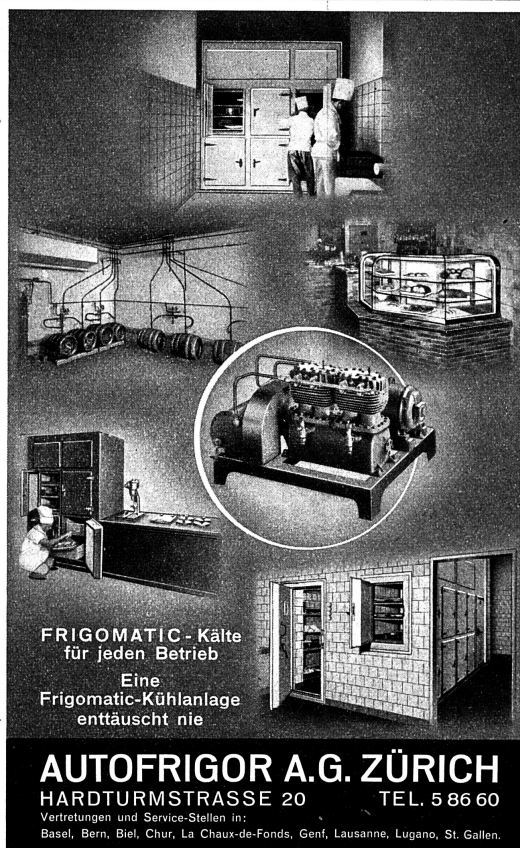


Überreicht
Eleganz
und
Qualität.

TROESCH & CO., A.-G.
BERN - ZÜRICH - ANTWERPEN



Die exquisite Milch-Chocolade Cailler
mit erfrischender Mandelcreme.



FRIGOMATIC - Kälte
für jeden Betrieb
Eine
Frigomatic-Kühlanlage
enttäuscht nie

AUTOFRIGOR A.G. ZÜRICH

HARDTURMSTRASSE 20 TEL. 5 86 60
Vertretungen und Service-Stellen in:
Basel, Bern, Biel, Chur, La Chaux-de-Fonds, Genf, Lausanne, Lugano, St. Gallen.

Aus 40jährigem Familienbesitz wird
bekanntes, gut eingerichtetes, modernes

Hotel

in bekannter Ortschaft des Berner Oberlandes mit allem
Inventar und grossem Umschwung bei grösserer Anzahlung
verkauft. Die Liegenschaft eignet sich speziell auch für Heim,
Institut oder Schule. — Offerten unter Chiffre F. B. 2728 an
die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GELEGENHEIT

Orchestrions u. Klaviere,
Radio-Grammophone,
Verstärkeranlagen etc.

sehr vorteilhaft abzugeben.

Geß. Anfragen unter Chiffre
P. 2790 B. an Publicitas Bulle.

„FERRUM“



Waschmaschinen
Zentrifugen
Trockenanlagen
Glättemaschinen

Verlangen Sie Prospekte oder Ingenieuren-Besuch

FERRUM AG. Wäschereimaschinen-Fabrik, Rupperts-
wil
Tel. No. 3 4118 und 3 4119 bei Aarau



GESUCHT
in grösseres Institut auf
1. Nov. oder 1. Dez. tüch-
tige, erfahrene

Köchin

vertraut auch mit der Hotel- und
Diätküche. Jahresstelle. Bewer-
bungen mit Bild, Zeugnisabschrei-
ften und Gehaltsansprüchen unter
Chiffre OF. 3458 D. an Orell
Füssli-Annoncen, Zürich.

Zu verkaufen
ein

Frack

für mittlere Grösse, einmal ge-
tragen, in tadellosem Zustand.
Preis Fr. 130.—. W. Haueter,
Tanzlehrer, Roggwil, Kt. Bern.

Zu kaufen gesucht
gebrauchte, guterhaltene

Fleischschneide- und Aufschnitt-Maschine

Offerten mit genauer Beschrei-
bung und Preisangabe unter
Chiffre OF. 3457 D. an Orell
Füssli-Annoncen Davos.

Occasionen!

Autom. Waagen ab Fr. 220.— m.
Garantie. Nat.-Kassen ab Fr. 235.—.
Aufschnittmaschinen, Kaffeemil-
chen, alles rev. Div. Wirtschafts-
inventar billig. Frau Sigg, Züh-
ringerstrasse 11, Zürich 1.

Küchenchef

Tüchtiger, selbständiger Koch,
gesetzten Alters,
sucht Stelle

event. auch für Wintersaison.
Offerten unter Chiffre P. D. 8391 T.
an Publicitas A.G. Thun.

Selbständige, sprach-
kundige, seriöse

I. Barmaid

sucht Jahres- oder
Saisonengagement

in gutgehenden Betrieb. Gute
Zeugnisse und Referenzen zu
Dienst. Offerten unter Chiffre
E. A. 2740 an die Schweizer Ho-
tel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in einfachen Anstaltsbe-
trieb eine tüchtige, selb-
ständige

Köchin

Offerten mit Lohnansprüchen an
Kinderkranzium Medocia (Kt.
Tessin).

Insertieren bringt Erfolg!



Wirklich warm im Augenblick
mit wenig Strom
durch
Rotax
der neuen elektr. Heiz-
ung mit Luft-Umwölung

Hersteller: **Albert Balzer**, Elektr. Apparate
Basel - St. Albanvorstadt 2 - Telephon 2 58 47

Wer unsern

KOCHKURS

besucht, erwirbt sich eine ausgezeichnete und um-
fassende Grundlage des Küchenbetriebs und
zwar sowohl theoretisch als auch praktisch. Unsere
Küche ist gut und modern ausgerüstet mit Kohlen-
herd, elektrischem Herd, elektrischem Backofen,
elektrischem Grill, Salamander, Küchenmaschinen etc.

Nächster Kurs: 29. Oktober-20. Dezember
Prospekt verlangen! Telephon 2 55 51

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Versteigerung

„Gasthof zum Bären“ in Ringgenberg (Brienzersee)

Samstag, den 12. Oktober 1940, von 15 Uhr an, bringen die
Erben des Herrn Fred Hofer in der Wirtsch. zum Bären in Ring-
genberg ihren Gasthof zum Bären zur freiwilligen und öffentlichen
Versteigerung.

Die Besitzung enthält: 1. Gasthofgebäude vers. Fr. 73.000.—,
2. Scheune mit Zimmern vers. Fr. 9100.—, 3. Gebäudeplätze und
Gärten 11,45 Aren. 4. Sämtliches Betriebsmobiliar, Grundsteuer-
schätzung Fr. 76.860.—.

Jahresgeschäft mit Tanzsaal und 20 Fremdenbetten. Einziges
Jahresgeschäft an der Hauptstrasse. Antritt auf 1. November 1940.
Auskunft über die Bedingungen erteilt Notar E. Berta in Inter-
laken. P. 8336 T.

COMMUNE DE LUTRY (VAUD)

L'hôtel de ville est à louer de suite.

Situation très avantageuse au bord du Léman. 11° com-
prend: salles diverses, restaurant, terrasse, 13 belles
chambres de pensionnaires, toutes au midi. Bonne affaire
pour un preneur sérieux. Pour tous renseignements,
conditions, et pour visiter, s'adresser au Greffe muni-
cipal, de 10 à 12 et de 14 à 16 heures. La municipalité.
P. 29434 L.

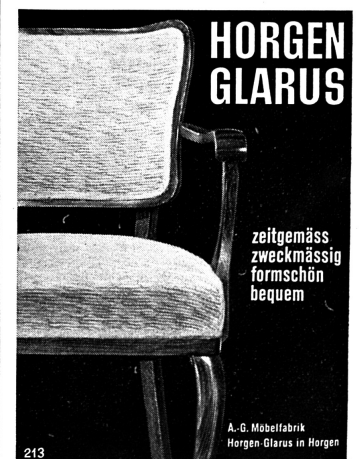
Zu übergeben
aus Gesundheitsrücksichten, bedeutendes

Café-Restaurant

in Zentrum einer westschweizerischen Stadt gelegen.
Jahresumsatz Fr. 750.000.— Offerten unter S. 4188 Y an
Publicitas Bern.

Suche für meinen Küchenchef Wintersaisonstelle

Ausk. durch S. Moser, Badhotel Adler, Baden, Tel. 2 20 14.



HORGEN GLARUS

zeitgemäss
zweckmässig
formschön
bequem

A.-G. Möbelfabrik
Horgen Glarus in Horgen

213
EINGETRAGENE INSERTFORM