

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **51 (1942)**

Heft 27

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

№ 27

BASEL, 2. Juli 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

№ 27

BALE, 2 juillet 1942

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechende Rabatte.

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

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. V 85

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang Cinqante et unième 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'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Versorgungslage und Rationierung

Referat von A. Muggli, Chef des Rationierungswesens KEA, an der Delegiertenversammlung SHV in Zürich

Anmerk. der Red.: Mit Rücksicht auf die an und für sich schon sehr umfangreiche Traktandenliste hatte die Vereinsleitung Herrn Muggli ersucht, sein Referat auf eine allgemeine Orientierung zu komprimieren, ohne auf Einzelheiten einzutreten. In den dem Vortragenden zur Verfügung stehenden 20 Minuten Zeit musste sich Herr Muggli daher auf eine skizzenhafte Andeutung der zentralen Probleme, die mit der Rationierung zusammenhängen, beschränken. Die Ausführungen erheben daher keinen Anspruch auf erschöpfende Behandlung des Themas, sondern sollten nur dazu dienen, die Zusammenhänge aufzuzeigen und die vielseitigen Wechselwirkungen zwischen Marktversorgung und Gastgewerbe anzudeuten. Trotzdem enthalten die Ausführungen viele Gedanken, die für die Hoteliers von Wert sind und die dazu anregen sollen, sich dieser Seite der betriebswirtschaftlichen Aufgaben ganz besonders anzunehmen.

Wenn uns der Friede erhalten blieb, so sind doch — sichtbar und unsichtbar — tiefgreifendste Veränderungen vor sich gegangen. Ein stiller, aber zäher Kampf um unsere Lebensmittellieferung wurde schon vor Beginn dieses Krieges durch das Kriegswirtschaftsamt aufgenommen. Die diesem Amt aufgetragenen Aufgaben lassen sich grundsätzlich in drei Hauptgruppen aufteilen: Die Beschaffung, die Vorratshaltung und die Verteilung von Nahrungsmitteln.

Die Schweiz war vor dem Kriege in einem ausserordentlichen Ausmass auf den Import von Lebensmittellieferungen angewiesen. Eine ganze Reihe unserer zur Selbstverständlichkeit gewordenen Lebensmittellieferungen sind heute Importgüter. Man denke an das Speiseöl, Reis, Kaffee, aber auch an die Teigwaren, die trotz unserer vielen Teigwarenfabriken infolge des besonderen Rohmaterialien, reiner Importprodukte sind. Die Schweiz hat vor dem Kriege Jahr für Jahr rund 150000 Eisenbahnwagen an Lebens- und Futtermitteln importiert. Demgegenüber sind wir jetzt auf die wenigen Dampfer angewiesen, die uns nur einen Bruchteil dieser Importe sichern können. Damit sind auch schon die ausserordentlichen Schwierigkeiten aufgezeigt, die sich nicht nur in der Beschaffung der Waren, sondern vor allem auch im Hertransport ergeben. Die Türen rings um die Schweiz herum sind nun beinahe alle geschlossen. Nur noch wenige kleine Pfortchen bleiben offen. Niemand kann uns sagen, wann auch diese zugehen werden. Aber auch die Beschaffung im Überseeverkehr stösst heute auf ausserordentliche Schwierigkeiten. Man vergesse nicht, dass seit einigen Monaten der ganze Osten in Flammen steht, dass Amerika, das vor einem Jahr noch Waren liefern konnte, heute aber als Lieferant vollständig ausfällt.

Was unsere Produktionsmöglichkeiten anbetrifft, so möchte ich mich darüber nicht weiter verbreiten, sondern nur nochmals an die ausserordentlichen Anstrengungen unserer Landwirtschaft erinnern. Wenn wir vor diesem Krieg eine 183000 Hektaren umfassende Ackerbaufläche besaßen, so ist diese heute im nächsten Frühling eine Anbaufläche von 47000 Hektaren haben. Zur knappen Sicherung der Landesversorgung brauchen wir aber 50000 Hektaren. Sie sehen, das Ziel ist noch fern. Ich erinnere an die Schwierigkeiten, die dem Anbauplan entgegenstehen, vor allem an den Mangel der Arbeitskräfte. Ackerbau ist bedeutend arbeitsintensiver als die Graswirtschaft. Weitere Schwierigkeiten, die aus der Mangelwirtschaft entstehen, sind das Fehlen des Benzin, der Zigaretten und des Kupfers für die Pflanzen-Schutzmittel.

Die Verteilung, das dritte Hauptgebiet im Rahmen der Aufgaben des Kriegsernährungsamtes, wird immer wichtiger je mehr wir in das Stadium der Mangelwirtschaft eintreten. Verteilung heisst gerecht verteilen und gerecht verteilen, bedeutet nicht jedem das gleiche geben, sondern abzuwägen, was braucht dieser, was ist für jene Gruppe notwendig. Auf den 1. Juli dieses Jahres wird die abgestufte Rationierung in Kraft treten, eine der grundsätzlichen Änderungen im Rahmen des Rationierungswesens seit Beginn des Krieges. Sie ist ein Schritt vorwärts in der Richtung einer Zuteilung, die gerechter sein will, sie ist eine Zuteilung, die auf dem ernährungsphysiologischen Bedarf des Einzelnen basiert und daher jedem das zukommen

lassen soll, das er benötigt, um seine Leistungsfähigkeiten aufrecht zu erhalten.

Auch das Gastgewerbe ist eine Gruppe, die seit Beginn der Kriegswirtschaft eine erhöhte Bedeutung gewonnen und unser besonderes Interesse gefunden hat. Die Begründungen für die Sonderzuteilung an das Gastgewerbe lassen sich primär davon ableiten, dass bei erhöhter Tätigkeit und bei erhöhter Einspannung des Menschen in die Kriegswirtschaft, wie sie sich nicht nur in ganz Europa, sondern sogar in der Schweiz abzeichnet, das Ferien- und Erholungsbedürfnis ansteigt und so dem Einzelnen die Aufrechterhaltung seiner Leistungsfähigkeit gesichert werden muss. Dann ist eine weitere Begründung dieser Sonderzuteilung darin zu finden, dass das Gastgewerbe wie nicht ein zweites Gewerbe dazu bestimmt ist, die zusätzliche Kaufkraft abzuschöpfen. Ein weiterer Grund der Sondermassnahmen liegt darin, dass die Hotelier befähigt werden soll, durchzuhalten durch diese Notzeit, um nach dem Kriege wieder aufbauen zu können.

Inserere heutige Versorgungslage ist ernst. Sie erfordert eine weit vorausschauende Verteilungspolitik. Kein Mensch kann uns sagen, wie lange dieser Krieg und die Versorgungsschwierigkeiten dauern werden. Man vergegenwärtige sich, dass das Ende dieser Schwierigkeiten nicht mit dem Ende des Krieges zusammenfällt, und dass die Verhältnisse der Nachkriegsjahre 1919/20 eigentlich erst richtig die Vorkriegsverhältnisse zeitig haben. Diese vorausschauende Verteilung- und Versorgungspolitik erfordert Einschränkungen, die eine harte Notwendigkeit an unserer inneren Front bedeuten. Das Kriegsernährungsamt macht es sich zur Pflicht, alle neuen Massnahmen, die getroffen werden müssen, nicht vom grünen Tisch aus zu komponieren, was vom verstorbenen Reichsrat Oberst für die Kriegswirtschaft aufgestellte Organisationsprinzip erweist sich heute als eine sehr glückliche und ausserordentlich erfreuliche Lösung. Die aus der Privatwirtschaft beigezogenen Männer kennen die besonderen Nöte und Schwierigkeiten der Wirtschaft aus eigener Erfahrung.

Ich möchte diese Gelegenheit wahrnehmen, meinen tief empfundenen Dank auszusprechen für die so positive Zusammenarbeit mit den Spitzenverbänden der kollektiven Haushaltungen, vor allem für die positive Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein. Es ist uns eine ganz besondere Freude, festzustellen, dass diese Kooperation nie getrübt war durch einen Vertrauensmissbrauch, der sich leider in anderen Sektoren eingestellt hat, und dass Massnahmen, die wir gemeinsam vor Inkraftsetzung miteinander besprochen haben, nie vorzeitig zur Kenntnis anderer gelang sind. Es ist dies ein besonderes Kompliment auch an den Schweizer Hotelier-Verein. Die Frucht dieser Zusammenarbeit ist mannigfaltig. Sie kennen sie aus eigener Erfahrung. Es ist vielleicht auch einmal notwendig, darauf hinzuweisen, wie diese Zusammenarbeit ermöglicht hat, die notwendigen Einschränkungen so zu treffen, dass sie die Betriebe möglichst wenig belasten für die Kriegswirtschaft möglich weitgehend der Praxis und in den besonderen Verhältnissen in der Hotellerie angepasst werden. Wenn wir in der Schweiz die glücklichste Lösung für die Begleichung von Mahlzeiten durch Rationierungsausweise besitzen, so ist diese Lösung zustande gekommen dank dieser positiven und erfreulichen Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein. Wir schätzen uns glücklich, dass wir die Mahlzeitencoupons eingeführt haben. Dieses System stellt ein Novum dar, das auch im Ausland noch nie ausprobiert worden ist. Es hat sich bewährt, und ich glaube, dass keiner unter den Hoteliers diese Lösung missen möchte, und dass man sich dann, wenn wieder neue Rationierungen dazukommen, besonders glücklich schätzte, diese Lösung zu besitzen. Wenn wir diese Lösung nicht eingeführt hätten, so müssten heute statt rund 40 Millionen Mahlzeitencoupons, die von der Hotellerie und vom Gastgewerbe ausgetauscht werden, rund 150—200 Millionen Papiercoupons bewältigt und kontrolliert werden. Immer wieder versuchen wir auch, dieses System, das ja ein Versuch war, auszuweiten, anzupassen, um den praktischen Bedürfnissen entgegenzukommen. In diesem Sinne haben wir auch die Einführung der halben Lebensmittellieferungen vorgenommen, die leider in der Hotellerie und im Gastgewerbe immer noch zu wenig bekannt ist, sonst würden die Betriebsinhaber die Gäste auf diese Möglichkeit viel mehr aufmerksam machen. Die Möglichkeit, dass jemand nicht nur eine halbe Lebensmittellieferung in Mahlzeitencoupons umtauschen kann, sondern auch eine Viertel- und Dreiviertelkarte, eröffnet Möglichkeiten, die mehr ausgenutzt werden sollten. Eine weitere Frucht der Zusammenarbeit ist die Verfügung No. 29 des EVD, vom 8. April

1942 über die Einsparungen im Gastbetrieb, über Verbrauchsverbote usw., die zusammen mit Ihren Vertretern beraten und ausgearbeitet wurde. Immer wieder werden auch in dieser Richtung Anpassungen versucht. Wir sind auch sehr dankbar dafür, dass uns Ihre Organe zur Verfügung stehen und mitarbeiten die Lenkung und Umstellung der bisher vorwiegend tierischen auf die vegetarische Ernährung zu ermöglichen. Wir müssen Sie bitten, uns auch hier mitzuhelfen, diese Umstellung zu beschleunigen. Mehr Kartoffeln, mehr Gemüse, das wird das Ziel auch in diesem Jahre sein, um die fehlenden Importprodukte zu ersetzen.

Die Schwierigkeiten, denen Sie begegnen müssen, sind ja mannigfaltiger Natur. Auch die besonderen Bedürfnisse der gastgewerblichen Angestellten sind ein neues Problem. Dieses soll nun im Rahmen der abgestuften Rationierung eine Lösung finden, indem auch die Schwerarbeiter im Gastgewerbe Anrecht auf eine Zusatzkarte haben. Ich erinnere an den Koch, Hausburschen und Casseroler usw., die ab 1. Juli dieses Jahres Anrecht auf eine Zusatzkarte haben.

Eine weitere Frage in bezug auf die Verpflegung ist die Behandlung der Vorräte. Geben Sie sich darüber Rechenschaft, dass Sie eine falsche Spekulation machen, wenn Sie heute Ihre Vorräte dazu verwenden, Ihre normalen Zuteilungen zu vergrössern, denn niemand weiss, wann diese Vorräte noch dringender benötigt werden. Die Zuteilungen, die wir Ihnen heute zukommen lassen, sollen für die laufende Verpflegung genügen. Sie müssen genügen, denn sie sind bedeutend höher als die Zuteilungen, die wir an Private gewähren. Also Vorräte unangestastet lassen, sie durch die laufenden Einkäufe erneuern und für kommende Zeiten aufsparen.

Wir beschäftigen uns auch damit, für die kollektiven Haushaltungen eine Zusammenfassung herauszugeben über alle Bestimmungen des seit über einem Jahr in Funktion stehenden Mahlzeitsystems und den seitdem verfügbaren Rationierungen und Abänderungen.

Das Kriegsernährungsamt steht noch vor grossen und wichtigen Aufgaben. Sie können nicht nur durch materielle Entscheidungen gelöst werden. Zur Lösung dieser Aufgaben ist die geistige Haltung nicht nur unserer Armee, nicht nur des Kriegsernährungsamtes, sondern auch des Gastgewerbes mitentscheidend. Auch Ihr Gewerbe steht an einer Front unserer Heimat. Unser Durchkommen in der Zukunft wird davon abhängen, wie Sie Ihre Aufgabe, wie Sie Ihr Aufgebot auffassen. Sie teilen mit uns eine ausserordentlich schwere Verantwortung. Sagen Sie uns nicht, dass Sie keine Möglichkeit hätten, diese Verantwortung zu tragen. Hier einige wenige Beispiele, was in Ihrer Möglichkeit liegt: Einmal eine positive Haltung gegenüber den Einschränkungen. Positive Haltung heisst nicht kritische Haltung, sondern heisst positive Kritik ausbauen und Kritik positiv anbringen. Sie haben heute in dieser Notzeit Möglichkeiten der Initiative, die in der Vorkriegszeit nicht vorhanden waren. Heute ist die schöpferische Leistung des Einzelnen viel entscheidender geworden, als sie noch vor wenigen Jahren war. Sie haben eine Verantwortung in bezug auf den Schwarzhandel. Ihre Verantwortung ist eine Verantwortung der Ehrlichkeit untereinander und gegenüber der Kriegswirtschaft. Sie können uns helfen, indem Sie Ihre Gäste positiv beeinflussen, denn auch das haben Sie in der Hand. Ihre Gasthöfe und Hotels können Krankheitszentren oder können Zentren der Gesundheit in geistiger Beziehung für die Bevölkerung sein. Es ist eine grosse und schöne Aufgabe, die Ihnen in dieser Richtung obliegt. Wir haben die Frage geprüft, ob wir Ihnen ein Plakat zur Verfügung stellen wollen, das Sie in Ihrem Gasthof, in Ihrem Hotel aufhängen können, um damit dem Gastbetrieb zu helfen, die Kunden zu erziehen. Wir zählen auf Sie, dass Sie sich mit uns in die Front derjenigen stellen, die guten Willens sind und die mithelfen, unsere geliebte Heimat durch diese Notzeit hindurch in eine bessere Zukunft zu führen.

Lohn- und Reisezuschüsse für qualifiziertes Personal

Seit bald einem Jahre bestehen Durchhalte-massnahmen für das qualifizierte Hotelpersonal, die den doppelten Zweck verfolgen, den gut ausgewiesenen Angestellten die Annahme einer Stelle zu erleichtern oder ihnen überhaupt wieder eine Verdienstmöglichkeit zu verschaffen und andererseits dem Arbeitgeber die Einstellung von zusätzlichem Personal zu ermöglichen. Für die Finanzierung dieser Aktion steht ein Bundeskredit zur Verfügung, dessen Verwaltung dem Biga obliegt. Als Vertrauensstelle und begutachtende Vorinstanz amtet unser Stellenbüro in Basel, dem auch die Zustellung der Fahrweise und die Auszahlung der Monatsraten für Lohnzuschüsse obliegt. Nachdem anfänglich von diesen Durchhalte-massnahmen nur in vereinzelt Fällen Gebrauch

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Die Schweiz als Reiseland — Fremdenverkehr im April — Aus dem Leserkreis — Kleine Chronik — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Markt-meldungen. Seite 3: Aus den Verbänden und Sektionen — Pachecke — Totentafel — Saisonöffnungen.

gemacht wurde, ist die Zahl der Gesuchsteller seither stark angewachsen und die Aktion hat bereits in vielen Fällen ihren guten Zweck erreicht. Da die bei unserem Facharbeitsnachweis eingehenden Anträge mehrheitlich von Angestellten ausgehen und zudem einzelne Regionen dabei gar nicht vertreten sind, ist anzunehmen, dass trotz unseren wiederholten Bekanntmachungen eine Reihe von Mitgliedern immer noch ungenügend über diese Hilfsaktion orientiert ist, weshalb wir erneut darauf hinweisen.

Die Massnahmen sind, wie gesagt, zweifacher Art:

1. Der Reisezuschuss

Um den Antritt einer entlegenen Saisonstelle zu ermöglichen, wird ein gestelltes Gesuch hin und unter bestimmten Voraussetzungen ein Ausweis, der zum Bezug einer halben Bahnbillets berechtigt, ausgestellt. Die Fahrvergünstigung wird nur gewährt, wenn diese vor dem Stellenantritt nachgesucht wird und wenn es sich um eine Fahrt handelt, für die das Bahnbillet einfach mehr als Fr. 10.— kostet. Ferner ist die Abgabe der Ausweise zum Bezuge von Billets zu halber Taxe auf jene Arbeitnehmer beschränkt, deren Saisonverdienst weniger als Fr. 1000.— beträgt.

Der Antrag für den Bezug eines halben Billets kann vom Patron oder vom Angestellten ausgehen und ist auf einem besonderen Formular einzureichen, das kostenlos beim Facharbeitsnachweis des SHV in Basel zu beziehen ist. Dem Gesuch ist der abgeschlossene Dienstvertrag beizufügen. Die Behandlung des Begehrens nimmt ca. 6 Tage in Anspruch. Für den nach zustimmendem Entscheid ausgefertigten Bilettauschein ist vom Empfänger quittieren und vom Arbeitgeber gleichzeitig der Stellenantritt zu bestätigen.

2. Der Lohnzuschuss

Dieser wird gewährt, um qualifiziertes Berufspersonal, vorab aus geschlossenen Betrieben, in anderen Hotels unterzubringen und diesen eine angemessene Entlohnung auch dann zu sichern, wenn es in kleinere oder einfachere Betriebe versetzt wird. Gleichzeitig erleichtert dieser Beitrag an die Personalkosten die Einstellung von zusätzlichem Personal in Häusern, deren Personalkonto bereits maximal belastet ist, die aber noch zusätzliche Arbeitsgelegenheiten für stellensuchende Angestellte bieten.

Anspruch auf einen Lohnzuschuss hat nur, wer entweder:

- a) eine abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Kellner hinter sich hat;
- b) im sog. Anlernberuf ausschliesslich tätig war und die Gewähr dafür bietet, dem angelernten Beruf unter normalen Verhältnissen treu zu bleiben;
- c) in einem Anstellungsverhältnis steht, das ihm keine Existenz bietet;
- d) ein Engagement angeboten bekommt, dessen Verdienst jedoch unter dem Existenzminimum steht.

Die Gesuche, für welche ebenfalls Sonderformulare bei unserem Stellenbüro zum voraus bezogen werden können, sind wiederum entweder vom Patron oder vom Angestellten zu veranlassen und einzureichen. Dem Gesuch ist der Anstellungsvertrag beizulegen. Für die Behandlung der Begehren benötigen die begutachtende und entscheidende Instanz zusammen 8—10 Tage. Im einzelnen Falle können Lohnzuschüsse bis zu Fr. 400.— bewilligt werden, die in monatlichen Raten von unserem Facharbeitsnachweis zur Auszahlung kommen. Jedes Hotel kann höchstens drei Angestellte beschäftigen, die solche Zuschüsse erhalten. Die Gewährung dieser Subsidien erfolgt auch nur dann, wenn dadurch wirklich zusätzliches Personal in den Arbeitsprozess eingeschaltete ist. Es wäre also unzulässig, bereits eingestelltes Personal zu entlassen, um an dessen Stelle subventionierte Angestellte einzustellen. Auch für Lohnzuschüsse müssen die Gesuche vor Stellenantritt eingereicht und entschieden sein. Nachträglich, also etwa gegen Saisonende, einlaufende Begehren für bereits bestehende Anstellungsverhältnisse werden nicht mehr berücksichtigt.

Die Lage auf dem Arbeitsmarkt ist nach wie vor für die Hotellerie derart ungünstig, dass alle Anstrengungen unternommen werden müssen, um das angelernte und das Personal mit eigener Berufslehre dem Stammbetrieb zu erhalten. Auch ist dafür Sorge zu tragen, dass den Hotel-

angestellten im wehrpflichtigen Alter in der Zeit zwischen zwei Dienstperioden geeignete Stellen zur Verfügung stellen. Damit die Leute ihre berufliche Erfahrung und Praxis nicht verlieren oder dem Fache nicht ganz verloren gehen, indem sie in der Zwischenzeit entweder freiwillig Dienst leisten oder sich in der Rüstungsindustrie platzieren lassen. Es liegt daher auch im wohlverstandenen Interesse der Arbeitgeberchaft, wenn das hierfür in Frage kommende Personal von den Durchhaltmassnahmen Gebrauch macht und sich das3 Fr. um Lohnzuschüsse in allen jenen Fällen bemüht, wo deren Gewährung die zusätzliche Einstellung eines qualifizierten Mitarbeiters ermöglicht. Das Zentralbüro und vor allem der Leiter unseres Stellenbüros sind gerne bereit, über diese Aktion zugunsten des Hotelpersonals jede gewünschte Auskunft zu erteilen.

Die Schweiz als Reiseland

Als im Jahre 1714 der Waadtländer Ruchat in Leiden ein Buch über seine schweizerische Heimat drucken liess, kämpfte er gegen die Meinung an, dass das Land Helvetien nur aus Eisspitzen und Abgründen bestehe, dass man dort die Sonne nur durch die Ritzen zwischen den Bergfelsen sehen könne und dieses Bergland nur von schmutzigen Kühen, wo nicht gar von Werwölfen bewohnt werde.

Längst hat sich das Urteil über das schweizerische Landschaftsbild gewandelt, und zwar gründlich. Der Entdeckung der landschaftlichen Schönheiten unserer Heimat ist ebenso längst das Bewusstsein anderer Vorzüge gefolgt. Natur, Charakter des Bewohners der Schweiz, die technische Entwicklung haben das unbestrittene Lob begründet, das der „Schweiz als Reiseland“ heute allseits bekundet wird. Die Ausstellung, die am vergangenen Donnerstag im Zürcher Kunstgewerbemuseum unter dieser Ankündigung in Anwesenheit zahlreicher Vertreter touristischer und kultureller Kreise eröffnet worden ist, ruft ebensolchem Lob aus neue. Die Ausstellung darf es auch für sich selber mit bestem Gewissen in Anspruch nehmen. In grossartiger Schau bringt sie diese eine Seite unseres mit Vorzügen so überaus reich bedachten Landes in charakteristischer, umfassender und zugleich vornehmer Weise zum Ausdruck. Der Dank des überaus verständnisvollen Betreuers des Kunstgewerbemuseums Zürich, Herr Direktor Johannes Ippen, für die Zurverfügungstellung so vieler Kostbarkeiten und Raritäten von Seite der Sammlungen, Institutionen und Privaten ist durchaus am Platze. Nicht minder die warme Bestätigung solcher Anerkennung durch Herrn Direktor S. Bittel von der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung anlässlich des Eröffnungsaktes.

Das reiche, überaus wertvolle Ausstellungsgut wird dem Besucher in zehn Gruppen präsentiert. Ein mannigfaltiges Gesamtbild, das zu kosten sich wahrhaftig des zeitlichen Aufwandes einer Extrareise nach Zürich lohnt und das bis zum 6. September jedermann so leicht zugänglich gemacht ist! Eine Wegleitung des Kunstgewerbemuseums bietet zu jeder Abteilung eine allgemeine Darlegung an. Bekannte Fachleute der Verkehrspropaganda und der Kunstwissenschaften haben sie geschrieben. Die beigegebenen erlesenen Illustrationen machen das saubere Werklein vollends zu einem reizenden Andenken und steilen Anreger.

Hätte der ersten Gruppe „Landschaft und Volk“ eine reizendere Umrahmung beigegeben werden können als durch Anlage eines kleineren Alpenglanzes! In welchem Besucher weckten diese Bergblumen und Kräuter nicht angenehme Erinnerungen und mächtig lockende Sehnsüchte nach unbeschwertem Ferientagen in sonnigen Bergeshöhen! Der Lockruf der Natur wird in prächtigen Bilderreihen — wahr Schmuckstücke alter Schweizer Graphik — durch die Kunst aufgenommen und weitergegeben. Die Linie dieser Kleinodien ist mit kolonialer Landschaftsbilder vom reizenderen Farbenfrische, Zeichnung oder Auffassung findet ihre Weiterführung in den Vitrinen, wo die „Reiseliteratur“ in bemerkenswerten, teils berühmten Vertretern zu ihrem Rechte kommt.

Damit ist aber auch schon das Stichwort zur folgenden Abteilung „Der Reisende“ gegeben, wo handgeschriebene Tagebücher und flüchtig, aber mit soviel Liebe hingeworfene Reiseskizzen Eindrücke ausländischer Gäste festhalten, die sie zum köstlichsten geistigen Besitz machen. In dem Eidgenössischen Reisebüros sind Augen besser gebrauchen lernen. Die Reisesensitiven freilich, meist unförmliche und umständliche Dinge, wünschten wir verwöhnte Reisende des 20. Jahrhunderts niemals zurück, und doch anerkennen wir gerne auch den relativen Komfort des Reisens selbst zu einer viel, viel weiter zurückliegenden Zeit, da der „Cursus publicus“ die ersten regelmässig befahrenen Reiserouten durch das Gebiet der heutigen Schweiz schuf.

Die heute zur Verfügung stehenden „Verkehrsweg“, in einigen Hektiken- und Bahnliniensführungsmodellen aus der bekannten Sammlung der E.T.H. ausschnittsweise sichtbar gemacht, und die vierte Abteilung „Verkehrsmittel“ bringen so recht den Stand der Technik auf diesen Gebieten.

Einst bildeten Klöster und Hospize eine der Hauptgrundlagen des Reisens und der Unterkunft. Heute sind es die einfachen Landgaststuben, die kleinen und grossen Hotels des Landes. Ansprechende Bilder wahrhafter Landgasthöfe, von Hotels, die längst einen Namen haben oder auch von andern, die in die Geschichte des Fremdenverkehrs eingegangen sind. Auch gute Beispiele neuer Hotelbauten sind da vertreten. Der Besucher nimmt auch gerne Kenntnis von nicht alltäglichen Gästebucheinträgen.

Das Reich der technischen Inneneinrichtungen, der properen Essräume und hellen Küchen, der gemütlichen Ecken und aussichtsreichen Speiseseite ist vielleicht doch etwas zu kurz gekommen, doch vermag uns dann wieder die nächste Abteilung „Die heilende Schweiz“ darüber hinwegzuheulen, denn man sieht doch reichlich zur Geldezufließen mit all den Gelegenheiten zur Nutzbarmachung unserer heilenden Wasser, in Buch, Kalender, Bild und Modell.

Alpinismus und Sport, beides nicht zu unterschätzende Förderer des Reiseverkehrs, haben ebenfalls ihren gebührenden Platz. Besonderes Interesse verdienen die Ausrüstungsgegenstände des Solothurner Pioniers des Alpinismus, Franz Hugi, und ebenso der verunglückten Bergpartie Whympers.

Den zentralen Raum der Ausstellung beansprucht die Verkehrswerbung in Plakat, Drucksache, Inserat und durch die Verkehrsbüros für sich. An guten Beispielen mangelt es da wirklich nicht. Einmal vorwärtschaftliche Bedeutung des Reiseverkehrs erinnert ein weiterer Raum. Von neuem wird da klargemacht, dass jeder Schweizer irgendwie in einer Form Nutzniesser des Reiseverkehrs ist, und dass etwa ein Viertel des schweizerischen Volkswirtschaftens in den entsprechenden Anlagen investiert ist. Der Schluss, auch hier alles daranzusetzen, um allen am Reiseverkehr interessierten Volkswirtschaftsgruppen das Durchhalten zu erleichtern, liegt greifbar nahe.

Reisendenanken waren einmal ein Kapitel für sich. In einer Ecke liegt geschämig so etwas wie der Schatten des Schandpfahles unserer Landesausstellung. Die Geschmacksbildung in unserem Volke hat glücklicherweise so weit Fortschritte gemacht, dass es Freude zu haben beginnt an den guten Beispielen von Reisendenken, die — wir müssten nicht auch die praktischen Schweizer sein — auch einen Gebrauchswert haben. So summiert sich schliesslich alles an diese Ausstellung zu einer Fülle von Anregungen und Genüssen.

Dr. A. St.

Der Fremdenverkehr im April 1942

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Die Übergangsmonate im Frühling lassen besonders deutlich erkennen, dass der schweizerische Fremdenverkehr zur Zeit aus zwei völlig verschiedenen, getrennten Teilen besteht. Erstens dem Binnenverkehr, der im Berichtsmonat durch die Osterferien mit dem kurzfristigen Ferienabkommen und durch die Basler Mustermesse (18. bis 27. April) sein Gepräge erhielt und zweitens dem Auslandverkehr, dessen Umfang und Veränderung wesentlich durch eine mehr oder weniger konstante Zahl von Dauergästen und von der langsam steigenden Zahl Kranker und Erholungsuchender in einigen Höhenkurorten bestimmt wird. Während die Übernachtungen der einheimischen Besucher um 7 Prozent auf 706000 anstiegen und damit einen in dieser Jahreszeit seit 1934 auch nicht annähernd erreichten Inlandverkehr erkennen lassen, erhöhten sich die Logiernächte der Auslandsgäste gar um 18 Prozent auf 160000, eine Zahl, die sich freilich neben der entsprechenden Frequenz vom April 1938 mit 409000 bescheiden ausnimmt.

Domizile der Gäste	Arrivées		Nüchtes	
	April 1941	April 1942	April 1941	April 1942
Suisse	166 168	181 588	661 868	706 045
Etranger ..	11 235	12 020	135 346	160 068
Total	177 403	193 608	797 214	866 113

Die Zunahme der gesagten Übernachtungen von 797000 auf 866000 hatte eine Verbesserung der mittleren Beanspruchung der verfügbaren Betten von 23,6 auf 25,9 Prozent zur Folge — verglichen mit dem Aprildurchschnitt 1934/39 von 24,3 eine Erhöhung von 1,5 Prozent. Von 100 vorhandenen Betten waren ebenfalls mehr besetzt als ein Jahr zuvor, nämlich 15,1, d. h. annähernd gleich viel wie im Durchschnitt der Jahre 1934/39. Von männlichen Reisenden bedienten die Alpes vaudoises mit 49 Prozent die beste Besetzung der verfügbaren Betten; als eigentliche Saisongebiete folgten der Tessin (43 Prozent) und die Genferseeregion (39 Prozent). Am Ende dieser Reihe stehen das Berner Oberland, der Jura und die Zentralschweiz mit je rund 14 Prozent und das Santsigebiet mit einer Besetzung von 11 Prozent.

Mit Ausnahme der Zentralschweiz und des Tessins, wo der geringere Ausländerbesuch zu unbedeutenden Schwankungen führte, melden sämtliche Gebiete stärkeren Besuch. Dabei zeigten sich aber in der Entwicklung des Inland- und des Auslandsektors erhebliche Unterschiede. Fast alle Fremdenregionen verzeichneten mindestens gleiche (Zentralschweiz, Tessin) oder höhere Logiernächtezahlen von einheimischen Reisenden, die meisten dagegen wesentlich kleinere Frequenzen internationaler Gäste. Einen grösseren Besuch aus dem Ausland verzeichneten lediglich das Wallis, Graubünden und die Waadtländer Alpen, die dafür etwas weniger Übernachtungen von Schweizergästen aufwiesen. Die Vermehrung der Ausländerübernachtungen ist fast ausschliesslich die Folge der stärkeren Besetzung der Sanatorien und Heilstätten von Davos, Leysin und Montana-Vermla durch fremde Erholungsbedürftige.

Der interne Osterferienverkehr brachte vor allem den Gegenden am Genfersee einen beträchtlich stärkeren Zustrom an Reisestigen als im Vorjahr. Auch im Jura und im Wallis war die Zunahme der Logiernächte von Schweizergästen ausgeprägt als in der übrigen Schweiz; in Graubünden und im Berner Oberland bewegte sie sich auf der Höhe des Landesdurchschnittes (7 Prozent).

Basel verzeichnete neuerdings einen Rekordbesuch der Mustermesse, der in der Verbesserung der Bettenbenützung von 48 auf 54 Prozent zum Ausdruck kommt, entsprechend einer Zunahme der Übernachtungen um etwa 10 Prozent. In Zürich erreichte der Mehrbesuch fast 15 Prozent, wobei die mittlere Bettenbesetzung von 36 auf 43 Prozent stieg. Demgegenüber blieben die Frequenzzahlen der Bundesstadt leicht hinter den letztjährigen zurück, wobei das gleichzeitige Ansteigen der Besetzungsquote auf das Ausscheiden einiger Gastbetriebe wegen Zweckentfremdung zurückzuführen ist.

Aus dem Leserkreis

Zur Sanierung der Bergbahn Gilon-Rochers de Naye

Wie der Tagespresse zu entnehmen war, ist zwischen der bisherigen Verwaltung dieser AG. und der Genossenschaft Hotelplan eine Vereinbarung zustande gekommen, die eine finanzielle Konsolidierung des Unternehmens ermöglicht und durch der Gesellschaft Fr. 100000. neue Mittel zur Verfügung gestellt werden. Bei

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Höchstpreise für rationierte Lebensmittel im Juli 1942

Aus einer Verfügung der Eidg. Preiskontrollstelle über die Höchstpreise für rationierte Lebensmittel im Juli 1942 geht hervor, dass die für diesen Monat festgesetzten Höchstpreise von den für den Juni gültig gewesenenen nur in Bezug auf Teigwaren abhoben.

Die Detailhöchstpreise für sogenannte Aktionssteigwaren, Spaghetti, erhöhen sich per kg von Fr. 1.13 auf Fr. 1.19; Supérieur-Teigwaren, offen, von Fr. 1.30 auf Fr. 1.36 per kg; Eierteigwaren, gewöhnliche, von Fr. 1.76 auf Fr. 2.03; Aktionssteigwaren, Nudeln und Hörnli, offen, von Fr. 2.05 auf Fr. 2.11 per kg; Spezialteigwaren (75 g Eiagehalt per kg) von Fr. 2.30 auf Fr. 2.37 per kg; Spezialitäten aus Spezialgriess, ohne Eier, offen, von Fr. 1.63 auf Fr. 1.70 per kg.

Brotpreisaufschlag ab 6. Juli 1942

Ab 6. Juli tritt ein Brotpreisaufschlag von 5 Rappen per Kilo in Kraft. Das Kilogramm Brot, das in den meisten Ortschaften bisher 52 Rappen kostete, verteuert sich somit auf 57 Rappen. Der Vorkriegspreis betrug 43 Rappen; durch zwei im Jahre 1940 erfolgte Erhöhungen stieg er vorerst auf 49 Rappen, dann auf 52 Rappen. Wie aus den amtlichen Mitteilungen hervorgeht, war dieser Brotpreisaufschlag notwendig, weil der Plataweizenpreis sich franko, verzollt, schweizerische Miltifikation, statt auf Fr. 18.—, wie vor dem Kriege, auf Fr. 49.—, wenn er mit einem Schweißschiff über Genua und sogar auf Fr. 59.—, wenn er im Pendelverkehr über iberische Häfen eingeführt wird, erhöht hat. Der Bund lieferte seit April 1941 an die Müller den Weizen, der im Durchschnitt auf Fr. 55.— zu stehen kommt, zu Preisen, die zwischen Fr. 33.— und Fr. 38.— schwanken. Im Durchschnitt leistete damit der Staat einen Beitrag von 15 Rappen für jedes Kilo Brot. Die Belastung für den Bundeskauf erwächst, wird von der Verwaltung auf jährlich 80 Millionen Franken errechnet. Da ein solcher Aufwand nach den Erklärungen, die der Bundesrat schon früher abgegeben hat, auf die Dauer nicht zu verantworten ist, muss die staatliche Politik der Brotverbilligung sich jetzt eine Abschwächung gefallen lassen.

Nebenbei sei bemerkt, dass im ersten Weltkrieg bei uns der Brotpreis auf 70 Rappen im Jahre 1917 und auf 75 Rappen im Jahre 1919 gestiegen ist.

Neue Zuchtforellenpreise ab 1. Juli 1942

In Anpassung an die gegenwärtige Marktlage hat die Schweiz. paritätische Kommission für den Handel mit Süsässerfischen im Einvernehmen mit der Eidg. Preiskontrollstelle die Preise für Regenbogenforellen mit Gültigkeit ab 1. Juli 1942 etwas gesenkt.

Für Lieferungen an das Gastgewerbe gelten folgende Höchstpreise:

bei Abnahme	
bis 3 kg	Fr. 10.50 p. kg
von 3—9.9 kg	„ 10.25 „ „
von 10 kg und mehr	„ 10.10 „ „

Für den Privatkonsum beträgt der Höchstpreis ab Verkaufsstelle Fr. 11.50 per kg.

Neue Preise für inländischen Bienenhonig

Die eidg. Preiskontrollstelle hat mit Gültigkeit ab 29. Juni 1942 für inländischen Bienenhonig der Ernte 1942 folgende Höchstpreise festgesetzt:

Produzentenhöchstpreis bzw. höchstzulässiger Abgabepreis an den Grosshandel, bei kesselweiser Lieferung ab Produzententort: Fr. 6.20 per kg netto.

Engroshöchstpreis, bzw. höchstzulässiger Abgabepreis an den Detailhandel bei kesselweiser

Lieferung ab Lager des Grossisten: Fr. 6.40 per kg netto.

Abgabepreis an den Detailhandel, abgefüllt in Detailpackungen, etikettiert: Fr. 6.60 per kg netto.

Detailhöchstpreis, bzw. höchstzulässiger Abgabepreis an Konsumenten: Fr. 7.25 per kg netto. Bei Lieferung an Grossverbraucher (Gastgewerbe, Spitäler usw.) muss ein angemessener Mittelpreis zwischen dem Abgabepreis an Detailisten und dem Detailhöchstpreis in Anwendung gebracht werden.

Inländischer Bienenhonig darf nur per Nettogewicht verkauft und fakturiert werden.

So weit Verpackungen, wie Kessel, Büchsen, Dosen usw., dem Käufer belastet werden, sind sie gesondert zu berechnen bzw. zu fakturieren, und zwar zum effektiven Selbstkostenpreis. Fakturieren, berechnet oder depotweise abgegebenes Verpackungsmaterial muss von den Honigverkäufern gleichpreisig zurückgenommen werden, wenn vom Käufer in wiederverwendungsfähigem Zustande und franko retourniert.

Wird im Detailhandel inländischer Bienenhonig in Karton-Packungen verkauft, so ist der Detailist berechtigt, die Kartonpackung zum effektiven Selbstkostenpreis der Kundschaft zu belasten, ohne diese wieder zurücknehmen zu müssen. Für das Abfüllen in Kleinpackungen à 250 g netto ist ein Zuschlag von 5 Rp. per Packung bzw. 20 Rp. per kg netto zugestanden.

Zum Ladenschluss der Metzgereien

Nach einer Mitteilung des Eidg. Kriegsernährungsamtes sind aus Gründen der Einsparung von Betriebsmitteln die Verkaufsstellen für Fleisch und Fleischwaren von wärmliebenden Tieren in Metzgereien und andern Geschäften, die mit solchen Waren handeln, weiter eingeschränkt worden. Vom 27. Juni 1942 an ist der Verkauf an Sonntagen und Montagen den ganzen Tag, und an Freitagen bis 16 Uhr verboten. Zu diesen Zeiten sind die Metzgereien geschlossen zu halten. Indessen bleibt natürlich am Montag und natürlich auch am Sonntag der Fleischgenuss gestattet. Am Mittwoch dürfen die Metzgereien nur zu den Stunden geöffnet sein, die von den kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft für die Abgabe von Blut- und Leberwürsten, punktfreien Sommerblutwürsten und von Schlachtabfall festgesetzt worden sind. Die bisherigen Ausnahmebestimmungen sind nicht geändert worden; damit sind Lieferungen von Fleisch und Fleischwaren durch Metzgereibetriebe, Lebensmittelgeschäfte usw. an Wiederverkäufer und kollektive Haushaltungen an den oben erwähnten Tagen nach wie vor gestattet.

Rationierung von Seifen und Waschmitteln

Für das 3. Quartal 1942 gelten nach den Weisungen der Sektion für Chemie und Pharmazeutik des Kriegsernährungsamtes die folgenden Bestimmungen (vom 22. Juni 1942) in bezug auf die Rationierung von Seifen und Waschmitteln aller Art für kollektive Haushaltungen im allgemeinen die gleichen Bestimmungen wie bis anhin, d. h. es kommen pro Monat für Hotels 40%, für Restaurants 30% und für Pensionen und ähnliche Betriebe, Institute, sowie Anstalten 20% des durchschnittlichen Monatsbezugs im Stichtag 1940 zur Zuteilung.

Ebenso gelten die Bestimmungen über die Zuteilung bei militärischen Einquartierungen unverändert.

Neu ist hingegen die getroffene Regelung über die Anlegung eines Vorrates. Neben der normalen Zuteilung für das 3. Quartal 1942 ist an alle kollektive Haushaltungen und gewerbliche Betriebe in dieser Rationierungsperiode ohne Anrechnung des Vorrates eine einmalige zusätzliche Zuteilung in der Höhe eines 100-prozentigen Monatsbedarfes entsprechend dem Bezug im Stichtag vorzunehmen.

Kleine Chronik

Hotel als Verbandsferienheim

Wie der Schweizer. Beamtenschaft zu entnehmen ist, hat die dem Föderativverband angegliederte Beamtensorganisation mit dem Hotel Bellevue in Crin d'Alwa eine Vereinbarung abgeschlossen, gemäss welcher dieses Haus ab diesen Sommer und für einige Jahre ausschliesslich den Verbandsmitgliedern und ihren Angehörigen als Verbands-Ferienheim offensteht. Das Hotel, welches bisher von der MSA belegt war, ist damit einem neuen, interessanten Verwendungszweck zugeführt worden. Der von diesem Hause unternommene Versuch, trotz Mangel an Gästekundschaft, den Betrieb vorläufig als Verbandsferienheim weiterzuführen, entbehrt nicht der Originalität. Er scheint uns auch in der anlässlich der Delegiertenversammlung angetönten Richtung zu gehen, die Konkurrenz der Chalets und Privatzimmer mit ihren eigenen Waffen zu schlagen. Durch die getroffene Lösung wird einerseits verhindert, dass die Verbandsangehörigen sich als Ferien-gäste irgendwo privat einmieten, andererseits ist dem Hotel und seinem Personal eine Möglichkeit geboten, durchzuhalten anstatt den Betrieb einstellen zu müssen.

Neue Pächter

Das bisher von Herrn B. Mächler geleitete Hotel Schönbels in Feusisberg ist pachtweise an die Herren Hefti und Wyler übergegangen.

Lohnbuchhaltung

nach neuem, praktischem System.

Muster durch das Zentralbureau S.H.V.

der teilweisen Neuwahl des Verwaltungsrates wurden dann vier Vertreter des Hotelplanes neu in den Verwaltungsrat berufen. Dessen Sprecher erklärte, es gehe ihm im wesentlichen um die Wiederbelebung des Fremdenverkehrs an der waadtländischen Riviera, was möglich sei, wenn eine ebenso intensive Propaganda entfaltet werde, wie dies für den Monte Generoso der Fall war. Ebenso müssten von den Banken, den Behörden und den Transportanstalten die gleichen Erleichterungen zugestanden werden. Die Anstrengungen des Hotelplanes würden sich darauf konzentrieren, einerseits die Tarife der Bahngesellschaft zu reduzieren und gleichzeitig den Betrieb des Hotels zu reorganisieren. Es sei möglich, aus Rochers de Naye einen bevorzugten Ausflugsort zu machen und vor allem die Winterfrequenz zu erhöhen. Die Hypothekargläubiger müssen den Zinssatz auf 3% reduzieren und die hauptsächlichste Gläubigerbank solle auf die rückständigen Zinsen verzichten.

Es ist durchaus wahrscheinlich, dass es dem Hotelplan gelingt, der Bahn und dem Hotel vermehrte Frequenz zu sichern und ihnen damit vorübergehend wieder auf die Beine zu helfen. Mit einer besonders intensiven Propaganda und einer entsprechenden Lenkung der Hotelplangläubiger lässt sich das erreichen. Solange nur mit einigen wenigen Bergbahnen und dazugehörigen Hotels experimentiert wird, lässt sich eine solche Verkehrslenkung durchführen. Das ändert aber nichts an der grundlegenden Tatsache, dass mit derartigen Methoden weder den schweizerischen Bergbahnen gesamtartig, noch dem Fremdenverkehr und der Hotellerie geholfen ist. Das vorhandene Verkehrs- und Gästevolumen wird einfach anders verteilt und verlagert. Aber es wird weder zusätzlich noch neuer Reiseverkehr gewonnen. Gesamtwirtschaftlich bleibt also alles beim alten, nur dass die Frequenz an ein bis zwei Orten etwas zunimmt, während andere Ferien- und Ausflugsgebiete entsprechende Rückschläge und Einbußen zu verzeichnen haben werden. Mit diesen Methoden wird der darniederliegende Fremdenverkehr nicht gerettet und sie können auch nicht über die tiefer liegenden Ursachen der heutigen Notlage im Fremdenverkehrsgewerbe hinwegtäuschen.

Aus den Verbänden

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband

Am 24. Juni 1942 tagte unter dem Vorsitz von Herrn Regierungspräsident Dr. Gafner im Hotel Verena Hof in Baden der Vorstand des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes zur Entgegennahme und Behandlung wichtiger Mitteilungen und Geschäfte.

Konferat der Herren Direktor Hunziker und Generaldirektor Primault orientierten über die 10. nationale Luftverkehrskonferenz vom 22. Juni in Bern. In der nachfolgenden sehr eingehenden Aussprache kam die Enttäuschung über diese Konferenz in deutlichster Weise zum Ausdruck. In Kreisen des Fremdenverkehrs hat man das Gefühl, dass politische Spekulationen und lokale Interessen im Hintergrund mitspielen, um eine grosszügige Lösung der Zukunftfragen für den schweizerischen Luftverkehr zu beeinflussen und eventuell sogar zu verunmöglichen. In den Verkehrskreisen machen sich zwei Tendenzen geltend: Bau eines zentralen Flughafens neben den bestehenden örtlichen Flugplätzen oder vorläufige Beiseitlassung eines zentralen Flughafens und dafür Ausbau der vorhandenen Flugplätze. Auf alle Fälle ist erforderlich, dass man in dieser für die Zukunft des schweizerischen Verkehrs wichtigste Frage rechtzeitig Massnahmen trifft. Die Fremdenverkehrskreise sind natürlich in höchstem Masse interessiert. Der Fremdenverkehrsverband beschloss daher die Schaffung einer grösseren Kommission zur weiteren Behandlung dieser Frage und Aufnahme der Beziehungen mit den zuständigen eidgenössischen Behörden.

Über die Reiseverkehrsbeziehungen mit dem Ausland, speziell unsere Verträge mit Deutschland, Italien und Ungarn, referierte Herr Direktor Hunziker. Mehrfache Wünsche, den gegenwärtigen Auslandsverkehr doch etwas näher zu prüfen und wenn möglich noch zu verstärken, wurden dem Bureau zur Behandlung übermittleit.

Zur Privatzimmervermietung wurde der von einem Ausschuss bearbeitete Entwurf für ein Konkordat zwischen den interessierten Kantonen vorgelegt. Dieser Entwurf soll von den Vorstandsmitgliedern noch näher geprüft werden und würde dann von Herrn Regierungspräsident Dr. Gafner in einer speziell für diesen Zweck zusammenberufenen Konferenz mit den Kantonen behandelt. Der Entwurf fusst auf dem Bundesratsbeschluss vom 19. Dezember 1941, welcher bekanntlich die Kantonsregierungen ermächtigt, die Vermietung möbliert Zimmer auf kurze Frist an nicht ortsanässige Personen zum Schutz des notleidenden Hotelgewerbes zu verbieten. Der Entwurf betrachtet als kurze Frist einen Aufenthalt bis zu 10 Tagen. — Es ist mitthin zu erwarten, dass diese Frage in nächster Zeit positivere Gestalt annehmen kann.

Über Verhandlungen mit den Behörden betreffend die Ausschaltung der Wehrsteuer für Ausländer, die sich in den Hotels aufhalten, und über Dollardivisenzuteilungen an derartige Ausländer referierten die Herren Regierungspräsident Dr. Gafner und Dr. Krapp. Die bezüglichen Verhandlungen über diese bei-

den Fragen, die namentlich Hotels betreffen, wo sich noch Ausländer im Daueraufenthalt befinden, sind noch nicht abgeschlossen.

Eine längere Debatte entstand über die Finanzen des Verbandes, welche defizitär sind. Man betonte die Notwendigkeit erhöhter Beiträge. Speziell wurde auf die ungenügende Salarierung der Verbandsfunktionäre aufmerksam gemacht und es wurde bei diesem Anlass darauf hingewiesen, dass sie ihre wissenschaftliche Betätigung an den Instituten für Fremdenverkehr in St. Gallen und in Neuenburg zum Teil sogar aus eigenen Mitteln bestreiten müssen. Es soll nun eine ganz spezielle Kampagne inszeniert werden, um dem Verband die notwendigen Mittel zu sichern. Die Verbandsstatuten sollen neu überprüft und diesem Zweck angepasst werden. Ein Statutenentwurf wurde vorgelegt und eine entsprechende Kommission zu ihrer Überprüfung gewählt.

Dem Vorsitzenden, Herrn Dr. Gafner, wurde bei diesem Anlass der ganz besondere Dank des Verbandes ausgesprochen. Es ist anzuerkennen, wie sich Herr Regierungspräsident Dr. Gafner trotz seiner Beanspruchung unentwegt den Fragen des Verbandes und des Fremdenverkehrs annimmt. Auch Herrn Direktor Dr. Hunziker wurde für die umsichtige Führung der Verhandlungen mit dem Ausland bestens gedankt.

Die Jahresversammlung des Verbandes ist auf September oder Oktober in Sitten vorgesehen. M. R.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Luzern

Am Mittwoch, den 24. Juni, fand unter dem Vorsitz des Präsidenten, Herrn V. Wiedeman, im Hotel Furka in Luzern die ordentliche Generalversammlung des Hotelier-Vereins Luzern statt. Der Präsident wies einleitend auf die Geschehnisse der verfloffenen Vereinsjahre hin, worauf zur Behandlung der Traktanden übergegangen wurde.

Das Protokoll der letzten Generalversammlung, sowie der Jahresbericht und die Jahresrechnung pro 1941 wurden von der Versammlung einstimmig gutgeheissen, ebenso das Budget für das Jahr 1942, welches infolge Schliessung verschiedener Hotels gegenüber dem Vorjahr einen verminderten Einnahmebetrag aufweist. Aus dem Jahresbericht ging unter anderem hervor, dass die paritätisch mit der Union Helvetica gebildete Berufsbildungskommission, unter dem Präsidium des Vereinskollegen Emil Meyer, in den Monaten Oktober und November Fortbildungskurse für das Hotelpersonal durchführte, die befriedigend besucht waren und einen guten Erfolg zeigten. Die Rechnung des Offiziellen Kurkomitees, welche ebenfalls von der Generalversammlung des Hotelier-Vereins zu genehmigen ist, schloss wie budgetiert mit einem Verlust ab, da die Einnahmen dieses Komitees ausschliesslich aus den Kurtaxeneinnahmen bestehen, welche infolge der zeitbedingten Unterbindung des Fremdenverkehrs sehr stark zurückgegangen sind. Das Budget des Kurkomitees pro 1942, das auf sehr reduzierter Basis aufgestellt ist, wurde

zusammen mit der Jahresrechnung ebenfalls genehmigt.

Nach der Aufnahmebestätigung von zwei neuen Mitgliedern erstattete der Vorsitzende Bericht über die am 9. und 10. Juni 1942 in Zürich stattgefundenen Delegiertenversammlung des S.H.V., sowie über aktuelle, die Hotellerie betreffende Fragen. Als Rechnungsrevisoren für die Rechnung des Hotelier-Vereins, sowie für die des offiziellen Kurkomitees belieben die bisherigen Revisoren.

In der anschliessenden Diskussion wurden verschiedene Fragen betr. die Kohlenzuteilung für den kommenden Winter, die Lebensmittelzuteilung im allgemeinen usw. besprochen. Herr Jean Haecy, Hotel Balances, referierte sehr unterhaltend über seine kürzlich beendigte Reise nach Portugal, bei welcher Gelegenheit er auch die Versorgungszustände in Spanien und in Frankreich streifte, und wies darauf hin, dass die Verhältnisse in der Schweiz noch als sehr gute bezeichnet werden dürfen und dass den Behörden in Bern für ihre stetigen grossen Bemühungen in dieser Hinsicht der grösste Dank gebühre. Herr Direktor Pessina vom Offiziellen Verkehrsbureau Luzern erstattete Bericht über die letzten Jahre gemachte und für das laufende Jahr vorgesehene Reklame, die sich leider auf das Gebiet der Schweiz beschränken muss. Im Vordergrund der diesjährigen Veranstaltungen stehen wiederum die Internationalen Musikalischen Festwochen, welche vom 15. bis 23. August stattfinden. Der neue Prospekt von Luzern mit Hoteliste und Stadtplan wurde den Mitgliedern bereits zugestellt und findet in seiner neuen Ausfertigung allgemein gute Aufnahme. Die aufgetragene Frage betreffend des nach dem Kriege zu erwartenden Luftverkehrs gibt zu einer längeren Diskussion Anlass, worauf der Vorsitzende die in allen Teilen gut verlaufene Tagung unter bester Verdankung an die Anwesenden schliesst. R.

Die Fachecke

Trockenvollei

Die Firma Hans Giger, Gutenbergstr. 3, Bern, übermittelt uns folgende Gebrauchsanweisung für die Verwendung von Trockenvollei:

10 Gramm Volleipulver + 40 Gramm Wasser zirka ein Frischel. Es ist sehr wichtig, dass das Volleipulver mit der vorgeschriebenen Menge Flüssigkeit (Wasser, Milch, Öl usw.) gut angerührt und mindestens 2 bis 3 Stunden vor Gebrauch gemischt wird.

Zu diesem Zwecke wird das Volleipulver in eine Porzellanschüssel gegeben und mit einem Löffel zerdrückt. Hierauf giesst man vorerst die Hälfte der vorgeschriebenen Flüssigkeit nur langsam und tropfenweise unter ständigem Schwingen mit dem Schneebesen dazu. Diese Masse wird dann 3 bis 4 Minuten kräftig geschwungen, worauf der Rest der Flüssigkeit beigegeben wird. Auf diese Weise zubereitet, kann Volleipulver praktisch für alle Eierspeisen ohne Zugabe von Frischeiern verwendet werden, zum Beispiel als Binde-Ei in Kartoffelmassen, für

Kuchenteig, Fotzelschnitten, Käseschnitten, Apfelscharlotten usw. Für Rezepte, bei denen nur Eigelb vorgeschrieben ist, kann ohne weiteres Volleipulver verwendet werden. Bei Backwaren, die geschlagenes Eiweiss (Eierschnee) erfordern, verwendet man neben dem Volleipulver noch Eiweiss von Frischeiern.

Die oben genannte Firma ist gerne bereit, mit Speiserezepten zu dienen.

Totentafel

Karl Regli-Christen †

Für den grossen Kreis seiner Bekannten nicht überraschend — litt er doch seit längerem an einer tickischen Herzkrankheit — doch hart und schmerzlich für alle, die dem Dahingegangenen nahestanden, ging am Sonntagabend die traurige Kunde vom plötzlichen Ableben Hotelier Regli's durchs Bergdorf Andermatt. Reiche Gaben des Herzens und des Gemütes, hervorragende Fachkenntnisse und eine grosse Erfahrung prädestinierten Herrn Karl Regli-Christen zum Hotelier. Wer jemals Gast seines bestgeführten Hauses war, wird den sonstigen Frohsinn und das herzlich-offene Wesen dieses lieben Gastherrn nie vergessen, sondern ihm über den Tod hinaus ein dankbares und treues Gedenken bewahren. Moge der Entschlafene nun im Jenseits den Frieden und jene Geborgenheit geniessen, die er so manchem Pilger am Gotthard zu spenden bemüht war. —

Saisonöffnungen

Flims-Waldhaus: Parkhotel Waldhaus; Hotel Segnes; Bella-Vista, alle am 27. Juni.
Chesières-Villars: Hotel Belvédère, 30. Juni.
Bürgenstock: Grand Hotel, 1. Juli.
Enselberg: Regina Hotel Titlis, 1. Juli.
Saas-Fee: Hotel Beau-Site, 1. Juli.
Zermatt: Hotel Perren, 1. Juli.
Wengen: Park-Hotel, 4. Juli.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi



SANDEMAN

Morgens, nachmittags
oder abends, immer ist
Sandeman Port
ein willkommener
Genuss.

GENERAL-VERTRETUNG:

BERGER & CO., LANGNAU (Bern)



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

Kühlschränke und -Anlagen

vorteilhafte Occasionen für Hotel- und Restaurant-Betriebe mit Garantie. Seit Jahren bewährt. Beste Referenzen.

E. WIRTH
Kühl- und Gefrieranlagen, Birmsdorfstr. 5, Zürich 4



Einfach vorzüglich!

Wie's nur dieser Chef noch fertig bringt in der heutigen Zeit?

Die an Feinheit unübertroffene

TEX-TON-Würze

Ist der besonders heute unentbehrliche Helfer in der feinen Küche. TEX-TON-Würze ist noch unbeschränkt erhältlich, direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Gümliigen-Bern

Geschmeidige, feine

Glacen

können Sie auch heute ohne Rahm und mit wenig Zucker herstellen.



neutral für Fruchtglacen

vanillé für Vanille- und Crème-glacen ohne Eier

Unsere Fachleute beraten Sie gerne

Dr. A. WANDER AG., BERN

Telephon 21733

Meine Einnahmen- und Ausgabenbücher

(Rekapitulation - Répartition)

sind unentbehrlich für Monats- u. Jahresabschlüsse
• Muster stehen zu Diensten

U.B. KOCH
VORMALS KOCH & UNGER CHUR

Gesucht

zu baldigem Eintritt gewandte, selbständige

Lingerie-Gouvernante

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen an Herz Bristol Bern.

Versilbern! Verchromen! Reparaturen!

Garantierte Silberauflage - Rasche u. billige Bedienung
P. SULGER, LANGNAU-GATTIKON (Zch)
Besteckfabrik Tel. 921462

Wir offerieren

freibleibend, Zwischenverkauf vorbehalten

la Terpentinöl-Bodenwische

mit reinem Bienenwachs, zu nur Fr. 3.90

per kg b. f. n. ab hier, in Blechkesseln oder Fässern geliefert.

Wichtig! Wir garantieren, dass diese Terpentin-Bodenwische nach altem bekannter Vorkriegsformel mit über 60% Terpentinölgehalt und u. a. mit reinem Bienenwachs hergestellt wurde. — Auf Wunsch Musterzusendung. — Mit höf. Empfehlung: Chemische Fabrik de Vigier, Solothurn, Tel. 2232 u. 2232S.

Gesucht:

Köchin neben Chef

sowie jüngeres Office-Mädchen

Jahresstelle. Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, Baden.

Etablissement important de la Suisse française cherche

Comptable

expérimenté, connaissant à fond la branche hôtelière, correspondance française et allemande. Adresser offres manuscrites avec curriculum vitae, photo, copie de certificats et références, en indiquant les prétentions de salaire, nourri et logé, sous chiffre C. E. 2028 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht für Grossrestaurant auf dem Platze Luzern

Restaurateur (Pächter)

Für tüchtigen und seriösen Fachmann gute Entwicklungsmöglichkeiten. Offerten unter Chiffre K 569 L an Keller Annoncen, Luzern.

Küchenchef mit fachlich tüchtiger Frau In- und Auslandspraxis, mit Referenzen von ersten Häusern, sucht

Pacht, Gérance oder Beteiligung

Grdes. Einlage resp. Kautions kann geleistet werden. Offert. erb. unter Chiffre M. A. 2044 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Les vins français ne parviennent en Suisse qu'en quantités très restreintes et à des prix astronomiques; ménagez vos réserves et offrez dès maintenant à votre clientèle les excellentes spécialités de

BLANK & CO.

Importateurs de vins rouges à
VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens

BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles

TRALEPUY

vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal

MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix

Als Apéritif
ein Bitter
aber ein
DENNLER-Bitter
muss es sein!

DENNLER-Bitter Interlaken A.-G. Interlaken

ZU VERKAUFEN

Nationalkasse Nr. 2000
50 Napperons, neu, 1 x 1 m
100 Napperons m. Inschrift
1 elektr. Kaffeemühle

Restaurant zur Post, Basel, Telephon 41955.

Stellen-Anzeiger N° 27

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinkoch (oder Köchin), tüchtig, sparsam, für etwa 8-9 Wochen in Passantenhotel der Ostschweiz ab 10. Juli gesucht. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre 1546

Alleinkoch (Küchenchef), sparsamer, solider Arbeiter, selbstständiges Arbeiten gewöhnt, zu baldigem Eintritt von Hotel mit 40 Betten gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Referenzen an Chiffre 1546

Alleinkoch, tüchtig, solider, zu sofortigem Eintritt gesucht. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Restaurant Waldhaus in der Hardt bei Basel. (1549)

Buffetkochtner in gute Jahresstelle gesucht. Chiffre 1544

Gesucht: selbständige Restaurantkochtner, 3 Sprachen, einfache Serviertochter, Deutsch und Französisch; jüngeres Zimmermädchen, servicekundig, Küchenmädchen. Eintritt sofort. Offerten an Sess, Alpbachstr. 15 (1539)

Gesucht in mittleren, erstklassigen Jahresbetrieb: Oberkellner, Aïde de cuisine. Offerten unter Chiffre 1538

Gesucht in mittleren Jahresbetrieb am Genesee: Alleinpörtner, Küchenbursche oder -mädchen, Kochvolontär, Rangier, portier-Hausbursche, selbständige Saaltochter, Saalkehtochter, Zimmermädchen, evtl. Anfängerin. Chiffre 1552

Kochlehrling gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Bahnhofbuffet Romanshorn. (1541)

Kochlehrling, seriöser, williger, etwa 16jähriger Jungling findet Gelegenheit in gutem Grossrestaurant eine Kochlehre zu machen. Chiffre 1543

Portier, tüchtiger, in Jahresstelle für Genf gesucht. Touring-Hotel, Tel. 5 13 80. (1546)

Portier-Conducteur in mittelg. Hotel am Thunersee gesucht. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre 1548

Restaurantkochen, jung, tüchtig, für sofort oder später gesucht. Lohn Fr. 140.- bis 180.-, Jahresstelle. Offerten an Hotel-Restaurant Löwen, Schaffhausen. (1550)

Stütze der Hausfrau gesucht. Volontärin, nicht zu jung, wird Gelegenheit geboten, sich im Hotelbetrieb einzuarbeiten. Ausführliche Offerten unter Chiffre 1540

Tochter, heissige, findet in gutem Restaurant Stelle für Buffet-Lehre. Chiffre 1549

Zimmermädchen, junges, evtl. Mithilfe im Service oder Buffet für sofort oder später in Jahresstelle gesucht. Schöner Verdienst. Offerten mit Bild an Hotel Löwen, Schaffhausen. (1551)

Stellengesuche - Demandes de places

Bureau & Reception

Sekretärin, 4 Sprachen, im Journal, Kass., Réception, Kontrolle, Buchhaltung und Telefon bestens bewandert, sucht selbst. Vertrauensposten in Jahresbetrieb. Stadthotel, Grossrestaurant oder Bahnhofbuffet bevorzugt. Beste Referenzen. Chiffre 753

6093 Etagenportier, 1. Juli, mittelg. Hotel, Wengen.

6094 Zimmermädchen, Kaffeeköchin, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.

6095 Garçon d'office, commis de rang, de suite, hôtel ler rang, Aargau.

6097 Buffetvolontärin, service, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

6098 Serviertochter, Buffetaide, Officebursche, Schenkbursche, Zimmermädchen, Zürich.

6099 Kaffee-Hilfsköchin, Fr. 120.-, sofort, mittelg. Hotel, Interlaken.

6100 Küchenbursche (hoher Lohn), Hausbursche-Kegelsteller, Fr. 80.-, sofort, mittelg. Hotel, St. Moritz.

6103 Zimmermädchen, Saaltochter, Alleinpörtner, sofort, kl. Hotel, Lugano.

6105 Saaltochter, sofort, mittelg. Hotel, Lugano.

6106 Alleinpörtner, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

6108 Saaltochter, Zimmermädchen, Alleinpörtner, nach Ubersink, mittl. Hotel, Montreux.

6112 Haus-Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

6113 Hilfgouvernante-Stütze, Portier-Hausbursche, Maschinen-Wäscherin, mittl. Hotel, Andermatt.

6116 Tüchtige Saaltochter, sofort, Hotel 20 Betten, Zentralschweiz.

6117 Küchenburschen, Hotel 40 Betten, B. O.

6119 Zimmermädchen, service, evtl. Jahresstelle, Mittl. Küch., kl. Hotel, Graubünden.

6120 Koch aus der Lehre oder Hilfsköchin, sofort, kl. Hotel, Wengen.

6121 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.

6124 Sekretärin, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.

6127 Zimmermädchen, Tochter für Saal und Office, sofort, mittl. Hotel, Baden.

6128 Zimmermädchen, Tochter für Saal und Office, sofort, mittl. Hotel, Baden.

6130 Casseroier, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

6131 Saaltochter, Office-mädchen, Hotel 50 Betten, B. O.

6134 Zimmermädchen, Hilfs-Zimmermädchen, Koch oder Köchin, Portier, Hotel 60 Betten, Thunsee.

6138 Zimmermädchen, Saaltochter, Anf. Juli, Kurhaus 120 Betten, Wallis.

6146 Portier-Hausbursche, sofort, 1. Juli, Kurhaus 30 Betten, Zentralschweiz.

6147 Saaltochter, Casseroier, Commis de rang, Tochter für Wäscherin, Argentin, Anf. Juli, Grosshof, Graubünden.

6151 Alleinkoch, Fr. 270.- bis 300.-, kl. Hotel, Zentralschweiz.

6152 Saaltochter, Clever, sprachenk., sofort, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.

6157 Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Graubünden.

6158 Köchin, Küchen-Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.

6161 Officebursche, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

6162 Fille de salle, parlant français, hôtel ler rang, Genève.

6163 Chef de rang (Barkennisse), erstkl. Hotel, Locarno.

6165 Demoiselle de buffet, connaissant le service, 2 langues, hôtel 20 lits, Suisse romande, Hotel, Locarno.

6166 Anfalls-Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Brienzsee.

6169 Portier-Hausbursche, zuverlässig, nach Ubersink, Hotel 80 Betten, Zürich.

6173 Tüchtige Serviertochter, Mitte Juli, kl. Hotel, Aargau.

6174 Casseroier, mittelg. Hotel, Freiburg.

6175 Kellnervolontär, Angestellten-Zimmermädchen, nach Ubersink, erstkl. Hotel, Lugano.

6177 Saaltochter, Wäscherin, sofort, mittelg. Hotel, Engelberg.

6180 Chef de rang, 10. Juli, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Lugano.

6181 Portier, Econotomogouvernante, erstkl. Hotel, Graubünden.

6184 Buffetaide, Chasseur, Großrestaurant, Zürich.

6189 Kaffee-Haushaltungsköchin, Sekretärin (Vertrauensperson), sofort, mittl. Hotel, Lugano.

6191 Bureaivolontärin, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

6192 Demi-Chef (Hallenkellner), sofort, mittelg. Hotel, Lugano.

6193 Casseroier, Aïde de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Baderort, Aargau.

Hotelierstochter, 23jährige, sucht Stelle als Sekretärin (evtl. Volontärin) nach Zürich oder Luzern. Adr.: L. Frei, Ruedisbach, Rümlang (Zch.). (795)

Salle & Restaurant

Chef de rang, d'étage - de salle, sucht Jahres- od. Saisonstelle, auch in Bar od. Restaurant. Beste Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre 289

Oberkellner-Chef de service, 30jähriger, tüchtig, zuverlässig, selbständig, 5 Sprachen, m. Küche, Service und Büro von Grund auf versiert, guter Verkäufer und Organisator, in- und Auslandspraxis, gut. Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Militärdienst bis Ende Oktober. Chiffre 740

Restauranttochter, tüchtige, mit guten Zeugnissen, sprachenkundig, sucht Saisonangenberg (evtl. Ferienablösung). Eintritt Anf. Juli. Offerten an Fr. Lina Christen, Markgräflerstr. 45, Basel. (794)

Cuisine & Office

Aide ou commis de cuisine cherche place en Suisse française. Entrée: début aout. Faire offre avec indication salaire sous chiffre 739

Chefkoch, ges. Alters, ledig, arbeitsfreudiger und sparsamer Mitarbeiter, wünscht Vertrauensstelle. Zuschriften gefl. mit Gehaltsangaben an: Henry, poste restante, Lugano 1. (798)

Commis de cuisine, 21jähriger Engländer-Schweizer, sucht Stelle als Commis de Cuisine. Bescheidener Anfangslohn. Chiffre 780

Kochlehrling in gutes Haus auf Frühjahr 1943 für intelligenten Jungling von 16 Jahren gesucht. Darstelle hilft schon einige Zeit im elterlichen Geschäft mit. Detaillierte Offerten gefl. an Hans Hegglin, Hotel Ochsen, Zug. (799)

Koch, junger, sucht Stelle als Commis de cuisine in die franz. Schweiz, neben tüchtigen Chef. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 785

Etage & Lingerie

Zimmermädchen, schlanke, feine Tochter, gesteteten Alters, deutsch und französisch sprechend, sucht per sofort Stelle als Zimmermädchen bis 2 Monate bei einem Vorort. Offerte erbeten an Fr. Muggensturm, Hauptpostlager, St. Gallen. (786)

Loge, Lift & Omnibus

Alleinpörtner, tüchtig, selbständig, bewandert in Heizung, Keller, Fr. Garten, sucht Jahresstelle. Offerten mit Lohnangaben sofort unter Chiffre 791

Alleinpörtner, jung, tüchtig, deutsch und französisch sprechend, sucht Jahresstelle in gutes städtisches Passantenhotel. Eintritt ca. 20. Juli. Offerten unter Chiffre O.P. 6242 B an Orel, Fühli, Annonces, Langenthal. (787)

Portier-Conducteur, 38 Jahre, Deutsch und Franz., u. Zeugnisse zu Diensten, sucht wenn möglich Jahresstelle. Chiffre 791

Divers

Diplom. Pflegerin, gel. Masseuse, sucht Anstellung in Hotel oder Bad. Chiffre 757

6300 Jüngerer Koch, Fr. 150.- bis 200.- (für 6-8 Wochen), nach Ubersink, Hotel 30 Betten, Baderort, Aargau.

6301 Lingère, Glätterin, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.

6302 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kl. Freiburg.

6305 Portier-Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.

6308 Zimmermädchen, service, sofort, kl. Hotel, Lugano.

6307 Portier, Aïde de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.

6309 Zimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Bielsee.

6310 Chefkoch, Kaffeeköchin oder Kaffeekoch, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.

6313 Commis-Pâtissier (Aushilfe), sofort, Grossrestaurant, Zürich.

6314 Etagenportier, Argentinier, Casseroier, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.

6317 Commis de rang, Ende Juli, erstkl. Hotel, Lugano.

6318 Commis de cuisine, Anf. Juli, erstkl. Hotel, franz. Schweiz.

6322 Portier-Hausbursche, Tournante (Zimmer und Lingerie), sofort, mittl. Hotel, Meiringen.

6323 Küchenmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Viewr.

6324 Alleinpörtner, sofort, Hotel 80 Betten, Thunsee.

6329 Pâtissier-Aide de cuisine, Fr. 220.-, sofort, mittelg. Hotel, Kandersteg.

6329 Alleinkoch oder Köchin, Küchenmädchen, Portier-Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Meiringen.

6332 Kochvolontärin, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.

6334 Portier-Conducteur, sofort, Hotel 70 Betten, Thunsee.

6335 Jüngerer Alleinkoch, Serviertochter, Küchenbursche, sofort, kl. Hotel-Restaurant, Baselland.

6336 Küchenbursche, sofort, Jahresstelle, erstkl. Rest., Kl. Zürich.

6337 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Meiringen.

6338 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.

6340 Commis de salle, a convenir, hôtel ler rang, Lausanne.

6342 Aïde de cuisine, hilfgouvernante-Kaffee-köchin, sofort, Hotel 90 Betten, Thunsee.

6347 Serviertochter, Schenkbursche, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

6349 Jüngere Lingère, Saaltochter, Anfangs-Zimmermädchen, Küchenbursche, Küchen-Office-mädchen, Kurhaus 90 Betten, Graubünden.

6350 Serviertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

6356 Serviertochterin, kl. Kaffeeköchin, sofort, erstkl. Rest., Zürich.

6358 Lingeriemädchen (auch Zimmer-service), sofort, Hotel 40 Betten, Thunsee.

6359 Jüngerer Alleinkoch, sofort, mittl. Hotel, Andermatt.

6360 Aïde de cuisine, Fr. 150.- bis 200.-, Kurhaus 100 Betten, B. O.

6361 Serviertochter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

6362 Zimmermädchen, Saaltochter-Zimmermädchen (Tournante), Hausbursche-Küchenbursche, Hotel 80 Betten, Viewr.

6366 Zimmermädchen, Office-mädchen, Wäscherin, Glätterin, Aïde de cuisine, Anf. Juli, erstkl. Hotel, Wengen.

6370 Zimmermädchen, Saaltochter, Etagenportier, sofort, grosses Hotel, Kurhaus, Kl. Zürich.

6373 Alleinkoch (für 4 Wochen), Hotel 50 Betten, Kl. Solothurn.

6374 Alleinkoch, Hotel 50 Betten, Graubünden.

6375 Casseroier, sofort, Hotel 80 Betten, Postresina.

6376 Küchen-Officebursche, tüchtig, Kurhaus 90 Betten, B. O.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst "Hotel-Bureau"
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27938

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

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

6036 Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Engelberg.

6037 Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, Köchin neben Chef, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

6040 Küchenmädchen, Küchenmädchen, sofort, mittelg. Hotel, Zürich.

6041 Bureaufürsinnen-Stütze der Hoteliersfrau, Saaltochter, Ende Juli, mittl. Hotel, Engelberg.

6043 Wäscherin, Hausbursche, Anf. Juli, Hotel 80 Betten, Gr. G. 6044 Chef de cuisine, garçon d'office, fille de cuisine, somnolère-tournante, a convenir, hôtel 80 lits, Suisse romande.

6046 Portier-Hausbursche, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, St. Gallen.

6047 Saaltochter, Chefkoch oder Köchin, Zimmermädchen, Anf. Juli, Hotel 30 Betten, Graubünden.

6048 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hilfsköchin, sofort, mittelg. Hotel, Heiden.

6049 Portier-Hausbursche, Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Graubünden.

6050 Kaffeebursche, Restaurantkellner, Saaltochter, Küchen-Office-mädchen, Etagenportier, Anf. Juli, mittelg. Hotel, Gstaad.

6056 Alleinkoch, Fr. 220.-, mittl. Hotel, Zürich.

6057 Buffetkochtner, Lingeriemädchen, sofort, mittl. Hotel, Lausanne.

6059 Sekretärin, evtl. Anfängerin, Hotel 80 Betten, Gr. B.

6060 Zimmermädchen, sofort, mittelg. Hotel, St. Gallen.

6063 Zimmermädchen, servicekundig, sofort, kl. Hotel, St. Gallen.

6064 Casseroier-Küchenbursche, Saaltochter, jüngerer Restaurantkellner, Hilfgouvernante-Stütze, Sommerstation, Hotel 40 Betten, Wallis.

6065 Sekretärin, Volontärin, Portier-Hausbursche, Anf. Juli, kl. Hotel, Film.

6069 Köchin neben Chef, Office-mädchen, Jahresstelle, kl. Hotel, Baderort, Aargau.

6070 Bureaivolontärin, evtl. Volontärin, sof., mittl. Passantenhotel, Basel.

6071 Restauranttochter, sprachenk., Et.-Portier, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

6072 Köchin neben Chef, zur weiteren Ausbildung, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Adöboden.

6073 Office-mädchen, sofort, kl. Hotel, Meiringen.

6075 Portier-Conducteur, Bureaivolontärin, Buffetkochtner, mittelg. Hotel, Zentralschweiz.

6077 Jüngere Saaltochter, mittelg. Hotel, St. Gallen.

6082 Küchenmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

6083 Küchenmädchen, Serviertochter für Saal und Restaurant, Zimmermädchen, Hausmädchen, Casseroier, Sekretärin, tüchtig, sofort, kl. Hotel, Lenzerheide.

6088 Aïde de cuisine-Pâtissier, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

6089 Restaurant-Chasseur, sofort, erstkl. Rest., Basel.

6091 Küchenbursche, Kaffeeköchin, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugzeug (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihres Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntlang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch rückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch konstruierten Eiber-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT SCHÖNENWERD Telefon 31373

Probieren!

Dann später können Sie Gicht und Rheumatisches erliegen. Denn glückliche Zermensetzung der Epingermilchsalze wirkt diesen Leiden kräftig entgegen.

Epminger

schützt die Gesundheit

Profittieren Sie! Barzahlung!

Ein grösseres Quantum

Tischwäsche

das irrtümlicherweise doppelt bestellt wurde, ist günstig zu Vorkriegspreisen zu verkaufen.

Schöne Emmentaler Reineinen mit eingewob. Inschrift. Adresse: 4762 poste restante, rue du Montblanc, Genève.

Grosser Bar-Dancing-Betrieb sucht dringend jungen

Bar-Commis Bar-Lehrkochtner (auch zur Mithilfe beim Service)

Chasseur

zur Zeit als Chef de service in Grossbetrieb tätig, wünscht sich ab Ende August-Anfang Sept. auf dem Platz Zürich zu verändern. Bevorzugt wird Hotel mit Restaurant od. nicht zu gross. Bewerber mit sehr guten Schul- und Arbeitszeugnissen u. eben solchen Übergangsformen melden. Offerte unter A 7642 V an Publicitas Bern.

Per sofort gesucht tüchtige, gesetzte

Hotelsekretärin-Buchhalterin

für Sommer- und Winterstation. Bewerberinnen belieben sich unter Beilage von Photo und Zeugniskopien, sowie Angabe über Fremdsprachen zu richten an die Direktion: M. Schönenberger, Sporthotel Stosch bei Schwyz.

Grosses Stadthotel I. Ranges sucht für seine Bar auf kommenden Herbst sehr gut empfohlene und gut präsentierende

Bar-Dame

Alter 30-40 Jahre. Verlangt werden die 4 Hauptsprachen perfekt, allererste Referenzen und beste Zeugnisse. Man ist gebeten, handschriftliche Offerten unter Beilage aller näheren Angaben u. Photo an die Publicitas Bern unter A 7618 V einzusenden.

GESUCHT

in Locarno, Lugano oder nähere Umgebung modern eingerichteten

Hotel od. Pension

mit ca. 30 Betten. Übernahme sofort oder zum Herbst. Offerten erbeten unter Chiffre H. P. 2057 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Prima Orchester

Trio (Duo), 1. Reher, noch frei zu quastieren Ending, Viktor Grilli, Zürich, Universitätsstrasse 47, Tel. 825.47.

Nach der ital. Riviera

Alleinstehende Pensionsinhaberin, Ende der 50er Jahre, sucht gut präsentierenden, tüchtigen und arbeitsamen

Lebensgefährten

mit seriösem, gutem Charakter. Kenntnis der ital. Sprache und Hotelfach erwünscht. Offerten unter Chiffre A. G. 2045 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Maitre de plaisir

30 Jahre alt, guter Tänzer und Sportler, sucht Engagement für Juli und August. Offerten unter Chiffre E. 2051 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer

Koch oder Köchin

restaurationsfähig, findet Jahresstelle bei familiärer Behandlung in gutem Landgasthof. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre G. E. 2053 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Parkhotel Waldhaus-Films sucht per sofort

1 Office- und 1 Econotomogouvernante

(Vertrauensposten). Es kommt evtl. auch Tochter aus Hotelierskreisen in Frage. Off. an Direktion.

Wanzen

Häfer, Motten, Mäuse Ratten etc.

vertilgen wir überall mit Garantie

DESANA BERN

Mühlentstr. 64 Tel. 37371

Staatlich konzessioniert

Gesucht per sofort in Grossbetrieb (Knabenstr.)

1 jg. Aide-Gouvernante f. Economat

1 Etagen-Zimmermädchen

1 Küchenmädchen

Alles Jahresstellen. — Offerten mit Zeugniskopien, Bild, Altersangabe an Frau Dr. Knabenhans, Zuoz, Engadin.

Hotel am Vierwaldstättersee sucht mit Eintritt nach Ubersink:

Pâtissier-Aide de cuisine Aide de cuisine Vertrauensperson

zur Herausgabe von Speisen und Getränken.

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen unter Chiffre V. S. 2032 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ein gutes Gedanke.

Ich wage mich mit gründlichen Fachkenntnissen; sie sind die beste Waffe im Kampf ums Dasein! Für gründliche Fachkenntnisse: Unsere Kurse für Fach- und Sprachen (Bureau), Küche, Service, Bar. Die neuen Kurse beginnen im September. Prospekt verlangen! Telefon 2 55 51.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst, Individual-Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome, Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Anskurt und Prospekte durch

GEDEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerstr. 32.

Facilités de transports et salaires d'appoint pour les employés d'hôtel

Ces facilités de transports et ces salaires d'appoint sont en vigueur depuis une année environ et l'on constate hélas! qu'employeurs et employés n'en profitent que rarement. Par suite de contre-temps imprévus, ces mesures de secours qui doivent contribuer à aider au personnel à traverser la crise actuelle, n'ont pu être définitivement prises qu'au milieu de la saison d'été 1941 et c'est pour cela que, l'année dernière, l'hôtellerie saisonnière n'a pu avoir recours que dans une faible mesure. On aurait pu penser que, depuis lors, les demandes auraient dû affluer à notre Bureau de placement. Eh bien, cela n'a pas été le cas et, au début, seules quelques rares et timides demandes nous ont été adressées. Ces derniers temps, par contre, de nombreux patrons et employés de Suisse allemande et du Tessin ont eu recours à cette possibilité que l'on semble encore ignorer totalement en Suisse romande. C'est pourquoi nous voulons revenir sur ce point et résumer ici les prescriptions officielles qui ont pourtant paru dans le No 30 de notre journal, du 24 juillet 1941, en donnant encore quelques précisions à ce sujet.

But de ces facilités

Depuis la guerre, un nombre important d'hôtels (des établissements de première catégorie surtout), ont fermé provisoirement leur porte — d'après le bureau fédéral de statistique, en 1941, 413 exploitations, représentant plus de 28000 lits, sont restées fermées — et d'autres entreprises ont vu leur fréquence et leur chiffre d'affaires considérablement réduits. Cela a naturellement eu pour conséquence une diminution sérieuse des gains des employés d'hôtel et un certain nombre d'entre-eux, se voyant condamnés au chômage, avaient tendance à abandonner leur profession. D'autre part, les saisons étant parfois fort courtes et les gains incertains, les employés hésitent souvent à faire, pour occuper une place inconnue, de longs déplacements qui reviennent très chers. C'est pour remédier à cette situation que les autorités fédérales ont, à la requête de la Société suisse des hôteliers, de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et de l'Union Helvetia, pris les mesures en question. Les facilités de transports doivent permettre aux employés de se déplacer sans trop de frais et par conséquent aux employeurs de trouver plus aisément du personnel qualifié.

Les salaires d'appoint doivent, de leur côté: permettre aux employeurs de conserver leur personnel, dans le cas où une fréquence réduite les forcerait à en congédier une partie; rendre possible l'engagement d'employés supplémentaires pour assurer un service parfait; donner à de moyennes ou petites entreprises la possibilité d'engager, à des conditions acceptables, du personnel qualifié tombé au chômage par suite de la fermeture d'entreprises; faciliter l'engagement de jeunes employés qualifiés qui, au cours de congés militaires par exemple, ne peuvent trouver de travail (notamment à titre de surnuméraires); et faciliter aussi la réouverture d'entreprises saisonnières de rang supérieur. En résumé, le but de ces mesures est donc de permettre à l'hôtellerie de fournir le maximum possible d'occasions de travail à ses employés qualifiés et d'encourager le personnel de carrière à rester fidèle à sa profession, malgré les difficultés de l'heure, pour que l'hôtellerie puisse, lorsque les affaires reprendront, avoir à disposition le personnel dont elle a besoin.

Conditions pour bénéficier de ces facilités

Facilités de transports. Elles sont accordées au personnel qui va occuper une place saisonnière dans une station ou localité éloignée, à condition que le gain saisonnier soit inférieur à fr. 1.000.— et que le prix du billet entier simple course dépasse fr. 20.—. Elles permettent d'obtenir un billet simple course à demi-tarif pour se rendre dans le lieu de travail.

L'employé qui veut bénéficier de ce billet à demi-tarif remplira en double un questionnaire qu'il demandera à notre Bureau de placement (Hôtel-Bureau), Gartenstrasse 112, Bâle. Ce faisant, il donnera des renseignements sur son état civil, son engagement, son salaire ou ses gains saisonniers, la durée approximative de l'engagement, etc. Il joindra à ce questionnaire dûment rempli son contrat de travail ou une attestation écrite de son engagement.

Notre Bureau de placement, qui sert d'intermédiaire entre les employés et les autorités fédérales, soumettra le cas à ces dernières qui lui feront part de leur décision. Si la demande est agréée, notre Bureau de placement adresse à l'employé en question une attestation qui lui permet d'obtenir à la gare de départ le billet à demi-tarif. L'employé aura encore une attestation à signer, attestation qu'il transmettra, en arrivant, à son employeur pour que celui puisse confirmer son arrivée et son entrée en fonction.

La demande devra être envoyée assez tôt à notre Bureau de placement, car il faut au moins 3 à 4 jours pour remplir les formalités nécessaires.

Salaires d'appoint. Ceux-ci sont en principe octroyés aux employés qualifiés de préférence des hommes, avant une formation et de bons certificats et travaillant dans une entreprise qualifiée. Il sont plus spécialement accordés à un employé:

a) qui a terminé un apprentissage de cuisinier ou de sommelier;

b) qui a toujours été ou qui est toujours occupé dans une profession hôtelière et qui offre des garanties permettant de croire, qu'en temps normal, il restera fidèle à sa profession;

c) qui occupe une place qui ne lui permet pas de gagner normalement sa vie;

d) qui a une offre d'engagement qui ne lui assure pas un minimum d'existence.

Pour chaque demande, l'employé doit répondre en double à un questionnaire qui peut être obtenu auprès de notre Bureau professionnel de placement (Hôtel-Bureau), Gartenstrasse 112, Bâle. Il donnera ainsi des renseignements sur son état civil, sur la dernière place qu'il occupait et le salaire qu'il gagnait; il mentionnera l'adresse exacte de l'entreprise qui doit recevoir un supplément de salaire pour pouvoir le rémunérer convenablement, précisera le salaire d'appoint mensuel désiré, etc. La demande accompagnée du contrat d'engagement ou d'un document correspondant sera adressée, aussitôt que possible, en deux exemplaires, à notre Bureau de placement. Il faut compter au maximum 15 jours pour qu'une demande puisse être liquidée, la décision définitive étant prise par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail. Si la demande est agréée, le patron en est avisé et il reçoit en même temps un accusé de réception qui devra être retourné à notre Bureau de placement, une fois l'argent arrivé, muni de la signature de l'employeur et de l'employé. Disons encore que 3 employés au maximum par entreprise peuvent bénéficier de ces salaires d'appoint.

Il est évident que si le contrat d'engagement devait être rompu avant que la période subventionnée ne soit écoulée, ou si l'employé devait être, entre temps, mobilisé, ces faits devraient être immédiatement portés à la connaissance de notre Bureau de placement.

Si ces mesures, à elles seules ne sont que peu de chose par rapport à tout ce qu'il faudrait faire pour venir en aide au personnel d'hôtel et à notre industrie dans la grave crise que nous traversons, elles ne sont cependant pas négligeables puisque, pour les salaires d'appoint, des sommes allant jusqu'à fr. 400.— par employé ont été attribuées pour permettre, et compléter le salaire de son tel employé qualifié. L'hôtellerie aura toujours besoin de cuisiniers, de sommeliers, de secrétaires, etc., et de nombreux représentants de ces professions sont actuellement occupés ailleurs. Il faut donc faire en sorte qu'ils ne se détournent pas de leur métier et leur procurer du travail en faisant usage autant que possible de la générosité de la Confédération. Il faut, surtout grâce à ces salaires d'appoint, que les hôteliers puissent conserver leurs employés dont certains travaillent dans la même maison depuis de nombreuses années, car ce sont là nos vrais et fidèles collaborateurs des bons et des mauvais jours, que nous serons heureux d'avoir à nos côtés quand les affaires reprendront.

Les billets à demi-tarif doivent, de leur côté, permettre à l'hôtelier qui engage du personnel de donner la préférence à des employés qualifiés et non à des amateurs qui s'empresseront de faire autre chose à la première occasion. Ils doivent aussi faciliter à nos employés des stages dans diverses régions de notre pays pour se perfectionner au point de vue linguistique. L'employé genevois qui désire apprendre l'italien et qui a une place saisonnière en vue à Lugano, mais qui n'ose y songer à cause des frais de voyages, l'acceptera peut être s'il sait que son billet d'aller ne lui coûtera que fr. 15,60 au lieu de fr. 31,20. Il s'agit évidemment d'un cas extrême, mais il montre bien le parti que l'on peut tirer de cette possibilité.

Divers

Le chemin de fer Glion-Rochers de Naye et l'Hôtel-Plan

On nous écrit:

L'assemblée générale des actionnaires de la Compagnie du chemin de fer Glion-Rochers de Naye s'est tenue récemment à Montreux en présence de 56 actionnaires. Cette forte participation était due au fait qu'une importante délégation du groupement « Hôtel-Plan » (à la tête de laquelle on remarquait M. G. Duttweiler en personne) assistait aux délibérations qui furent très animées.

Le rapport du conseil d'administration et celui des vérificateurs des comptes furent approuvés à l'unanimité. Notons à ce sujet que l'exploitation du chemin de fer a donné, pour un total de recettes d'exploitation de fr. 142.216,78, un excédent de recettes de fr. 24.994,51 et l'Hôtel des Rochers de Naye, pour un total de recettes d'exploitation de fr. 26.126,45, un excédent de recettes de fr. 801,70.

Puis M. Duttweiler présenta un intéressant rapport contenant les points principaux du programme touristique mis sur pied à l'intention de la Cie du chemin de fer Glion-Naye. Voici, d'après le « Journal de Montreux », les principales idées de ce rapport:

« M. Duttweiler, au début de son exposé, relève que le mérite d'avoir construit et rénové le chemin de fer Glion-Naye revient à Montreux. Il est, par conséquent, juste que la majorité des voix appartienne aux groupes montreuïens et vaudois. Rappelant que ses expériences furent concluantes au Monte-Generoso, l'orateur déclare qu'on ne peut

être certain que ce qui a réussi au Tessin réussira à Montreux. M. Duttweiler fait alors appel à l'union de tous sans laquelle aucune réalisation n'est possible.

L'entreprise, poursuit l'orateur, comprend deux éléments: le chemin de fer et l'hôtel des Rochers de Naye. Or ces deux éléments furent traités différemment. L'erreur, selon M. Duttweiler, réside dans le fait que l'hôtel ne bénéficia pas des mêmes mesures que le chemin de fer pour l'électrification duquel on dépensa 1 million de fr. L'Hôtel doit être rénové, le touriste y passant au moins trois fois plus de temps que dans les voitures du chemin de fer. Alors que les recettes de l'été se montent à fr. 55.000.— celles de l'hiver ne sont que de fr. 16.000.— Cette disproportion devrait être corrigée. M. Duttweiler trouve que le nombre des voyageurs est insuffisant et qu'il serait indiqué de travailler à son augmentation par une baisse de tarifs et une propagande appropriée. En effet, 11.000 trains prennent chaque année le départ pour les Rochers de Naye, avec une fréquentation de 8,5 voyageurs (Monte-Generoso: 1000 trains et 44 voyageurs).

L'orateur préconise en outre un accord avec les établissements bancaires crânciers, afin que ceux-ci acceptent une réduction de l'intérêt à 3% dont le groupe de l'Hôtel-Plan garantirait le paiement.

Ajoutons que M. Duttweiler faisait dépendre sa collaboration financière de la nomination au Conseil des quatre personnalités affiliées à son groupe et d'une cinquième, ce qui portait à treize le nombre des administrateurs. Il s'opposa énergiquement à la constitution d'un conseil formé de quatorze administrateurs. C'est pourtant ce qui décida l'assemblée à une faible majorité. M. Duttweiler demeure par conséquent réservé quant à son intention d'inclure Montreux dans son système de propagande.

Dans les milieux touristiques montreuïens on se montre favorable à une participation de l'Hôtel Plan à cette compagnie de chemin de fer, car il est certain qu'au point de vue transports, la Société de M. Duttweiler a obtenu des résultats indéniables. On part de l'idée que du fait que l'Hôtel-Plan existe, qu'il parvient à diriger sur le Tessin une partie de la clientèle suisse, Montreux se doit de profiter de cette occasion d'amener dans la région nombre de Confédérés de Suisse alémanique. Mais l'on se rend parfaitement compte de tout ce que les procédés de M. Duttweiler ont d'artificiel. On constate une fois de plus que l'Hôtel-Plan parvient à déplacer la clientèle, mais qu'il n'en augmente nullement le volume, que si l'action de cette Société se limite à deux ou trois entreprises de chemins de fer, elle peut présenter certains avantages, mais que si de telles solutions devaient s'étendre sur tout le pays ou sur tous les chemins de fer de montagne, ces avantages disparaîtraient rapidement pour ne laisser que des déceptions.

Après l'exposition culinaire de Zurich

Cette exposition, qui a connu un grand succès, a maintenant fermé ses portes après avoir intéressé une multitude de visiteurs. Elle a parfaitement rempli son double but: elle a rendu un service à la communauté et aux autorités en attirant l'attention du grand public sur les possibilités que notre pays a encore au point de vue alimentaire, et de rendre service à notre profession en démontrant à nos compatriotes le parti que l'hôtellerie et la restauration savent tirer des denrées qui nous restent, tout en tenant compte des quantités modestes qui nous sont attribuées.

Nous avons déjà, dans le No 24 de notre journal, parlé des principales sections de cette exposition et les hôteliers qui se sont rendus à Zurich, soit pour notre assemblée des délégués, soit à d'autres occasions, ont pu la visiter à loisir. Nous ne reviendrons donc pas sur l'exposition elle-même, puisqu'elle est déjà entrée dans l'histoire, et n'est plus du domaine de l'actualité, mais nous voulons cependant rappeler les noms de quelques-uns des hôteliers zuricois dévoués qui ont consacré leur temps et leur talent à cette œuvre d'utilité publique. Parmi les organisateurs, il convient de citer en premier lieu M. H. Weissenberger, Hôtel Glockenhof, président du Comité des fêtes et congrès, qui a consacré tous ses soins à l'organisation, dans le cadre de l'exposition, de notre assemblée des délégués, de M. Turnheer, Hôtel Eden, président du Comité technique, de M. O. Nussbaum, Hôtel Limmathof, chef de l'intéressante exposition oenologique, et de M. Harry Schraemli, Restaurant « Zunft», hâus zu Schmiedem" à qui l'on doit d'avoir pu contempler une collection de livres concernant l'art culinaire, collection qui est certainement unique en son genre.

Mais le clou de cette exposition était, comme on a pu s'en rendre compte, les démonstrations culinaires qui furent suivies avec un immense intérêt par les maîtres de maison et les spécialistes de l'hôtellerie et de la restauration. Il convient donc de mentionner tout spécialement le nom de M. Willy Breenstein, chef de cuisine, dont la réputation a déjà largement dépassé nos frontières, auteur de livres de cuisines appréciés, qui mena à bien cette œuvre délicate. Nous voulons résumer aussi l'aimable allocution qu'il prononça lors de la première démonstration du mercredi après-midi 10 juin (soit après que notre assemblée des délégués eût terminé ses travaux), en présence de Dr H. Seiler, notre président central, et de nombreux hôteliers et hôtelières.

C'est avec un plaisir particulier que je constate que de nombreux membres de la Société suisse des hôteliers ont tenu à assister à notre démonstration, montrant ainsi l'intérêt qu'ils portent à nos efforts. L'exposition « Que cuire aujourd'hui » se distingue d'autres manifestations de ce genre, du fait qu'elle a lieu à une époque de pénurie économique. Mais nous avons voulu mettre en évidence la bonne volonté des chefs de cuisine et évoquer ce qu'ils sont capables de faire avec les denrées dont ils disposent encore.

Messieurs les hôteliers, vous connaissez les difficultés que vous mêmes et vos employés ont à vaincre à l'heure actuelle. Eh bien, cette exposition, mise sur pied sous le signe de la collaboration, doit vous donner la preuve que les employés d'hôtel suisses veulent aussi apporter leur contribution à l'œuvre commune et malgré les restrictions, coopérer au développement de notre profession. C'est pour moi un très grand honneur de pouvoir saluer ici la présence du Dr H. Seiler, votre président central. Soyez assuré, Monsieur le président, que les cuisiniers et employés d'hôtel suisses feront leur possible pour essayer de dominer la situation et pour maintenir les grandes traditions de l'hôtellerie de notre pays.

De nos sections

Société des hôteliers de Leysin et environs

L'active section de Leysin et environs a tenu son assemblée générale annuelle à la Clinique Miremont à Leysin le 24 juin 1942. Cet important établissement vient d'être réadmis comme membre de la Société Suisse des Hôteliers après quelques années d'abstention, pour cause de fermeture.

A l'occasion de cette assemblée qui groupait les hôteliers de toute la région, le Comité avait fait appel à M. F. Cottier, membre du Comité central, pour traiter un sujet à l'ordre du jour: « Situation de l'hôtellerie, mesures de secours, problèmes sociaux ».

Une trentaine d'hôteliers ont pris part à cette assemblée au cours de laquelle M. F. Tissot, président, retraça l'activité de la section et fit part aux membres des différentes questions à l'étude, notamment de la mise au point du contrat collectif de travail préparé par l'Association Cantonale Vaudoise des Hôteliers.

La partie purement administrative fut rapidement liquidée, le Comité sortant fut réélu au complet et se compose de: M. F. Tissot, président; M. Lees, secrétaire; M. A. Neithard, trésorier; MM. Emery, Rufenacht, Siegrist et Ryeen, membres.

Les vérificateurs des comptes ont été désignés en la personne de: MM. Pasche, André et Wiedmer, Théophile.

Immédiatement après l'assemblée, M. F. Cottier présenta une conférence très brillante, suivie avec le plus grand intérêt par chacun, sur les problèmes les plus actuels touchant notre hôtellerie.

Cette conférence fut très instructive, pleine de sages enseignements et conseils. Elle contribua certainement à mieux faire comprendre aux hôteliers leurs responsabilités d'un part et, d'autre part, la nécessité de poursuivre les efforts déjà entrepris sans se laisser décourager par la difficulté des temps.

Les vifs applaudissements de l'assemblée témoignèrent au conférencier tout l'intérêt qu'il provoqua sa conférence.

M. Tissot adressa ensuite un vibrant appel aux quelques hôteliers non-membres qui avaient été invités pour la circonstance et chercha à leur faire comprendre qu'aujourd'hui plus que jamais il est absolument indispensable de serrer les cordes et de grouper toutes les forces, afin de permettre à notre hôtellerie de faire face avec plus de succès aux différents problèmes et difficultés provoqués par les événements.

Cette assemblée se termina par une modeste collation aimablement offerte par Mme Tissot. Dd.

Nécrologies

A. Délaival †

C'est avec chagrin que nous avons appris la nouvelle de la mort de M. A. Délaival, ancien chef de cuisine, qui fut pendant de longues années professeur à notre Ecole de Cour-Launois. M. Délaival est mort à Lausanne, à l'hôpital Nestlé, où il avait été admis d'urgence, le mercredi 24 juin. Il n'a pas survécu à la grande douleur qui lui avait causé le décès de sa femme survenu trois jours auparavant. En ce court espace de temps, il a décliné rapidement, exprimant constamment le désir de rejoindre son épouse. Ses vœux ont donc été bientôt exaucés.

C'est en 1920 que M. Délaival avait pris la direction des cours de cuisine de notre Ecole professionnelle et il devait continuer à s'occuper de l'enseignement culinaire à Cour jusqu'en 1936. Il a accompli sa tâche avec conscience et dévouement et tous ceux qui l'ont connu en gardent le meilleur souvenir.

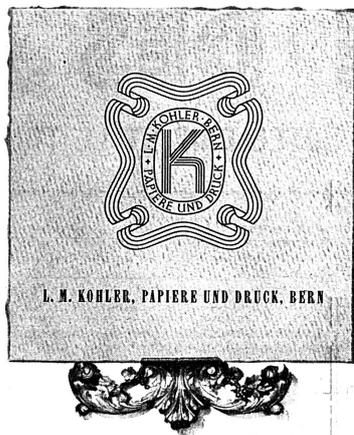
Henri Amiguet †

Nous avons le regret d'annoncer le décès de M. Henri Amiguet-Javel, propriétaire de l'Hôtel du Chamossaire à Villars-Chesières, M. Amiguet était âgé de 81 ans, et avait été très affecté par la mort de son épouse, survenue l'année dernière.

M. Amiguet avait repris de son père l'Hôtel du Chamossaire, propriété de la famille depuis trois générations. A côté de son activité hôtelière, il s'est également occupé des affaires de la commune, il était membre fondateur du chemin de fer Villars-Bretaye, et s'est toujours beaucoup intéressé au développement de la station. M. Amiguet a également siégé au Grand Conseil vaudois et au militaire il était capitaine d'infanterie.

Nous prions la famille de M. H. Amiguet de trouver ici l'expression de nos sincères condoléances.

**Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!**



Bier-Zeitung

No. 1

Wieviel bestellen? Wie aufbewahren?

1. Die Fassgröße wird am besten so gewählt, dass das gleiche Fass nicht länger als einen Tag im Anstich bleiben muss, weil Bier, das über Nacht angestochen bleibt, leicht Kohlensäure und damit an Rezenz verliert.

2. Die Bierfässer sollen nach dem Abladen sofort in den kühlen Keller verbracht werden, damit das Bier Zeit hat, die Kellertemperatur anzunehmen, was mindestens 36 Stunden dauert.

3. Das Bier soll in frostfreien Kellern, bei gleichmässiger Temperatur gelagert werden. Die Keller müssen in jeder Hinsicht einwandfrei, namentlich geruchfrei sein. Das Lagern im Hausgang ist unzweckmässig.

4. Vor dem Anstich soll das Bier mindestens 2 Tage ruhen können, damit sich die auf dem Transport gelockerte Kohlensäure wieder binden und das Bier sich erholen kann.

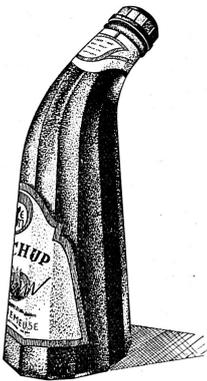
5. Zuerst das unverbrauchte Bier der vorangehenden Sendung anstechen.

**Je gepflegter der Bierausschank,
desto höher der Umsatz
und desto grösser Ihr Verdienst!**



KETCHUP

Sem



n'est pas un succédané

c'est le condiment à la tomate aromatisé des plus fines épices, idéal pour toutes bonnes tables

c'est un produit suisse

Flacon élégant et pratique

Prix: frs. 3.50 le flacon d'environ 400 gr. Remise 10% pour hôtels et restaurants par 6 et 12 flacons

Demandez flacon-essai contre remboursement avec liste des dépositaires régionaux

FABRICATION:
LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

**Wir kaufen
grössere Posten
Flaschen**

Offerten an Wein A.G., Zürich

Kirschen

1a braune u. schwarze Fricktaler, liefern in 10 kg-Spankörbchen zu 85 Rp. per kg ab hier per Nacht. Burger & Widmer, Unterenfelden bei Aarau.

Zu verkaufen

HOTEL

m. Restaurant, Terrasse u. Gartenwirtschaft

28 Betten, bekanntes Geschäft an la Passantenlage in Wengen, Sommer- u. Winterkurort 1. Rang. Kaufpreis äusserst günstig. Anzahlung Fr. 20-30 000.— Offerten unter Chiffre W. E. 2038 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A remettre dans une ville de la Suisse romande

pension et restaurant

bien achalandés. — Offres sous chiffre P 10367 N à Publicitas La Chaux-de-Fonds.

UNTERHALTUNGS-ATTRAKTION I. Rg. disponibel liter. Offerte verlangen: Marseno, Röntgenstrasse 47, Zürich, Tel. 5 72 69.

Wenn Sie

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

Sardinen und Thon

Preisliste verlangen

L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 6 00 94

Wir offerieren couponfrei:

Händereinigungs- und Putzpaste

KESTA-Scheuerpulver — Bleichsoda
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
Ersatzwaschmittel K 11

KELLER & CIE, KONOLFGINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

FRANKO-DOMIZIL-DIENST



in allen
Landesteilen sind dem
Franko-Domizil-Dienst

der Eisenbahnen angeschlossen.

Jedes Frachtstück wird rasch und zuverlässig ins Haus geliefert.

Auskunft bei jeder Bahnstation oder Güterexpedition.

FRANKO-DOMIZIL-DIENST

RASCH ZUVERLÄSSIG

Inserate lesen erwirkt vorteilhafteren Einkauf!



Trockeneier

Eiweiss, Eigelb, Vollei

Gefriereier

Vollei

werden heute von Hotels und Restaurationsbetrieben mit Erfolg verarbeitet!

Verlangen Sie Offerte und Angaben über Lagerung von



Hans Giger, Bern

Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 — Telefon 227 35

Jede Conservenbüchse zurückgeben!

Das Blech wird rar. Darum die Conservenbüchsen nach Gebrauch sofort reinigen, trocknen und zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

1/2 Büchsen 8 Rp.

1/4 Büchsen 6 Rp.

1/2 Büchsen 5 Rp.

1/4 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik **Lenzburger**