Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 46

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 46
BASEL, 12. November 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 46
BALE, 12 novembre 1942

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

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Sparsames Heizen — Bauliche Hotelprobleme – anders gesehen — Luxussteuer auf Champagner.** Seite 3: **Streichung der zusätzlichen Zuckerzuteilung — Übrige kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen.** Seite 4: **Howeg — Büchertisch — Auskunftsdienst.**

Drei Jahre Kriegswirtschaft in der Hotellerie

Albert Adler

Vorbemerkung der Redaktion: Im vergangenen Monat September waren es gerade drei Jahre, seitdem die ersten Massnahmen dekretiert wurden, welche den Beginn der Aera staatlicher Produktions- und Konsumlenkung markierten, die seither schrittweise vervollständigt und heute praktisch allumfassend geworden ist. Je mehr sich dieser Zwang fühlbar macht und sich die Privatinitiative eingeengt sieht, umso kritischer wird auch die Einstellung gegenüber dieser „staatlichen Allmacht". Wir haben es deshalb begrüsst, dass ein enger Mitarbeiter der kriegswirtschaftlichen Bundesinstanzen die Gelegenheit wahrnahm, um die Einschränkungen, die gerade das Gastgewerbe besonders hart trafen, von seinem Standpunkt aus einer rückblickenden Würdigung zu unterziehen. Die Darlegungen bilden eine wertvolle Ergänzung zu den von Herrn Dir. Dr. Feist bereits an der Berner Hoteliertagung gemachten Ausführungen. Sie sind möglicherweise dazu angetan, den einen oder andern Leser davon zu überzeugen, dass nicht eitel Lust am Dekretieren oder Mangel an Verständnis für das Gastgewerbe bei den Rationierungsverfügungen am Werk waren. Damit bekennen wir uns nicht etwa restlos zu den vom Verfasser vertretenen Meinungen und werden auch weiterhin mit allen der Fachorganisation zur Verfügung stehenden Mitteln dort für die besonderen Belange der Hotellerie eintreten, wo nach unserer guten Überzeugung Verbesserungen möglich sind oder wo im Übereifer in den Erlassen übermarktet worden sein sollte. Wir werden dabei am ehesten zum Ziele kommen, wenn der Interessenausgleich in einer Atmosphäre gegenseitigen Vertrauens angestrebt werden kann. Um eine solche noch zu vertiefen, wurde der nachstehende Artikel auch abgefasst und ihm in den Spalten unseres Blattes gerne Aufnahme gewährt.

I.

Trotzdem wir nun bereits drei Jahre Kriegswirtschaft hinter uns haben, kann nicht behauptet werden, dass sie heute überall richtig verstanden und begriffen wird. Im Gegenteil, so mancher Bürger hat heute noch das Gefühl, Kriegswirtschaft sei irgend ein bureaukratisches Gebilde, das in Bern thront, auf den Schultern des Bürgers lastet, in seine persönlichen Verhältnisse hineingreifen möchte und ihn nach Herzenslust schikaniert. Man kann aber nicht oft genug betonen, dass die Kriegswirtschaft ihre Entstehung nicht einer Politik des grünen Tisches verdankt, sondern allein der Sorge um das Ganze. Wenn wir keine Kriegswirtschaft besitzen würden, dann hätten wir heute schon traurige Zustände im Lande. Was aber das ganze im Auge hat, kann auf das Einzelne nur sehr beschränkt Rücksicht nehmen. Und was bei uns in gewöhnlichen Zeiten ein Plus war, nämlich, dass jeder Kanton, jede Gemeinde, ja jeder Berufsstand gewisse Privilegien besass, das wird heute zu einem gewissen Hemmschuh der Kriegswirtschaft, da diese notgedrungen und zeitbedingt mit vielen dieser Privilegien aufräumen muss, sofern sie wirklich zum Wohle des Landes durchgereifen will. Was heute wohl am meisten not tut, das ist eine Gesinnungsänderung jedes einzelnen von uns. Man darf in der einzelnen Kriegswirtschaftsmassnahme nicht mehr den Paragraphen, nicht mehr eine Schikane sehen, sondern tatsächlich das einzige Mittel, um durchzukommen.

Wenn wir als Ganzes die kommenden ernsten Zeiten überstehen wollen — und es kann uns nur gesamthaft gut oder gesamthaft schlecht gehen —, dann müssen wir zu der Überzeugung kommen, dass die kriegswirtschaftliche Massnahme den Schlüssel für die Zukunft darstellt und die wir einhalten müssen, auch wenn kein Polizist hinter uns steht. Das mag noch manchen Ohren zu extrem, zu fanatisch klingen. Es gibt noch viele Leute, die glauben, unbedingt Anspruch auf den Titel „ehrbarer Büger" erheben zu können, weil sie noch nie geraubt und gestohlen haben. Eine wissentliche Umgehung kriegswirtschaftlicher Vorschriften war aber bis jetzt kein Masstab für die Ehrbarkeit dieser Bürger. Und doch ist dieses heute der Fall, denn wer jetzt wissentlich kriegswirtschaftliche Vorschriften übertritt, ist ein genau gleicher Sünder, wie derjenige, der stiehlt! Man muss immer wieder auf den Grund der Dinge zurückgehen, um klar zu erkennen, dass die Kriegswirtschaft nur im Interesse von uns allen liegt und dass deren Befolgung auf kürzere oder längere Sicht wiederum uns allen zugute kommt. Die eigentliche Zielsetzung unserer Kriegswirtschaft lässt vier Richtungen erkennen: Einmal gilt es unter allen Umständen, den Bedarf unseres Heeres zu decken; dann muss danach getrachtet werden, trotz enormer Zufuhrschwierigkeiten Import und Export in einem gewissen Rahmen aufrecht zu erhalten; ferner muss der fehlende Import weitgehend durch die eigene Produktion gedeckt werden, und endlich hat überall da, wo Mangel eintritt, eine gerechte Verteilung des Vorhandenen stattzufinden.

Nach diesen grundsätzlichen Betrachtungen über die Kriegswirtschaft kommen wir nun zu deren besonderem Verhältnis zur Hotellerie. Da die Kriegswirtschaft ihrer ganzen Zielsetzung nach einschränkend ist und sein muss, so stösst natürlich ihre Durchführung bei einem Berufszweig auf grössere Schwierigkeiten, wenn dieser gerade das Gegenteil vom Einschränken als Motto auf den Schild gehoben hat. Wer weiss, wieviel Arbeit und Mühe dies während langen Jahren der schweizerischen Hotellerie gekostet hat, um sie zu dem zu machen, was sie bei Beginn des Krieges war, der begreift, dass es sowohl psychologisch als materiell schwierig war, nun wieder abzubauen ohne den guten Ruf des Gewerbes allzusehr in Mitleidenschaft zu ziehen. Und dieser innere Kampf zwischen notwendiger Anpassung an die heutigen Verhältnisse und der Wahrung eines mühsam errungenen Niveaus ist bis heute nicht verstummt. So sehr es notwendig ist, dass auch die Hotellerie sich allen einschränkenden Massnahmen unterwirft, so sehr kann es wiederum nicht Zweck der Kriegswirtschaft sein, diesen Berufsstand so zurückzubinden und zu reduzieren, dass er in besseren Zeiten überhaupt nicht mehr imstande wäre, seine wichtige Rolle in unserer Volkswirtschaft und im speziellen im Rahmen des Fremdenverkehrs zu erfüllen.

Man darf nun allerdings feststellen, dass die Kriegswirtschaft diesen Gesichtspunkten besonders am Anfange weitgehend Rechnung getragen hat. Während gleich zu Beginn des Krieges der private Haushalt auf Grund der Lebensmittelkarte durchgehend von der Rationierung erfasst wurde, so war dies bei den kollektiven Haushaltungen noch keineswegs der Fall. Die Zuteilungen an rationierten Lebensmitteln erfolgten vielmehr auf Grund der Angaben des Betriebes über den Bezug in der entsprechenden Zeit der Vorjahre. Dabei wurden dann diese Zuteilungen je nach Saison und Versorgungslage jeweils mehr oder weniger gekürzt. Solange nun die allgemeine Versorgungslage als befriedigend angesehen werden konnte, solange auch noch die Möglichkeit des Ausweichens auf zahlreiche freie Artikel bestand und solange ferner nicht unerhebliche eigene Vorräte herangezogen werden konnten, solange war dieses Zuteilungssystem zweckdienlich. In dem Moment aber, wo sich die Versorgungslage verschlechterte und die Zuteilungen rigoros gekürzt werden mussten, da musste nach einer neuen und besseren Basis für die Zuteilung gesucht werden. Denn jetzt bestand die Gefahr, dass der Ehrliche, welcher seine früheren Bezüge richtig angegeben hatte, infolge der starken Kürzung gegenüber demjenigen zum Dummen wurde, der fälschlicherweise übersetzte Bezüge angegeben hatte und nun mit den neuen Kürzungen eigentlich keine wesentliche Einbusse erlitt.

Dies war der eine Grund, welcher dringend nach einer Änderung des Zuteilungssystemes rief. Dann aber musste bei den zunehmenden Versorgungsschwierigkeiten ein noch bestehendes Loch geschlossen werden, das darin bestand, dass der Besser-Bemittelte die Möglichkeit einer Doppelversorgung mit rationierten Lebensmitteln in der kollektiven Haushaltung besass. Dies hätte auf die Dauer nicht nur zu einem untragbaren Mehrverbrauch an wichtigen Nahrungsmitteln geführt, sondern es hätte auch in sozialer Hinsicht zwischen den einzelnen Volksschichten zu unerwünschten Spannungen führen müssen. Man war sich also darüber klar, dass etwas geschehen müsse, aber man wusste noch nicht, zu welchem Mittel man greifen wollte. Im Ausland war man schon weit früher dazu geschritten, dieses Loch der Doppelverpflegung zu beseitigen, und man hatte dabei kurzerhand auf das System des letzten Krieges zurückgegriffen. Der Gast hat dabei Rationierungsausweise für sämtliche in den Mahlzeiten enthaltenen rationierten Lebensmittel abzugeben. So kann es vorkommen, dass er für eine Mahlzeit sowohl Fleisch-, Fett-, Teigwaren-, als auch Brotcoupons abgeben muss. Abgesehen davon, dass ein ständiges Mitsichführen dieser verschiedensten Arten von Coupons auch nicht immer die einfachste und angenehmste Art ist, so darf man nicht vergessen, welche gewaltige Arbeit dem Betriebsinhaber durch das Einsammeln, Sortieren und Abliefern dieser Unzahl von Coupons entsteht. Als weiterer Nachteil dieses Systems kommt noch hinzu, dass in den meisten Fällen die Behörden um eine gewisse Sonderzuteilung, also um eine Zuteilung über das abgelieferte Quantum Coupons hinaus, nicht herumkommen, da ein gewisser Mehrverbrauch in der kollektiven Haushaltung gegenüber dem privaten Haushalt nicht bei dieser Couponsabgabe berücksichtigt ist. In dem Moment aber, wo eine Sonderzuteilung nötig ist, hängt die gerechte Linie wieder sehr stark von den Angaben des Betriebsinhabers und dem Ermessen des Amtes ab, so dass also auch bei diesem komplizierten System keine einwandfreie Basis vorhanden ist.

Man beschritt deshalb andere Wege und fand nach längerem Studium ein System, das den Anspruch auf eine originelle schweizerische Lösung erheben darf. Man schuf den Mahlzeitencoupon, der nicht nur einen endlosen Couponskrieg verhütete, sondern auch im grossen und ganzen eine gerechte Basis für die Zuteilung schuf. Das eigentliche System des Mahlzeitencoupons ist zu bekannt und hat sich zu gut eingeführt, als dass wir an dieser Stelle noch auf alle Details eintreten müssten. Ganz allgemein kann jedoch heute gesagt werden, dass diese Lösung nicht nur die zweckdienlichste war, sondern dass sie die glänzende Möglichkeit bot, neue Rationierungen ohne grundlegende Änderungen in sich aufzunehmen. Wenn sich auch bei der Einführung dieser Mahlzeitencoupons bei der Bevölkerung ein gewisses Sichsträuben bemerkbar machte, indem man sich mit Vorliebe auf die noch couponsfreien kleineren Zwischenverpflegungen stürzte, so hat sich dies nach verhältnismässig kurzer Zeit gelegt und männiglich gewöhnte sich daran, für Speisen und Mahlzeiten die nötigen Coupons abzugeben.

Es kann kein Zweifel darüber bestehen, dass all diese Massnahmen viel reibungsloser und viel wirkungsvoller durchgeführt werden können, wenn sie auch innerhalb des davon betroffenen Berufsstandes solidarisch und konsequent eingehalten werden. Wenn am Anfang gewisse Klagen laut wurden über eine unterschiedliche Regelung im Verlangen der Mahlzeitencoupons oder über ein Nichtauskommen mit den auf Grund der Mahlzeitencoupons erhaltenen Zuteilungen, dann lag dies weniger am System selbst als an den Ausführenden. Der eine oder andere nämlich liess sich dazu verführen, seine Platten ohne Einschränkung und im Rahmen der bisherigen Gewohnheiten abzugeben, wobei er sowohl die alten Kunden halten als auch neue herbeiziehen wollte. Selbstverständlich reichten dann in diesem Falle die Zuteilungen nicht aus, um all das zu ersetzen, was noch herausging, und so musste dann über kurz oder lang auf die Vorräte zurückgegriffen oder aber die Quantität der abgegebenen Speisen der neuen Zeit angepasst werden. Heute ist der Mahlzeitencoupon wohl nicht mehr aus unserer Kriegswirtschaft wegzudenken.

Fortsetzung folgt

Vorverlegte Verdunkelung

Die überraschende Vorverlegung der Verdunkelung auf 20 Uhr bedeutet für das städtische Gastgewerbe leider neue Sorgen und eine weitere bedenkliche Umsatzschrumpfung. Hatte schon die bisherige Regelung fühlbare wirtschaftliche Rückschläge für die Stadtrestaurants zur Folge, so ist zu befürchten, dass die verschärften Massnahmen ein noch zahlreicheres Publikum künftig davon abhalten werden, in den Abendstunden auszugehen. Die Kosten des jüngsten Befehls tragen neben den Konzerten, Theater- und Kino-, sowie Vortragsveranstaltungen hauptsächlich die Gaststätten, die der für ihre Existenz sehr wichtigen Abendkundschaft noch mehr als bisher verlustig gehen.

Wenn die frühzeitigere Verdunkelung amtlich als Folge der neuen schweren Verletzungen unseres Luftraumes begründet wird, so scheint das nicht überall sehr überzeugend zu wirken. So schreiben die „Basler Nachrichten", dass die raschere Verdunkelung am Abend die weitere Überfliegung unseres Territoriums kaum in nennenswerter Weise zu erschweren vermöge, anderseits aber einen Eingriff in die Lebensverhältnisse des Landes bedeute, der eine nähere Erklärung und Begründung gegenüber der Bevölkerung rechtfertige. Eine wirkliche Motivierung der Anordnung sei um so angezeigter, als man vielerorts und vorab in den Grenzstädten der Meinung sei, eine stärkere Belichtung des schweizerischen Gebietes wäre viel eher der Situation der Schweiz angepasst.

Das durch die neue Anordnung besonders betroffene Gastgewerbe dürfte weitgehend diese Auffassung teilen. Man verschliesst sich in unseren Kreisen nicht im geringsten zwingenden und überzeugenden militärischen Notwendigkeiten, weshalb u. a. unser Verein auch die Bemühungen um Lockerung der Verdunkelungsvorschriften im gegenwärtigen Zeitpunkt nicht unterstützte, auf welche ja dann das Armeekommando auch nicht eingetreten ist. Aber man kann sich hinwiederum des Eindruckes nicht erwehren, dass Massnahmen mit schwerwiegenden wirtschaftlichen Folgen für bestimmte Erwerbszweige etwas allzu leicht dekretiert werden, ohne Rücksichtnahme auf berechtigte Lebensinteressen und ohne dass auch die beabsichtigte Wirkung auf militärischem Gebiete erzielt wird.

Nach dem amtlichen Wortlaut gilt die Vorverlegung „bis auf weiteres". Hoffen wir deshalb, dass sich dieses Provisorium — nicht wie viele andere — keiner allzu langen Lebensdauer erfreue, sondern so rasch als möglich und zulässig wieder in der Versenkung verschwinde.

Die Aufgaben der Berufsbildung

Anlässlich seiner Wahl zum Präsidenten der Schweizer. Fachkommission für das Gastgewerbe äusserte sich Herr H. Gölden-Morlock in einer Ansprache über die künftigen Aufgaben der Fachkommission. Wir entnehmen ihr die folgenden Ausführungen:

In der Berufsbildung stehen wir im Gastgewerbe erst in der Entwicklung. Wohl haben wir seit Jahrzehnten berufliche Fachschulen. Wohl führen die Verbände Fachkurse durch für Küchen- und Servicekunde, Menuberechnungen und Weinbehandlung usw. Die Vereine haben die paritätische Fachkommission im Jahre 1926 gegründet und haben im Rahmen des Bundesgesetzes vom Juni 1930 über die berufliche Ausbildung mitgearbeitet an der Erstellung einer Lehrordnung für Köche und Kellner und einem Lehrvertrag für diese beiden Berufe.

Die Schweizer. Fachkommission erstellte die Lehr- und Prüfungsprogramme, eine Wegleitung für Prüfungsexperten, eine Berufswahlschrift zu Handen der Berufsberatungsstellen, sowie eine Wegleitung zu Handen der Lehrlingsämter und als Führer für die Lehrmeister und Lehrlinge, eine fachliche Wegleitung dür Prüfungsexperten. Eine Ordnung für die Meisterprüfungen im Kocherufe und neuerdings eine Ordnung des Kellnerberufes.

Sie erkennen aus der Fülle dieser Arbeiten, wie intensiv sich die SFG in ihrer 16jährigen Tätigkeit mit der Nachwuchsfrage und der beruflichen Ausbildung befasst hat. Was not tut, das

ist die Überwachung des Lehrlingswesens im Rahmen des im Gesetze den Berufsverbänden zugesicherten Mitspracherechtes. Wir sind daran, dieses Aufsichtswesen auszubauen, indem wir die kantonalen Kreiskommissionen schaffen werden, welche ausserdem die Aufgabe haben, in ihrem Arbeitsgebiet die Berufsbildung zu fördern in enger Zusammenarbeit mit Behörden, Berufsberatung, durch Organisation von Ausbildungskursen für Experten und berufsbeflissene Angehörige des Gastgewerbes, denen aber auch die Aufgabe zufällt, bei der Handhabung und dem Vollzug bestehender gesetzlicher Vorschriften des Lehrlingswesens die Behörden zu unterstützen und auf Verlangen mitzuwirken an deren Durchführung, alles in engem Kontakt mit der Geschäftsleitung der SFG.

Wir messen dieser Organisation grosse Bedeutung zu. Am Erfolg kann nicht gezweifelt werden, wenn die richtigen Leute von den Sektionen in diese Kommission delegiert werden. Eine erspriessliche Arbeit könnten die paritätischen Kreiskommissionen leisten, wenn sie für die Weiterbildung derjenigen Berufsangehörigen sorgen wollten, die zu höheren und tieferem Wissen vordringen wollen, indem sie Vortrags- und Berufsbildungsabende organisieren und den Weiterstrebenden Gelegenheit verschaffen wollten zum beruflichen Aufstieg.

Der Berufswahl ist die grösste Aufmerksamkeit zu widmen. Eltern, wie auch der Lehrherr und Lehrmeister, müssen sich dieser Verantwortung klar sein. Wer den rechten Beruf erwählt, gelangt zu Arbeitsfreude, zum Drange nach Höchstleistung in seinem Berufe, zu Glück und Erfolg.

Notwendig ist die Berufseignung. Notwendig aber auch der volle Einsatz der Persönlichkeit für den Beruf. Der Beruf soll als Erlebnis, als Erfüllung seiner Wünsche, als eine Kunst aufgefasst werden. Es genügt nicht, dass der Berufstätige seinen Beruf als auskömmlich betrachtet. Berufsstolz, Berufsbegeisterung und Berufspflicht müssen ihn beseelen. Jedem Berufstätigen steht der Weg zum Aufstieg offen, wenn Fleiss, Ausdauer und Pflichterfüllung ihn leiten. Berufsbildung fördert die Leistung. Leistung führt zu Verdienst und Aufstieg.

Wir durchleben eine Zeit bittersten Kampfes um unsere Existenz. Hierzu gesellt sich vielerorts eine unbeschreibliche Voreingenommenheit gegenüber dem Gastgewerbe. Es wird scharfe Kritik geübt über alle möglichen Belange. Da ist es nötig, dass der Berufstätige sich wehrt. Aber dazu ist auch notwendig, dass der Berufstätige die Materie vollständig beherrscht. Leider gibt es in Kreisen Berufstätiger Leute, die für nichts Interesse haben. Menschen, die achtlos an allem vorübergehen; sie leben in den Tag hinein, sehen nichts, hören nichts, sie lesen nichts und denken nichts. Zu diesen Menschen hat keine Organisation, keine Aufklärungsschrift, kein Fachblatt Zugang. Darum müssen wir uns an die heranwachsende Generation wenden. An jene, die einmal die Führung übernehmen sollen.

Was bezwecken wir mit der Berufsbildung? Wir wollen brauchbare Berufstätige schaffen. Einen Berufsnachwuchs, der innerlich mit seinem Berufe verwachsen ist.

Was für Resultate erhoffen wir? Wertvolle Mitarbeiter im Beruf zu schaffen. Tüchtige Vorgesetzte, tüchtige Menschen, die befähigt sind, wiederum einen brauchbaren, mit Berufsstolz beseelten Nachwuchs zu schaffen. Ein Nachwuchs welcher dem ganzen Berufsstand zur Ehre gereicht, sei es als Arbeiter, als Vorgesetzter oder Prinzipal. Nicht jeder ist zum Führer, zum Meister seines Berufes geschaffen, noch hat jeder das Glück, Meister seines Berufes zu werden. Aber keinem Berufsbeflissenen ist es verwehrt, sich jenen Grad der Berufsbildung zu verschaffen, der ihn befriedigt und ihm Freude bereitet.

Worauf es ankommt? Auf das Vertrauen. Auf das vorbehaltlose Bekenntnis zur guten Sache. Sollen unsere Bemühungen mit Erfolg gekrönt sein, so muss unsere Arbeit unterstützt werden von jedem Mitglied der Kommission; sie muss getragen werden vom Vertrauen der Verbände. In bezug auf die Verbandsvertretungen wäre es erwünscht, wenn die Delegierten in der SFG aus Männern bestänen, die mit allen Fragen, welche die SFG zu behandeln hat, vertraut sind. Sie müssen mit ihren Vereinsbehörden in konstanter Fühlung sein und sie über die Arbeiten der SFG unterrichten, sich über die Fragen, welche zur Behandlung stehen, bei ihrer Verbandsbehörde erkundigen, um deren Meinung kennen zu lernen und zu den einzelnen Traktanden Stellung zu nehmen. Das erleichtert die speditive Abwicklung der Geschäfte und die Formulierung klarer Anträge zuhanden der Verbände, was diesen wiederum eine rasche Behandlung der Anträge der SFG gestatten würde.

Aus dem Leserkreis

Bauliche Hotelprobleme — anders gesehen

Es braucht einer noch lange kein geschulter Ästhetiker zu sein, um sich darüber ein Urteil bilden zu können, dass es weit weniger die Wellblechsennhütten und Hochspannungsleitungen sind, die vielfach unsere Bergnatur verunstalten, als überdimensionierte, schönheitswidrige Hotelkästen. Es ist deshalb gut, dass man sich heute offiziell mit diesem Punkt befasst. Das Problem schneidet zwei Gebiete an: Architektur und Naturschutz, was das Äussere der Hotels anbetrifft und künstlerisches Handwerk und Einrichtungstechnik, was den Innenausbau und die Gebäudeaufteilung anbelangen.

Solange unser Geschäft florierte, schien niemand sich an den baulichen Misständen zu stossen. Erst die Not züchtete diese Tugend. Also auch „eine glückliche Gefahr"! Schuldig, könnte man allzu leicht sagen, sind nicht wir, sondern diejenigen, die sich als „Schöpfer" dieser baulichen Gebilde betrachteten. Hätten diese nicht so sinn- und verantwortungslos gehandelt, dann bliebe uns ein guter Teil der Schattseiten dieser baulichen Hotelsanierung erspart. Denn das Kostspielige und Problematische dreht sich vor allem um die architektonisch verpfuschten Häuser, die irgendwie nicht kurzerhand abgebrochen werden können. Zudem hat das Abbrechen nur dann einen positiven Sinn, wenn die Entwicklungsgeschichte dieses „ausradieren" rechtfertigt. Diese Entwicklungsgeschichte darf sich aber auch wiederum nicht allein auf den betreffenden Betrieb beschränken, sondern auf den ganzen Kurort als solchen, damit es — um kürzlich von der Hotel-Revue geprägte Worte zu wiederholen — verhindert wird, dass Unternehmen, „die erst vor kurzer Zeit mit erheblichem Aufwand modernisiert und renoviert wurden, nachträglich doch noch an den Abbruch-Honegger übergehen", zum höchst ungerechten Vorteil gegenüber weit stärker veralteten Betrieben des gleichen Ortes, deren finanzieller Hintergrund aber ihren Abbruch zu verhindern vermag. Doch trifft die Schuld an Misständen nicht ausschliesslich die Ersteller, Architekten und Baumeister, sondern ebensosehr die Allgemeinheit: den Mitbürger des betreffenden Kurgebietes, der die Verschandelung zuliess — die Gemeindebehörden und Naturschutzvereine, die laut einem bekannten Gesetz die Pläne zeitig genug hätten einsehen können und es unterlassen hatten, einzuschreiten. Es ist lobenswert, dass unsere Generation sich vornimmt, die begangenen Fehler nicht durch die Kindeskinder ausmerzen zu lassen.

Nun gibt es aber eine ganze Anzahl Hotelbesitzer, denen die bauliche Sanierung immer schon positiv am Herzen lag und deren Häuser heute alles andere als veraltet sind. Gerade hier besteht eine Diskrepanz, indem vor lauter Zukunftsmusik das Naheliegende verdrängt zu werden droht. Es scheint doch logisch, dass zuerst das Gesunde gerettet, dass bestehende Werte erhalten werden sollten. Diese baulich bereits sanierten Hotels leiden deshalb nicht unvermindert unter dem Krieg, denn ihr höheres Konkurrenzpotential nützt ihnen bei den heute geschlossenen Grenzen eben gar nichts. Im Moment sind sie dem baufälligsten Kasten gleichgestellt und treiben genau wie dieser, dem finanziellen Ruin entgegen. So gibt es Hotels, Privatbetriebe, die mit persönlichem Mut und Tatkraft von ihren Besitzern zeitgemäss ausgebaut wurden — auf Kosten der Reserven natürlich. Diesen Eigentümern, den Kämpfern unter den Schweizer Hoteliers, fällt es heute doppelt schwer, passive Dulder zu spielen und ihren „Fall" zurückgesetzt zu wissen, wegen seiner Unvereinbarkeit mit der grossen, nationalen baulichen Hotelsanierung, die nur das ganze im Auge hat, für übermorgen plant und sich deshalb Einzelfällen oder gar Sofortproblemen nicht annehmen kann.

Wir finden, dass der Hotelier zum Durchhalten Widerstandskraft braucht. Von seiner Kraft, der Ausdauer und dem Mut, die das Durchhalten erfordert, hängt die ganze Zukunftshotellerie ab. Die notwendige Widerstandskraft kann ein Mensch aber nur aufbringen, solange als er an den Sinn des Durchhaltens glaubt. Es ist unmöglich, die Hotellerie mit dem in ihr investierten Volksvermögen von 4,5 Milliarden Franken weiterhin sich selbst zu überlassen. Die „Hotelrevue" schrieb ganz richtig — „man müsse sich darüber klar sein, dass heute für die Hotellerie Fragen auf dem Spiele stehen, die momentan brennender sind und von deren Lösung es mehr denn je abhängt, ob das Hotelgewerbe sich bis zu jener Zeit noch behaupten kann, da die bauliche Morgenröte anbricht."

In erster Linie „erhalten" was gesund und gut ist, und erst dann Zukunftspläne. Es ist nicht gleichgültig, ob wir den aktuellen Problemen ausweichen und die Lösungen auf später verschieben. Leicht kann es sein, dass wir in diesem „später" vielleicht wohl Idealprojekte für Musterhotels und Kurortbeispiele besitzen werden, nicht aber die ausreichende Zahl Hoteliers und Personal, deren berufliche Überzeugung und Begeisterung eben doch die Hauptsache, den Kern jeden Hotels, ausmachen.

Fred Ammann

FRAGE *und* ANTWORT

Frage No. 239: **Luxussteuer auf Champagner.** Ist bei dieser neuen Steuer der Lieferant oder der Hotelier steuerpflichtig? Muss er nach dem 31. Oktober seinen ganzen Vorrat an Champagner versteuern, und welche Weine fallen eigentlich unter diese Warengattung?

Antwort: Wir haben bereits in der letzten Nummer mitgeteilt, dass alle wünschenswerten Detailinformationen über die neue Steuer in einem Kommentar der eidg. Steuerverwaltung zusammengefasst sind und dass dieser, zusammen mit dem amtlichen Wortlaut des einschlägigen BRB. bei jeder Poststelle für 50 Rp. bezogen werden kann. Die Steuer ist als Detaillistensteuer ausgebaut und wird demnach bei den Inhabern von denjenigen Geschäftsbetrieben erhoben, welche die steuerpflichtige Luxusware im Detail liefern. Daneben ist auch der Eigenverbrauch steuerpflichtig. Der Weinhändler, Grossist oder Produzent, der den Hotelier beliefert, ist also nicht steuerpflichtig. Eine Steuerpflicht ist für diese nur dann begründet, wenn sie den Konsumenten direkt beliefern. Der Hotelier gilt beim Verkauf des Champagners an die Gäste als Detaillist und hat daher die Luxussteuer zu erheben.

Die Steuer ist durch die Verwendung von Luxussteuermarken zu entrichten. Diese Marken sind vom Hotelier vor der Auslieferung der Ware an den Kunden oder vor der Verwendung zum Eigenverbrauch auf der Flasche aufzukleben und durch Aufdruck oder Aufschrift der Firmabezeichnung mittels dauerhafter Farbe oder Tinte zu entwerten. Der bei Inkraftsetzung der Steuer vorhandene Vorrat ist daher nicht etwa global der Abgabe unterworfen, sondern der Steuerbetrag wird erst mit der Ausgabe jeder einzelnen bestellten Flasche fällig.

Als steuerpflichtige Schaumweine gelten weisse oder rote, auch aus Obstwein oder Beerenobst hergestellte, alkoholhaltige Weine, welche eine grosse Menge Kohlensäure enthalten (Champagner, Asti spumante und dgl.). Nicht als Schaumweine gelten die mittels normaler Gärung erhaltenen, nicht besonders verarbeiteten Naturweine von Vouvray, Anjou, Saumur, Sauterne und dgl.

Ergänzend mögen auch noch die folgenden Hinweise dienlich sein:

Beim glaseweisen Ausschank von Champagner kann natürlich das Markenverfahren nicht so zur Anwendung kommen, dass noch jedes Glas mit einer Steuermarke zu versehen wäre. Der Steuerpflicht ist Genüge getan, wenn die Flasche, aus welcher glasweise ausgeschenkt wird, mit der Steuermarke versehen ist. Dagegen ist der Hotelier berechtigt, den Preis für das Glas Schaumwein um den Betrag der anteilig entfallenden Steuer zu erhöhen.

In bezug auf die Preisanschrift ist dringend zu empfehlen, die Preise für Schaumweine inklusive Luxussteuer anzugeben. Es besteht nach dem einschlägigen BRB die Rechtsvermutung, dass die Steuer im Entgelt, d. h. im Verkaufspreis, eingeschlossen ist. Wenn offene Steuerüberwälzung gewählt wird, so muss in den Preisanschriften deutlich angegeben sein, dass die Luxussteuer im Verkaufspreis nicht inbegriffen ist und gesondert berechnet wird.

Die Warenumsatzsteuer bildet, auch wenn sie verdeckt überwälzt wird, also im Verkaufspreis bereits eingeschlossen ist, nicht Bestandteil des für die Luxussteuer in Betracht fallenden Detailverkaufswertes. Sie ist also bei der Berechnung des Luxussteuerbetreffnisses in Abzug zu bringen.

Lohnbuchhaltung
nach neuem, praktischem System.
Muster durch das Zentralbureau S.H.V.

Sparsames Heizen

Zurückkommend auf die Ausführungen von Herrn Heizungsing. Ingold der Fa. Gebr. Sulzer A.G. anlässlich der Tagung der Städte- und Flachlandhotellerie in Bern, lassen wir nachstehend noch einige beachtenswerte Winke über das Heizen und Angaben über die Ersatzbrennstoffe folgen:

Bei der **Indienststellung der Heizung** sind die nachstehenden Punkte zu beachten:

Verloren gegangene Bedienungsanleitungen sind zu ersetzen.

Kontrollieren, ob Kesseltüren dicht schliessen und ob die Zugregulatoren in Ordnung sind.

Bereitstellung von Zimmerthermometern für alle Räume, ob beheizt oder nicht. Bei Heizungen mit nur einem Kessel für Rostabdeckung sorgen.

Bei der Absicht, Holz zu verfeuern, ist an der Fülltüre für die Einführung von Oberluft eine Klinke anzubringen, sofern kein Schauloch vorhanden ist. Bei übermässigem Kaminzug Einbau eines Zugreglers vorsehen.

Isolierungen überprüfen und defekte Isolierungen instand stellen lassen.

Bei der **Bedienung der Heizung** gelten folgende Regeln:

Den Rost täglich von Asche und nach Bedarf von Schlacke reinigen. Asche aussieben und unverbrannte Bestandteile wieder in den Kessel geben.

Rauchzüge des Kessels wöchentlich einmal von Flugasche und Ansätzen mit der Russbürste gründlich reinigen (besonders wichtig bei Verwendung von Ersatzbrennstoffen).

Anfangs und Ausgangs der Heizperiode bis zu Aussentemperaturen gegen 0 Grad C nicht durchheizen. Beim Durchheizen über Nacht Wassertemperatur stark herabsetzen bis auf die Grenze, wo das Feuer im Kessel nicht auslöscht (ca. bis 40 Grad C am Kessel).

Bei tiefen Aussentemperaturen zum Regulieren des Feuers nicht nur den Zugregulator verwenden, sondern auch die Rauchklappe drosseln, wenn Feuer zu stark (in Sonderfällen Kaminregler einbauen).

Betriebskontrolle schriftlich führen lassen.

Mit der Fensterlüftung sparsam umgehen. Für Lufterneuerung genügt kräftiger Durchzug von wenigen Minuten (kurzes Öffnen von Fenster und Türen, wobei durch Querlüftung der Luftinhalt erneuert, die Wände aber nicht ausgekühlt werden).

Als zeitgemässe **Ergänzungen an bestehenden Heizungsanlagen** kommen in Frage:

In Gebäuden, wo obere Stockwerke ausser Betrieb gesetzt und entleert werden, ist die Anordnung eines Hilfsexpansionsgefässes nötig.

Isolierung aller mitheizenden Verteilleitungen, deren Heizwirkung nicht unbedingt nötig ist (Dach- und Kellerräume).

Die Verwendung hauptsächlich einheimischer Ersatzbrennstoffe bedarf einiger Kenntnisse über deren wirtschaftlichste Verfeuerung. Diese Brennstoffe lassen sich in zwei Hauptgruppen unterteilen, d. h. in solche, die mit mehr oder weniger langer Flamme brennen, und in ausgesprochen gasarme Kohlen.

Diejenigen der ersten Kategorie sind wegen der flüchtigen Anteile auch bei mässigem Heizwert und erheblichem Anteil an Asche und eventueller Feuchtigkeit noch verhältnismässig gut in Brand zu bringen. In diese Gruppe gehören Holz, Torf und die Kohlen jüngeren Datums, wie Schiefer und Braunkohle. Da die Zentralheizungskessel im allgemeinen für gasarme Brennstoffe gebaut sind, so bedarf die Verfeuerung der flammenden Brennstoffe besonderer Aufmerksamkeit in der Bedienung, um Verpuffungen beim Feuern und Verpechungen der Kessel durch Niederschlag unverbrannter Schwelgase nach Möglichkeit zu verhüten.

Der gelegentlich erhebliche Anteil an Feuchtigkeit befördert die Verschmutzung der Kessel und kann sich bis in die Kamine auswirken, besonders dann, wenn die Wassertemperaturen im Kessel zu tief gehalten werden müssen.

Bei gewissen Braunkohlen tritt weiterhin erschwerend ein fühlbarer Schwefelgehalt hinzu, der die Korrosionserscheinungen bei Feuchtigkeitsniederschlag in den Kesseln verstärkt und gefährlicher macht.

Aus diesen Gründen ist es dringend zu empfehlen, bei länger dauernder Verfeuerung solcher Brennstoffe eine Rücklaufbeimischung einzubauen, wo solche nicht bereits vorhanden ist, damit die Kessel mit den notwendigen höheren Wassertemperaturen betrieben werden können, ohne dass die Heizung selbst mit denselben Temperaturen bedient werden muss, da dies die unerlässliche Einsparung an Brennmaterial erschweren würde.

Die gasarmen Kohlen der zweiten Gruppe sind in ihren natürlichen Vorkommen als Anthrazite bekannt. Die schweizerischen Anthrazitvorkommen sind gekennzeichnet durch ziemlich hohe Anteile an leicht schmelzbarer Asche, welche sowohl den Heizwert herabsetzen als auch die Verbrennung durch Einkapseln der Kohle mit Schlacke stark erschweren, so dass es, je nach der Qualität, nicht mehr möglich ist, alle diese Kohlen ohne Zusatz zu verfeuern. Es ist nötig, guten Anthrazit oder guten Koks in einem bestimmten Anteil beizumischen.

Da trotz Steigerung der Förderung und Verbesserung der Aufbereitung die einheimischen Brennstoffe bei weitem nicht ausreichen, um mengenmässig die eingeführte Kohle zu ersetzen und auch die Industrie solche Brennstoffe mit Vorteil zum Strecken benützt, so muss man sich rechtzeitig eindecken, durch trockene Lagerung den Feuchtigkeitsgehalt herabsetzen und vor allem auch beachten, dass, wie schon erwähnt, manche dieser Brennstoffe nicht ohne Zusatz verfeuert werden können. Vor allem ist deshalb daran zu denken, dass man die gute Kohle, die noch zugeteilt werden kann oder die Reste von früheren Vorräten nicht zum voraus verbrennt, in der Meinung, dass man später mit Ersatzbrennstoffen unter allen Umständen allein auszukommen vermag.

Bei der Verwendung solcher Ersatzbrennstoffe ist mit vermehrter Bedienung und grösserem zeitlichem Aufwand für die Überwachung der Feuerungsanlagen zu rechnen und daher dem Personal die nötige Zeit einzuräumen. Als zusätzliche Arbeiten kommen in Betracht das Zerkleinern des Brennstoffes, häufigeres Putzen, Abschlacken und Ausräumen des Feuers, öftere Reinigung der Kessel. Zudem ist damit zu rechnen, dass die Kessel nur noch rund die Hälfte bis zwei Drittel der Wärmeleistung mit normalem Brennstoff erzielt wird. Die Heizwerte unterliegen besonders im Hinblick auf die Wasser- und Aschengehalte starken Schwankungen. Deshalb ist sehr zu empfehlen, für die Beurteilung von Offerten und die Kontrolle der gelieferten Ware eine Heizwertbestimmung der EMPA einzufordern. Nach den Weisungen des KIAA ist der Käufer berechtigt, Angaben über Wasser- und Aschengehalte zu verlangen, worüber das KIAA besondere Merkblätter herausgegeben hat.

Einem von Gebr. Sulzer herausgegebenen Merkblatt über die einheimischen Brennstoffe sind folgende Angaben entnommen:

Ratschläge für die Verfeuerung der einheimischen Brennstoffe

Holz — Heizwert 3400 bis 3900 kcal/kg.
Starke Flamme erfordert kräftige Oberluftzuführung. Holz brennt rasch, daher öfteres Nachfüllen nötig. Möglichst dicht bis Fülltüre auffüllen. Wegen Verpuffung Fülltüre vorsichtig öffnen, zuerst Rauchklappe ganz öffnen. Für Nachtbetrieb ungeeignet. Zur Vermeidung von Schwitzwasserbildung Heizwassertemperatur über 50° halten (Rücklaufbeimischung). Gefahr der Kamindurchnässung. Bei Dauerbetrieb mit Holz Spezialfeuerung empfehlenswert.

Torf — Heizwert 2400 bis 4600 kcal/kg.
Oberluft zuführen, Füllschacht nicht ganz auffüllen. Kesselwassertemperatur über 50° (Rücklaufbeimischung). Starke Gefahr der Kamindurchnässung und -versottung; deshalb kräftiges Feuer von kürzerer Dauer besser als durchgehende, schwache Belastung. Für Nachtbetrieb ungeeignet.

Schieferkohle — Heizwert 3800 bis 4400 kcal/kg.
Oberluft zuführen. Niedere Brennstoffschicht einhalten, öfters nachfüllen. Ungeeignet für Nachtbetrieb. Kesselwassertemperatur über 50° zur Vermeidung von Schwitzwasserbildung (Rücklaufbeimischung). Grosse Gefahr der Kamindurchnässung und -zerstörung.

Braunkohle — Heizwert 4200 bis 6500 kcal/kg.

Steinkohlenähnliche Braunkohle — Heizwert 5200 bis 6800 kcal/kg.
Molassekohle (gasreich): Oberluft, niedere Brennstoffschicht. Häufig abschlacken. Ungeeignet für Nachtbetrieb. Kesselwassertemperatur über 50° zur Vermeidung von Schwitzwasserbildung (Rücklaufbeimischung). Grosse Gefahr der Kamindurchnässung und -zerstörung. Bei Schwefelgehalt Korrosionsgefahr für Kessel. Anfeuern und auf 50° aufheizen mit wasserarmem Brennstoff (Koks, Anthrazit).
Gasarme Kohle: Wenig Oberluft. Füllschacht auffüllen bis zur Unterkante Fülltüre. Häufig abschlacken. Geeignet für Nachtbetrieb. Verbrennung ähnlich wie bei Anthrazit.

Walliser Anthrazit — Heizwert 4100 bis 5800 kcal/kg.
Hoher Aschegehalt, häufig abschlacken, Stücke mit unverbranntem Kern wieder einfüllen. Nur gemischt mit gutem Brennstoff verbrennbar, und zwar ¼ Stückanthrazit 20/30 mm, ¾ guter Brennstoff, oder ⅓ Anthrazit-Eiformbriketts, ⅔ guter Brennstoff. Bei Flammenbildung Oberluft geben.

Koks (Normalbrennstoff) — Heizwert 6400 bis 7000 kcal/kg.
Stückgrösse gröber als normal: Wärmeverluste durch zu hohen Luftüberschuss. Stückgrösse unter normal: Neigung zu unvollständiger Verbrennung; Oberluft geben beim Auftreten blauer Flammen. Vorrat strecken durch Zumischen von einheimischen Brennstoffen.

Brennstoffe haben zur guten Verbrennung mehr oder weniger Oberluft nötig. Diese kann ohne kostspielige Sekundärluft-Apparate, die für Holz, Torf, Schiefer- und Braunkohle nicht genügend Zuluft geben, in den Sulzerkesseln durch eine einfache Ergänzung an der Fülltüre eingeführt werden.

Die Brennstoffe mit bedeutendem Wassergehalt, d. h. Holz, Torf und Schieferkohle, sind möglichst im Frühjahr einzukaufen und durch gute Lagerung im Sommer noch zu trocknen. Wenn aus Eigenbeständen grössere Mengen von Holz zur Verfügung stehen, ist eine Spezialfeuerung zu erwägen. Für die Verfeuerung der Schiefer- und Braunkohle ist der Beizug eines fachkundigen Heizers zu empfehlen. Da mit Ersatzbrennstoffen die Kessel nicht voll belastet werden können, und demzufolge niedrigere Abgastemperaturen als normal auftreten, so wird die Gefahr der Kaminversottung erhöht. Diesen Einflüssen, u. a. durch richtige Wahl der Heizwassertemperaturen zu begegnen, erfordert Erfahrung.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Streichung der zusätzlichen Zuckerzuteilung

Ersatz durch tablettierte künstliche Süssstoffe

Die Waren-Sektion des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes gibt bekannt:

Mit Rücksicht auf die wachsenden Schwierigkeiten in der Zuckerversorgung werden ab Dezember-Zuteilung 1942 die bereits wiederholt gekürzten, zusätzlichen Zuckerzuteilungen an kollektive Haushaltungen, die ausserhalb der Mahlzeiten an Passanten couponfreie Getränke mit Zuckerbeigabe ausschenken, eingestellt. Zum Ausgleich des gänzlichen Wegfalles dieser Zuckerzuteilungen wird ab 1. November 1942 und vorläufig bis 31. Januar 1943 die Menge von Süssstofftabletten, die den kollektiven Haushaltungen auf Grund der für sie geschaffenen Möglichkeit des Sonderbezuges bisher zukam, auf das Doppelte erhöht. Inskünftig entspricht somit die Abgabe von tablettierten künstlichen Süssstofftabletten an die kollektiven Haushaltungen der Hälfte der ursprünglichen und ungekürzten, zusätzlichen Zuckerzuteilungen für Getränke. Die Umrechnung der zu ersetzenden Zuckermenge erfolgt wie bisher in der Weise, dass die kollektiven Haushaltungen pro kg Zusatzzucker für Getränke (zirka 235 Sparwürfel) zum Bezuge von 250 Süssstofftabletten berechtigt sind. Allen kollektiven Haushaltungen, deren bisheriger Bezugsanspruch, abgesehen vom neu hinzukommenden Ersatz der vom 1. August bis 31. Oktober 1942 noch erhaltenen Zusatzzuckermenge, eine Abänderung erfährt bzw. aufhört (z. B. im Winter geschlossene Saisonbetriebe) oder welche erst ab Beginn der neuen Zuteilungsperiode vom 1. November 1942 bis 31. Januar 1943 auf den Bezug tablettierter künstlicher Süssstoffe Anspruch haben (wie z. B. Wintersaisonhotels), wird die beziehbare Menge von Süssstofftabletten durch die Waren-Sektion bis zum 20. November 1942 schriftlich mitgeteilt. Diejenigen kollektiven Haushaltungen, denen bis zum 20. November 1942 keine besondere schriftliche Mitteilung der Waren-Sektion zukommt, haben Anspruch auf die doppelte, ihnen bisher zugeteilte Anzahl von Sonderpackungen zu 250 RARA-Tabletten. Für diese Gruppe von kollektiven Haushaltungen gilt die vorstehende Notiz als Bekanntgabe des Bezugsanspruches.

Es ist den kollektiven Haushaltungen untersagt, über ihre Sonderzuteilung hinaus tablettierte künstliche Süssstoffe im Handel zu beziehen.

Im Interesse einer einheitlichen und möglichst einfachen Gestaltung der Zuteilung und des Bezuges wurde die Aktiengesellschaft „Hermes", Zürich, mit der alleinigen Belieferung der bezugsberechtigten kollektiven Haushaltungen betraut. Zur Abgabe gelangen RARA-Tabletten in ausschliesslich für das Gastgewerbe bestimmten Sonderpackungen. Die AG. „Hermes" ist vom Bezugsanspruch jedes Betriebes unterrichtet und angewiesen, die zugeteilte Menge zu liefern. Die Lieferung erfolgt nach Vorauszahlung des entsprechenden Rechnungsbetrages, welcher allen kollektiven Haushaltungen von der genannten Firma im Laufe des Monats November mitgeteilt wird. Bis zum 31. Januar 1943 nicht bezogene Süssstofftabletten werden später nicht mehr nachgeliefert.

Anfragen über frühere Zusatzzuckerzuteilungen, über die Bezugsberechtigung für künstliche Süssstoffe, sowie Gesuche um Zuteilung tablettierter künstlicher Süssstoffe sind an die zuständige kantonale Zentralstelle für Kriegswirtschaft zu richten.

Im übrigen wird darauf hingewiesen, dass auch die Beschaffung der künstlichen Süssstoffe Schwierigkeiten begegnet, weshalb es Pflicht jedes Betriebsinhabers ist, von diesen Ersatzmitteln einen sparsamen und zweckentsprechenden Gebrauch zu machen und jeden Missbrauch oder Verlust zu verhüten. Insbesondere sind die Süssstofftabletten als Ersatz des wegfallenden Zusatzzuckers für Getränke zu betrachten und daher als Beigabe zu Getränken und nicht zum Verbrauch in der Küche bestimmt. Die künftige Aufrechterhaltung der Zuteilung von tablettierten künstlichen Süssstoffen wird wesentlich davon abhängen, ob sich die Betriebsinhaber an diese Vorschrift halten.

Erhöhung der Butterpreise

Die eidgenössische Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 637 A/42 (vom 31. Oktober 1942):

A. Buttersorten

1. Bis auf weiteres sind im Handel erhältlich:

a) Vorzugstafelbutter (Markenbutter) = Butter aus gesammeltem, pasteurisiertem Rahm („Floralp" und andere, nach den gleichen Vorschriften hergestellte Markenbutter).

b) Käserei- (und Koch-)Butter = Milchzentrifugenbutter, Schottenzentrifugen-, Mischelbutter und andere gleichwertigen Qualitäten.

c) Eingesottene Butter (diese erfährt keinen Preisaufschlag).

B. Preise für Frischbutter

2. Die zulässigen Gesamtpreiserhöhungen betragen seit Ende August 1939 je kg

	Vorzugstafelbutter Fr.	Käserei- (und Koch-) Butter Fr.
an Grosshändler	2.30	2.25
an Kleinhändler	2.35	2.29
an Konsumenten	2.55	2.40

3. Nach den gemäss Ziffer 2 durchgeführten Aufschlägen dürfen nach Abzug allfälliger Rabatte, Rückvergütungen usw. ohne schriftliche Bewilligung der eidgenössischen Preiskontrollstelle folgende Nettopreise nicht überschritten werden:

Verkauf an Detaillisten, übliche Lieferungsbedingungen:

	Vorzugstafelbutter Fr./kg	Käserei- (u. Koch-) Butter Fr./kg
stockweise	6.75	6.59
modelliert	6.90	6.74

Verkauf an Konsumenten:

Gewicht, modelliert	Vorzugstafelbutter Fr.	Käserei- (u. Koch-) Butter Fr.
50 g	0.39	0.38
100 g	0.78	0.76
200 g	1.55	1.50
250 g	1.93	1.87
500 g	3.78	3.65
1 kg	7.55	7.30

4. Der Verkauf von „Käserei- (und Koch-)Butter" und gleichwertiger Qualitäten zum „Vorzugstafelbutter"-Preis stellt eine strafbare Überschreitung der vorgeschriebenen Höchstpreise dar.

Diese Verfügung tritt am 1. November 1942 in Kraft, gleichzeitig wird Verfügung Nr. 459 A/42 vom 30. Januar 1942 aufgehoben. Die vor dem Inkrafttreten der vorliegenden Verfügung eingetretenen Tatbestände werden auch fernerhin gemäss den bisherigen Bestimmungen beurteilt.

Preise für Traubentrester- und Weinhefebranntwein, Kirsch und Kirschverschnitt der Ernte 1942

Im Einvernehmen mit der eidg. Alkoholverwaltung hat die eidg. Preiskontrollstelle mit Wirkung ab 20. Oktober 1942 für nachstehende Branntweine und Spezialitäten aus der Ernte 1942 folgende höchstzulässigen Handelsverkaufspreise festgesetzt:

1. Traubentrester und Weinhefebranntwein.

Bei Verkäufen in Mengen von*)	Höchstpreis je Vol. %
1— 20 Liter	20 Rp.
21— 50 „	19 „
51—100 „	18 „
101—150 „	17 „
über 150 „	16 „

Für Tessiner Grappa bleibt eine besondere Preisfestsetzung vorbehalten.

2. Kirschwasser und Kirschwasserverschnitt.

Bei Verkäufen in Mengen von*)	Kirschwasser Höchstpreis je Vol. %	Kirschwasser-Verschnitt Höchstpreis je Vol. %
1— 20 Liter	32 Rp.	25 Rp.
21 —50 „	31 „	24 „
51—100 „	28 „	22 „
über 100 „	25 „	20 „

*) Bruchteile von 1 Liter werden zu Preisen der niedrigeren Mengenabstufung verkauft.

3. Diese Höchstpreise verstehen sich franko Abgangsstation des Verkäufers. Fakturierte Gefässe oder Korbflaschen sind zum gleichen Preis zurückzunehmen, wenn franko und in gutem Zustand zurückgesandt. Für die Abfüllung in Flaschen ist ein Höchstzuschlag von 20 Rp. bewilligt.

4. Die Detailgeschäfte sind ermächtigt, bei flaschenweisem Verkauf auf den vorerwähnten Ansätzen höchstens die vor Kriegsausbruch angewandte absolute Handelsspanne (in Fr. u. Rp.) plus 20% Teuerungszuschlag hinzuzurechnen.

5. Die Vorräte an Spezialitätenbranntweinen des Ernteertrages 1941 müssen auf Grund der mit Verfügung Nr. 145 A vom 24. Dezember 1941, sowie der Preisliste des Schweiz. Obstverbandes vom 12. Februar 1942 festgesetzten Höchstpreise verkauft werden. Sie dürfen auf keinen Fall zu den nur für die Ernteerträge 1942 gültigen Preisen abgegeben werden.

6. Die Verweigerung der Abgabe von Ware in grösseren Mengen, lediglich zum Zwecke der Erzielung der für Kleinlieferungen geltenden höhern Preise, ist gemäss Art. 2a der Verfügung 1 des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 2. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung strafbar.

Wir machen Sie besonders darauf aufmerksam, dass es sich im vorliegenden Falle um von der eidg. Preiskontrollstelle festgesetzte Höchstpreise und Höchstpreisvorschriften handelt, die in keinem Falle übertreten werden dürfen. Jede Kürzung bzw. Abänderung der Konditionen zu Lasten des Abnehmers wird als vorschriftswidrige Preiserhöhung taxiert.

Lockerung in den Einschränkungen des elektrischen Stromverbrauchs

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt teilt mit:

Infolge der reichlichen Niederschläge in der ersten Novemberwoche hat sich die Versorgungslage derart gebessert, dass die Einschränkungen im Verbrauch elektrischer Energie gelockert werden können. Durch die Verfügung Nr. 5 El vom 6. November 1942 wurden die einschränkenden Vorschriften der Verfügungen Nr. 1 El und Nr. 2 El vom 24. September 1942 wie folgt gelockert:

Industrielle und gewerbliche Betriebe dürfen im Monat November gleich viel elektrische Energie verbrauchen wie im Oktober 1942.

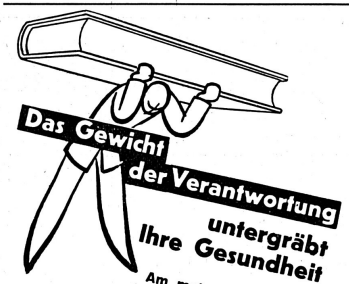
Für die übrigen Verbraucher gelten bis auf weiteres folgende Lockerungen:

a) Der Verbrauch von elektrischer Energie für die Warmwasserbereitung wird freigegeben.

b) Die Elektrizitätswerke sind ermächtigt, je nach der Versorgungslage und den Betriebsverhältnissen in ihren Absatzgebieten den Verbrauch von elektrischer Energie für die Raumheizung an Nachmittagen freizugeben.

c) Die von den Elektrizitätswerken festgesetzten monatlichen Höchstverbrauchsmengen haben für die Monate November keine Gültigkeit.

Diese Lockerungen gelten voraussichtlich bis Ende November.



Am meisten leidet der Blutkreislauf, und deshalb ist die Arteriosklerose die typische Krankheit Ihres Berufes. Sie wissen das aus Fällen in Ihrer Umgebung, Sie wissen aber auch, daß es dagegen ein bewährtes Mittel gibt, nämlich Arterosan. Die Wirksamkeit dieses Präparates liegt in der Kombination 4 erprobter Heilpflanzen, welche das Uebel von 4 Seiten her anpacken:

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

Arterosan

das klassische Mittel gegen Arterienverkalkung

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

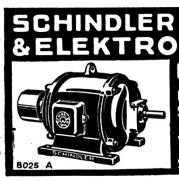
Broschüre A 12 durch die Galactina A. G., Belp

HOTEL-VERKAUF!

Das **Hotel z. Sonne in Einsiedeln**

am Hauptplatz gegenüber der Wallfahrtskirche gelegen, ist infolge Todesfall **zu verkaufen.** 60 Betten. Hotel und Ausstattung in bestem Zustande. Angebote nimmt entgegen: Frl. M. Stöckler, Hotel Sonne, Einsiedeln.

SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN



GERÄUSCHLOS
REPARATUREN
SCHNECKENRÄDER
ZAHNRÄDER
VENTILATOREN
SCHINDLER & CIE AG LUZERN
8025 A

Gefrierschutz-Ofen
„THUBA"
schützt Bad und W. C. gegen Einfrieren. Geringer Stromverbrauch.

Elektr. Heizöfen
„THUBA"
in verschiedenen Ausführungen. Beide Fabrikate vom SEV geprüft.

Verlangen Sie Prospekte u. Vertreterbesuch.

E. HETTENBACH-SPEISER, BASEL 15
Reiterstrasse 15 Telephon 4 56 93
Alleinverkauf der „Thuba"-Apparate.

Delikatess-Sauerkraut
in Kübeln von 25—50 kg liefert
A. Stadelmann, St. Gallen
Brauerstrasse 25, Sauerkrautfabrikation
Telephon 2 36 57

Gesucht
per 15. Dezember ca. in
SPORTHOTEL
nach
AROSA
Küchenchef, Aide neben Chef, Köchin-Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Officemädchen, Casserolier-Heizer (Dampfheizung), Portier-Conducteur, Etagenportier, Zimmermädchen, jüngerer Chasseur Liftier, Bar-Hallentochter mit Mixkenntnissen, Saaltöchter, Bureau-Volontärin, Wäscherin, Lingère, Glätterin.
Es wollen sich nur qualifizierte und bestempfohlene Mitarbeiter(innen) mit Lohnansprüchen melden unter Chiffre H. N. 2382 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DELAFORCE
SHERRY & PORT
Generaldépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Zu verkaufen oder zu verpachten
Hotel II. Ranges
am rechten Thunerseeufer mit Garage. 80 Betten. Erhöhte Lage mit Aussicht auf See und Alpen. Gebäude und Mobiliar einwandfrei unterhalten. — Offerten unter Chiffre H. R. 2371 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger, eidg. dipl.
Maler und **Tapezierer**
sucht Stelle
A. Roos, Meierhof, Baden

Junge, seriöse
Tochter
sucht Wintersaison- oder Jahresstelle in gangbares Hotel oder Restaurant,
zum Servieren
gute Vorkenntnisse und deutsch, englisch und französisch sprechend. Bevorzugt wird Berner Oberland. Offerten an Käty Engel, Moos, Twann am Bielersee.

Habe eine Stelle
auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein. So schreiben uns Stellensuchende oft.

Junges Ehepaar sucht Stelle als
Koch
evtl. Alleinkoch
30jähr., in allen Teilen der Küche bestens bewandert, und
Saaltochter
26jähr., flink und routiniert. Offerten an E. Leonie, Cdo. Bat. 95, Feldpost.

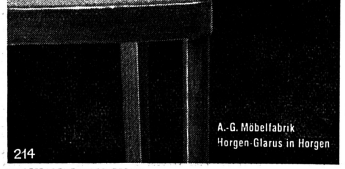
Wirtstochter
sucht Stelle als
Hotelsekretärin
od. zum Servieren in Tea-room
für die Wintersaison. Offerten erbeten unter Chiffre M. H. 2372 an die Hotel-Revue, Basel 2.

OBERKELLNER, 31j., Deutsch, Franz., Engl. und Span. in- u. Auslandpraxis gelernter Koch, Hotelfachschule Lausanne. Praxis als Koch, Kellner, Barman, Oberkellner und Aide de réception,
sucht Stelle als
Oberkellner Sekretär oder Réceptionnaire
Gefl. Offerten unter Chiffre R. M. 2383 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)
Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
In Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

GESUCHT
für kommende Wintersaison, evtl. Dauerstelle:
1 tüchtiger Hotelwäscher oder -Wäscherin
1 Officemädchen
1 Hausmädchen
1 Commis
Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild, Lohnansprüchen etc. an Hotel Sternen, Unterwasser (Toggenburg).

Suche Stelle für gelernten *Koch*
in Hotel-Restaurant, wo er sich in allen Teilen des Faches weiter ausbilden könnte. Offerten erbeten unter Chiffre H. V. 2390 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



214
EINGETRAGENE INSERATFORM

Veranstaltungen

HOWEG

Am 15. Oktober hielt die HOWEG, Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtegewerbe, Grenchen, ihre 12. ordentliche Generalversammlung im Kunsthaus in Luzern ab, an welcher der Verwaltungsratspräsident, Herr Ernst Senn, 840 stimmberechtigte Mitglieder zuzüglich Familienangehörige, insgesamt rund 1200 Personen, begrüssen konnte. Dieser gewaltige Aufmarsch aus Wirte- und Hotelierkreisen dürfte der beste Beweis für das grosse Interesse sein, das dieser Selbsthilfeorganisation dargebracht wird. Welch grosse Bedeutung gerade in den heutigen Zeiten der Selbsthilfe zukommt, ging auch aus Ansprachen eingeladener Gäste, namentlich aus den Ausführungen von Stadtpräsident Herrn Nat. Rat Dr. M. Wey, hervor und wurde auch von den Vertretern eingeladener Fachorganisationen betont.

Jahresbericht und Jahresrechnung wurden von der Versammlung genehmigt und gleichzeitig wurde auch eine Statutenrevision beschlossen. Wie aus der Jahresrechnung hervorgeht, konnte der Geschäftsumsatz weiter, von 3,9 Millionen Franken auf 4,8 Millionen Franken, vergrössert werden. An Genossenschafterrabatten kamen Fr. 228 500.— zur Auszahlung. Aus dem verbleibenden Reingewinn nach Abschreibung und Einlagen in den Reservefonds beschloss die Versammlung, das Anteilscheinkapital wiederum mit 3½% zu verzinsen.

Nach einem eindrucksvollen Schlusswort des Präsidenten fanden sich die Mitglieder der HOWEG, in verschiedenen Hotels verteilt, zum Mittagessen ein, dem alsdann eine gemeinsame Seerundfahrt als Abschluss der Tagung folgte.

Bücherfisch

Ernährung und Küche in Notzeiten. Gedanken und Erfahrungen. Von A. L. Thurnheer. 74 S. Pbd. Fr. 4.50. Orell Füssli Verlag, Zürich. — Für gastgewerbliche Betriebe und Hausfrauen ist es wichtig und interessant, was ein erfahrener Hotelier sagt, der bei den heutigen Schwierigkeiten — dazu bei genauester Berechnung — seinen Gästen doch abwechslungsreiche und sättigende Mahlzeiten vorzusetzen versteht. Denn heute hat auch er nicht mehr die vielen guten Dinge zur Verfügung, die früher die Menus bereicherten, und er kommt unversehens zu recht „hausfraulichen" Überlegungen. Unser Mitglied, Herr Direktor A. L. Thurnheer, hat allerdings in „Ernährung und Küche in Notzeiten" nicht ein Kochbuch üblicher Art geschaffen, sondern gibt eine Sammlung wertvoller Ratschläge, wie aus den noch verfügbaren Nahrungsmitteln das Maximum in abwechslungsreicher Form herausgeholt werden kann, ohne zu stark auf Ersatzstoffe zu greifen. Er ist ein erfahrener Spezialist, der hier zum Teil ganz neue Ratschläge erteilt, die allgemeine Verbreitung verdienen. Was er über den Einkauf, die Lagerung der Vorräte, die Einteilung des Speisezettels, die hauptsächlichsten Zubereitungsarten, zu sagen hat, zeigt, welch grosse Fortschritte auf dem Gebiete der Ernährung und Kochkunst in letzter Zeit gemacht wurden, und wie vieles noch unbekannt ist. Das Buch, dem überdies pikante Kochrezepte beigegeben sind, wird Gaststätten wie Hausfrauen eine grosse Hilfe für eine wohlausgedachte und gepflegte Ernährung von Familie und Gästen sein.

Die sehr gediegen ausgestattete Schrift war zwar nicht in erster Linie für die Kollegen vom Hotelfach geschrieben. Sie entstand auf Anregung einer Reihe von Damen, die zu den regelmässigen Gästen des „Eden au Lac" gehören, und die sich gern von einem Fachmann über alle mit der Führung der Küche in Kriegszeiten zusammenhängenden Probleme beraten lassen wollten. Trotzdem wird auch der „Mann vom Bau" die Publikation mit Vergnügen durchgehen und darin manchen wertvollen Wink finden, der mit Vorteil vom Privathaushalt auch auf den komplizierteren Betrieb des kollektiven Haushaltes übernommen werden kann. Auf alle Fälle ist es ebenso erfreulich wie verdienstlich, dass Hoteliers auf solche Weise ihre Kenntnisse und Erfahrungen in den Dienst der Allgemeinheit stellen.

Wie wird unser Gemüse eingewintert? Der Werbedienst der Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft hat eine kleine Broschüre (Bezugspreis 20 Rappen) herausgegeben, die den Zweck hat, praktische Hinweise zu zeigen, wie Pflanzer und Konsumenten das Gemüse einlagern und überwachen müssen, damit keine Lagerverluste eintreten und wir uns den ganzen Winter mit diesen gesunden Nahrungsmitteln versorgen können.

Wer sich mit dem Einkellern von Gemüse befasst, wird dieser Broschüre äusserst nützliche Winke entnehmen können.

Auskunftsdienst

Konkurseröffnung bei der Orbis A.G., Basel

Bei dieser Firma, vor der wir in unserem Blatte wiederholt gewarnt haben, ist am 8. Oktober der Konkurs eröffnet worden. Die erste Gläubigerversammlung fand bereits am 10. November in Basel statt. Diejenigen Hoteliers, die sich seinerzeit auf unsere Aufforderung hin beim Zentralbüro gemeldet haben, wurden von unserer Direktion an dieser Versammlung vertreten. Sie hat auch an deren statt die Konkurseingabe gemacht. Von denjenigen Gläubigern, die der Gläubigerversammlung nicht beiwohnten, wird angenommen, dass sie, sofern bis zum 10. November keine Einsprache erfolgte, das Konkursamt zur sofortigen freihändigen Verwertung der gesamten Aktiven ermächtigen. Mitgliederbetriebe, welche bei diesem Unternehmen zu Schaden gekommen sind und sich noch nicht gemeldet haben sollten, sind ersucht, dies umgehend bei unserem Zentralbüro nachzuholen.

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

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel } N° 46

Offene Stellen - Emplois vacants

Angestellten-Serviertochter in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre 1712

Gesucht für sofortigen Eintritt treue, fachkundige **Lingère-Stopferin,** die gewillt ist, bei der Wäsche zu helfen. Guter Lohn. Ferner 1 **Buffetlehrtochter.** Guter Verdienst. Offerten an Postfach 10943, **Spiez.** (1705)

Gesucht per sofort in Grossbetrieb: **1 Wäschereigouvernante, 1 Glätterin, 1 Stopferin.** Offerten an Chiffre 1706

Gesucht, mit Eintritt 20. November, evtl. 1. Dezember, zuverlässiger **Schenkbursche,** der auch in Kellerarbeiten bewandert ist, ferner eine **Saallehrtochter,** Eintritt 1. Dezember. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Photo an Hotel Walhalla, **St. Gallen.** (1709)

Gesucht in lange Wintersaison **1 Gouvernante d'étage, 1 Kaffee- und Personalköchin, 1 Heizer, 1 Casserolier, 1 Hausmädchen.** Offerten nebst Zeugnisabschriften und Ansprüchen an Postfach 58 in **Davos-Dorf.** (1710)

Kellerbursche gesucht, zu baldigem Eintritt. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Angabe des frühesten Eintrittstermins sowie der Saläransprüche unter Chiffre 1707

Kellermeister gesucht für ca. 2 Monate zur Ablösung von Dienstpflichtigem. Eintritt baldmöglichst. Offerten unter Angabe des frühesten Eintrittstermins, der Saläransprüche, sowie unter Beilage von Zeugniskopien und Photo an Chiffre 1708

Officemädchen in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre 1713

On demande pour hôtel, Suisse romande, **1 lingère-repriseuse et 1 laveuse.** Adresser copies certificats sous chiffres P 39915 X Publicitas, Genève. [954]

Pâtissier-Aide de cuisine, entremetskundig, jüngerer, in Jahresstelle gesucht. Mittleres Bahnhofbuffet. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre 1711

Secrétaire-Main-courantière, 1ère fille de salle. Place à l'année. Sérieuses références exigées. Ecrire sous chiffres R 39916 X Publicitas, Genève. [955]

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Sekretärin-Aide-direction, selbst., sprachenkundig, mit Journalbuchführung, Kassa, Korrespondenz und allen Hotelbureau-Arbeiten bestens vertraut, mehrjährige Praxis, gute Referenzen, sucht pass. Engagement für den Winter, evtl. Ferienablösung. Off. unter Chiffre 100

Tochter, jüngere, mit Handelsdiplom, sucht Stelle als **Bureauvolontärin.** Höhenlage bevorzugt. Offerten an Elsbeth Steimer, Grundstr. 19, **Winterthur** 5, Tel. 2 37 10. (91)

Salle & Restaurant

Chef de service oder Oberkellner, 33 Jahre alt, sprachenkundig, Restaurationsfachmann, mit Fähigkeitsausweis, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Beste Referenzen. Chiffre 21

Obersaaltochter, 29jährige, 3 Sprachen, tüchtig, treu und seriös, sucht auf kommende Wintersaison Stelle in kleineres Hotel, evtl. als I. Saaltochter. Davos bevorzugt. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 95

Obersaaltochter, selbständig und gut bewandert in Saal und Restaurant, sucht passendes Jahres- oder Saisonengagement. Zur Zeit: A. M. Hotel Weisses Kreuz, **Interlaken.** (112)

Restauranttochter, junge, tüchtige, sucht Stelle in gangbares Restaurant. Offerten erbeten an Frl. M. Weiss, Leuengasse 10, **Basel.** (97)

Saal-Tea-Roomtochter, jung, tüchtig, sprachenkundig, sucht passendes Engagement. Gute Referenzen. Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre 103

Saaltochter, 26 Jahre, 4 Sprachen, im Service tüchtig, sucht Winter- oder Jahresstelle. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 114

Tochter, junge, einfache, 4 Sprachen, sucht Stelle als Saallehrtochter in mittl. Hotel evtl. Tea-Room. Offerten unter Chiffre 116

Tochter, fröhliche, sucht Stelle als **Barserviertochter.** Deutsch, französisch, englisch und etwas italienisch sprechend. Offerten unter Chiffre 109

Töchter, zwei junge, nette, suchen Stelle in Wintersaison für **Saal- oder Restaurantservice.** Arosa bevorzugt. Offerten unter Chiffre 62

Cuisine & Office

Casserolier, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten an Chiffre 96

Chefkoch, in allen Teilen der Küche bewandert, sparsam und ruhig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Hans Dubi, H. D. 7, St. Uh. Det. 12 B. E. (90)

Cuisinier seul, ou chef de cuisine, français, allemand, avec références, 29 ans, saison d'hiver, remplacement ou place à l'année. Offres sous chiffre 93

Conditor-Pâtissier, mit prima Referenzen, sucht Stelle ab 4. Dez. als **Pâtissier-Aide de cuisine.** Offerten unter Chiffre 94

Chef de cuisine, bien recommandé, bon restaurateur, sobre et économe, cherche place à saison ou à l'année. Arnold Brignoli, **Evionnaz-Collonges** (Valais). (105)

Koch, junger, tüchtiger, in allen Teilen des Berufes gut bewandert, sich der zeitgemässen Küche gut anpassend, sucht Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten erbeten unter Chiffre 979

Koch, junger, der bisher im elterlichen Geschäft tätig war, sucht Stelle als **Commis.** Offerten unter Chiffre 64

Koch, junger, mit Praxis in erstkl. Häusern, in ungekündigter Stellung, deutsch u. franz. sprechend, sucht Wintersaisonstelle als **Commis** oder **Aide de cuisine.** Offerten an Konrad Bächi, Hotel Eden au Lac, **Zürich.** (65)

Koch, 38jährig, sucht Stelle als Alleinkoch oder Chef de partie. Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 101

Küchenchef, tüchtig, sparsam u. solid, pâtisserie- u. entremetskundig, sucht bei bescheidenen Ansprüchen Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Off. unter Chiffre 54

Küchenchef, ges. Alters, tüchtig, pâtisseriekundig, prima Zeugnisse, sucht Wintersaison-, evtl. Aushilfe- oder Jahresstelle. Offerten an C. Baumgartner, z. Z. Hotel Bären, **Baden.** (97)

Küchenchef, mit prima Referenzen, im à-part-Service gut bewandert, sowie guter Restaurateur, ruhiger Mitarbeiter, sucht Stelle ab 1. Dez., evtl. auch Aushilfe. Wird Ende Nov. vom Militärdienst entlassen. Offerten unter Chiffre 104

Etage & Lingerie

Etagenportier, 23 Jahre alt, sprachenkundig, sucht Stelle in gutes Hotel der Westschweiz. Chiffre 106

Gouvernante, Lingerie, Economat, sprachenkundig, tüchtig, sucht Engagement, Saison- oder Jahresstelle. Referenzen erstkl. Häuser. Frei ab 1. Detember. Chiffre 88

Loge, Lift & Omnibus

Auslandschweizer, 28jährig, 4 Sprachen, sucht Jahres- oder Saisonstelle als **Nachtconcierge, Telephonist, Liftier** oder **Garderobier.** Offerten an Chiffre 102

Concierge-Conducteur, Conducteur oder Portier-Conducteur, 35 Jahre alt, mit Ia Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Offerten erbeten unter Chiffre 81

Concierge, 30j., initiativ, 4 Hauptsprachen, mit Bureaukenntnissen, sucht passende Stelle, evtl. auch als Nachtconcierge oder Conducteur. Ia Zeugnisse. J. Cadalbert-Mejer, **Ruis,** Grb. (111)

Conducteur-Portier. Tüchtiger Conducteur mit eig. Uniform, sucht Wintersaisonengagement. Prima Referenzen zu Diensten. Offerten an F. Sch., Bahnhof-Post, **Lugano.** (69)

Portier oder **Portier-Conducteur,** 32j., Deutsch u. Franz., mit guten Zeugnissen, sucht Stelle auf Anfang Dezember. Berghotel oder Sanat. bevorzugt. Gefl. Offerten unter Chiffre 68

Portier-Conducteur, evtl. Portier allein, Deutsch und Französisch, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre 113

Divers

Gouvernante, auch Bureauarbeiten, sucht passenden Wirkungskreis. Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 115

Haus-Köchterchen oder **Etagenportier** sucht Stelle auf den 1. Dezember. Offerten unter Chiffre 110

Tochter, tüchtige, sucht passende Stelle als Stütze des Patrons oder als Gouvernante. Offerten unter Chiffre 108

Tochter, fleissige, sprachenkundig, mit angenehmem Benehmen, die als Verkäuferin in Bazar gearbeitet und auch gute Kenntnisse der Bureauarbeiten besitzt, sucht passendes Engagement für sofort oder Wintersaison. Offerten an Chiffre 107

Die Gebühr für

Adressänderungen von Abonnenten

beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telephon 27933
BASEL

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 Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

3245 Sommelière, fille de salle, français, allemand, de suite, hôtel 20 lits, Suisse romande.
3247 Generalgouvernante, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3248 Lingère, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3252 Jüngere Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
3254 Etagenportier, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, nach Übereinkunft, erstkl. Hotel, Tessin.
3260 Casserolier-Küchenbursche, Saaltochter, Köchin neben Chef, Wintersaison, mittl. Hotel, Adelboden.
3269 Tochter für Küche, Haus und Service, Zimmermädchen, servicekundig, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3271 Restauranttochter, Ital. unerlässlich, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
3273 Tänzer-Arrangeur, Liftier, Wintersaison, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
3286 Restauranttochter, 22—27jährig, (Stossbetrieb) sofort, Hotel-Rest., Grb.
3288 Maschinenwäscherin, mittl. Hotel, Zürich.
3290 Jüngere Stopferin-Weißnäherin, Office-Küchenmädchen, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Arosa.
3291 Economat-Lingeriegouvernante, Officemädchen, Wintersaison, erstkl. Hotel, Arosa.
3292 Selbst. Gärtner, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3293 Sekretärin, Jahresstelle, grosses Restaurant, Ostschweiz.
3295 Allein-Zimmermädchen, Alleinportier (evtl. Anfänger), Wintersaison, kl. Hotel, Wengen.
3301 Hallentochter, Bartochter, 2 Saaltöchter, Zimmermädchen, Office-Etagengouvernante, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
3308 Servier-Saaltochter, gut präsent., Zimmermädchen-Mithilfe im Saalservice, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
3310 Entremetier, Pâtissier-Aide de cuisine, Commis de cuisine, Buffetvolontärin, Jahresstellen, mittelgr. Rest., Bern.
3313 Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Obersaaltochter, Saaltochter, Küchenbursche, Bureaufräulein, Wintersaison, Hotel 30 Betten, B. O.
3327 Fille de salle, allemand, français, anglais, femme de chambre, hôtel 50 lits, lac Léman.
3329 Etagenportier, Chasseur, Flickerin-Stopferin, nach Übereinkunft, erstkl. Hotel, Genfersee.
3332 Saaltochter, Küchenmädchen, Officemädchen, Lingeriemädchen, Glätterin, Wintersaison, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
3333 Jüngere Saaltochter, tüchtig, selbst., jüngere Tochter für Confiserie-Tea-Room, Zimmermädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, B. O.
3336 Volontärin für Service und Zimmer, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3337 2 Restauranttöchter, Barmaid, Officebursche, Wintersaison, mittl. Hotel, Andermatt.
3341 Jüngeres Zimmermädchen, jüngerer Schenkbursche, Küchenbursche, Jahresstellen, kl. Bahnhofhotel, Aargau.
3345 Etagenportier, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Ostschweiz.
3348 Zimmermädchen, servicek., sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
3350 Köchin, Wintersaison, kl. Hotel, Adelboden.
3351 Commis de rang, Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.
3353 Commis de rang, Wintersaison, erstkl. Hotel, St. Moritz.
3354 Tüchtige Sekretärin (Praxis in Passantenhotels), sprachenk., Jahresstelle, Hotel 70 Betten, grössere Stadt.
3355 Küchen-Officemädchen, erstkl. Barmaid, Wintersaison, erstklassiges Hotel, Arosa.
3356 I. Saaltochter, Handwäscherin, Küchenmädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Gstaad.
3357 Serviertochter, sprachenk., Zimmermädchen, sofort, Hotel 20 Betten, Berner Jura.
3358 Casse rolier, Fr. 140.—, Jahresstelle, sofort, grösseres Res. Thun.
3359 Bufettdame, Fr. 100.—, Jahresstelle, 23. Nov., mittl. Hotel, Luzern.
3360 Jüngere Obersaaltochter-Barmaid (Mixen), Wintersaison, mittl. Hotel, Mürren.
3361 Saaltochter, Zimmermädchen, Hausbursche, Küchenmädchen, Wintersaison, kl. Hotel, Davos.
3365 Fille de salle, capable, 22—25 ans, français, allemand, anglais, place à l'année, de suite, Hôtel 60 lits, lac Léman.
3368 Aide de cuisine, 22—24jährig, sofort, mittelgr. Rest., Zürich.
3373 Jüngerer Alleinportier, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
3374 Tüchtiger Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
3376 Economatgouvernante, Casserolier, Stopferin, Küchenbursche, Wäscherin, Wintersaison, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
3377 Office-Schenkbursche, nach Übereink., mittl. Hotel, Interlk.
3378 Selbst. Köchin, Saaltochter, Zimmermädchen, Officemädchen, Wintersaison, kl. Hotel, Davos.
3382 Zimmermädchen, Saaltochter, Etagenportier, Hausbursche, Officemädchen, Küchenmädchen, Casserolier, Saucier-Entremetier, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Wengen.
3390 Jüngerer Portier-Hausbursche, Saaltochter, Wintersaison, mittl. Hotel, Andermatt.
3392 Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, Kaffeeköchin, Wintersaison, mittl. Hotel, Adelboden.
3393 Chefköchin (ca. 30jährig), tüchtig, Vertrauensperson, Jahresstelle, mittl. Hotel, Luzern.
3394 Anfangs-Zimmermädchen, Tochter für Wäscherei und Office, sofort, mittl. Hotel, Genf.
3396 Schenk-Kellerbursche, sofort, mittelgr. Rest., Basel.
3397 Küchen-Officemädchen, Hausmädchen, Hilfs-Zimmermädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Davos.
3398 Selbst. Zimmermädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Adelboden.
3399 Casserolier-Heizer, Wintersaison, Hotel 40 Betten, B. O.
3400 Officemädchen, mittl. Hotel, Gstaad.
3401 Obersaaltochter, Saaltochter, Lingère, Kaffeeköchin, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Gstaad.
3405 Saaltochter, Kaffeeköchin, Officemädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Engelberg.
3408 Einfache Köchin (Ablösung 4—5 Wochen), Anfang Dez., mittl. Hotel, Interlaken.
3411 Tüchtige Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Wallis.
3412 Küchen-Hausmädchen (Kenntn. im Kochen), sofort, kl. Hotel, Grindelwald.
3413 Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Solothurn.
3414 Junge Restaurant-Saaltochter, gut präsent., bei Zufriedenheit Sommersaison, 15. Dez., Hotel 40 Betten, Grb.
3415 Etagenportier, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
3419 Küchenmädchen, Hilfsköchin, Zimmermädchen, Alleinsaaltochter, Wäscherin-Glätterin, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Arosa.
3426 Hausbursche, mittelgr. Hotel, Kt. Sol.
3429 Saaltochter, Zimmermädchen, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Gstaad.

Lehrstellenvermittlung:

3268 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Thun.
3298 Saallehrtochter, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
3392 Saallehrtochter, Wintersaison, Hotel 60 Betten, B. O.
3313 Saallehrtochter, Mitte Dez., mittelgr. Hotel, Wengen.
3429 Saallehrtochter, mittl. Hotel, Gstaad.
3248 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Spiez.
3427 Buffetlehrtochter, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
3298 Kellnerlehrling, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.

GESUCHT
per sofort und Wintersaison

Allein- u. Etagenportiers
Haus- und Kellerburschen
Office-Küchenburschen
Casserolier, Wäscher
Aide- u. Commis de cuisine
Commis de rang
Kellnerlehrlinge
Heizer
Liftier-Chasseurs
Pâtissiers und Commis
Kochlehrlinge
Schenkburschen

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

Die Chance . . .

ist viel weniger ein „Glücksfall", als manche meinen, sondern das Resultat fleißigen, zielbewußten Lernens. — Unsere Schule besucht zu haben, ist eine Chance für später!

Die Winterkurse:

Fach und Sprachen (Kurs I) } 5. Januar
Bureau-Réception (Kurs II) } bis 3. April
Kochkurse: 5. Januar bis 25. Februar
2. März bis 22. April
Servierkurse: 5. Januar bis 27. Februar
1. März bis 22. April

Prospekt und Auskunft verlangen! Telephon 25551.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern.

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. 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 stückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT
SCHÖNENWERD Telephon 31373

Jüngere, deutsch und französisch sprechende

Buffet-Tochter

gesucht.

Gefl. Offerten an Hotel Bären, Biel.

Zu kaufen gesucht
15 kleine
Saalfischli
sowie
90 Stühle

Sauber und gut erhalten. Offerten nebst Preisangabe an Familie E. Stuck, Restaurant zum Löwen, Büren a/A., Kt. Bern.

Wir suchen in Verbindung zu treten mit einem

CURLER

der geneigt wäre, ab 20. Dezember 1942 bis 20. Februar 1943 die **Instruktion und Organisation des Curlingspiels auf unseren Rinks zu übernehmen.** Wir bieten freie Unterkunft in ausgezeichnetem Hotel.

OFFERTEN AN v. SIEBENTHAL, KURDIREKTOR, GSTAAD

GESUCHT:

Oberkellner-Chef de service

für Konzert-Café. Offerten unter Z. 8891 Y. an Publicitas Bern.

Zur gefl. Notiznahme!

Inseratenaufträge

beliebe man ausschliesslich an die

Administration der Hotel-Revue

— nicht an die Redaktion und nicht an das Hotel-Bureau — zu richten.

Accordéon Virtuose Grilli

Mit Ia Trio, frei für die Wintersaison. Offerten an **Vittorio Grilli,** z. Zt. **Thun,** B. O. Bälliz 30.

Gesucht
für nette **Tochter** von 18 Jahren, deutsch u. französisch sprechend

Saallehrstelle

in gut geführtes Hotel. Offerten erbeten an Frau Hugentobler, Zurlindenstrasse 92, Zürich.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 46
Bâle, 12 novembre 1942

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 46
Bâle, 12 novembre 1942

Le problème de la technique et de l'architecture hôtelières

On parle beaucoup en ce moment de l'œuvre d'assainissement technique d'hôtels et de stations touristiques que M. *Armin Meili*, conseiller national, mandaté par l'*Office fédéral des transports* vient d'entreprendre avec l'énergie que l'on sait. Il n'est donc pas inutile de revenir sur la réunion tenue récemment par le « *Schweizer Werkbund* » qui avait pris comme thème de discussion: « Le Werkbund et le problème des hôtels! »

Si les hôteliers voient parfois avec crainte des milieux étrangers à leur profession s'occuper de problèmes intéressant directement leur industrie, ils ont été heureux de voir dans quel esprit cette fédération a abordé ces questions. Le président a en effet déclaré d'emblée que le Werkbund ne voulait nullement s'immiscer dans des affaires qui ne le regardaient pas, mais qu'il voulait simplement examiner dans quelle mesure il pouvait être utile à l'hôtellerie et se mettre à sa disposition. On a pu constater que les problèmes de l'architecture hôtelière intéressaient énormément les hôteliers eux-mêmes, car de nombreux membres de notre Société avaient tenu à assister à cette manifestation. Mais passons aux principaux rapports qui furent présentés. Le premier des rapporteurs fut M. *Armin Meili* lui-même qui parla de

l'oeuvre d'assainissement technique des hôtels

Nous n'insisterons pas sur ce sujet puisque nos nos lecteurs ont été renseignés sur les tâches qui incombent aux groupements d'architectes régionaux et locaux qui comprennent environ 70 architectes. Ceux-ci sont en train de dresser « l'inventaire technique » de 400 entreprises hôtelières réparties dans 10 stations. Il convient de tenir compte de divers facteurs, soit des conditions locales qui jouent un rôle essentiel dans les régions montagneuses, ainsi que des raisons qui ont tranformé certaines stations en déserts alors que les hôtes affluaient dans les autres. Seules, les entreprises vraiment viables pourront être prises en considération, car il ne faut pas — comme cela vient de se produire en Suisse romande — que des entreprises récemment modernisées puissent être, au bout de quelques années vouées à la démolition. Il faudra donc s'efforcer d'aboutir à un *type d'hôtel très souple* qui, tout en présentant des lignes harmonieuses, puisse s'adapter facilement et sans frais exagérés aux besoins et goûts de la clientèle.

Le programme général relatif aux stations comprend d'abord des études artistiques relatives à des questions de *styles et de modes*, car il faudra savoir si telle ou telle station doit comporter des types d'exploitation divers ou uniformes. Le type d'exploitation et le standart de l'hôtel permettront de déterminer le style adéquat. Il faudra tenir compte des goûts de la clientèle qui sont divers et contradictoires, mais on peut admettre que tous les hôtes sont d'accord pour désirer être bien servis, être en sécurité et jouir d'une belle vue, dans la lumière et le soleil. On pourra aussi fort bien *renoncer aux immenses caravansérails* qui ne permettaient plus à l'hôtelier d'être en contact avec ses clients.

Le problème de la rénovation architecturale trouvera aisément sa solution dans un compromis entre le nouveau et l'ancien, ceci d'autant plus facilement que l'hôtel n'étant pas un domicile permanent n'exige pas cette uniformité de style que l'on demande pour les habitations privées. Il faut toutefois éviter le « *style rustique mondain* » qui donne lieu ci ou là à des constructions bien hétéroclites. Comme le fit en outre remarquer le Dr *F. Fluteler* dans un exposé sur lequel nous n'avons malheureusement pas le temps de nous arrêter, le goût du style rustique provient du besoin qu'éprouve l'homme mécanisé de revenir à la simplicité et en quelque sorte à la nature. Pour obtenir donc un style rustique, créateur d'une atmosphère reposante, point n'est besoin de continuer à créer des « tavernes valaisannes, grisonnes ou tessinoises, mais il suffit de *débarrasser les bons vieux locaux dont on dispose de tous les éléments perturbateurs qu'ils contiennent au point de vue architectural* et l'on retrouvera avec un cachet certain, l'impression de confort désirée.

Porte-parole des hôteliers, M. *Primus Bon* parla avec brio de

l'évolution des hôtels

Il démontra, en se basant sur le développement de l'hôtellerie au cours de ces derniers 100 ans, que les modes de voyage et les goûts et exigences de la clientèle varient avec une rapidité déconcertante pour l'hôtelier qui a peine à suivre surtout au point de vue financier. Pourtant on peut constater avec satisfaction que des hôtels tels que le *Baur au Lac à Zurich* ou le *Beau-Rivage à Ouchy*, pour ne prendre que deux exemples, qui ont été construits au milieu du siècle dernier figurent aujourd'hui encore parmi les premières maisons du pays. Dans son ensemble, à part quelques constructions malheureuses qui ont pu défigurer certains idylliques villages de montagne ou sites particulièrement beau, on peut dire que notre hôtellerie s'est toujours, jusqu'au début de la première guerre mondiale, adaptée aux exigences du confort. Des maisons qui ont été construites au début de ce siècle comme le *Palace à St. Moritz*, le *Caux et le Montreux Palace* ont passé pour des modèles du genre en Europe au point de vue installations techniques et aménagements intérieurs. Les locaux généraux se sont multipliés par l'adjonction de halls, de salons de lecture, de jeux, de bridge, etc. Les chambres à coucher se sont également transformées et le confort en a été augmenté par l'adjonction de salles de bains privées puis, plus tard, par l'installation de l'eau courante, du téléphone, des signaux lumineux. Cette modernisation s'est poursuivie sur un rythme ralenti depuis la fin de la première guerre mondiale jusqu'en 1931. A partir de ce moment la situation économique provoquée par la crise a mis un frein à cette évolution.

Quelle sera la structure future du tourisme et par conséquent des aménagements hôteliers? On peut compter sur une *popularisation du tourisme* du fait que les milieux qui auront besoin de prendre des vacances et de se récréer seront toujours plus vastes. L'institution des vacances payées, contribuera aussi à cette évolution. Dès lors il faudra que les hôtels *pratiquent des prix bas*. Et pour cela il faudra que les exploitations hôtelières soient équipées le plus *rationnellement possible*, car pour produire bon marché il faudra des installations qui permettent de faciliter le service, de chauffer à bon compte, d'éclairer sans trop de frais, etc., toutes économies qui peuvent être réalisées par des installations techniques adéquates. Les expériences que nous faisons actuellement, par suite de la guerre, nous prouvent aussi qu'il sera possible de cuisiner à meilleur compte.

Les locaux généraux, restaurants, etc. varieront selon l'importance et le standard de la maison, mais l'on fera en sorte d'avoir des *locaux généraux confortables et clairs* où les hôtes aient du plaisir à séjourner. Mais il faudra attribuer une *importance toute spéciale à l'aménagement de la chambre à coucher*. Celle-ci ne doit pas en effet être uniquement une chambre à coucher, mais il faut que l'hôte ait du plaisir à y vivre, à y travailler, à y demeurer pour lire et écrire sans être absolument obligé pour cela de se réfugier dans les locaux généraux. L'installation devra être simple, mais on veillera avec soin à la *disposition du mobilier*. Il faut que le cabinet de toilette, le lit, la table de nuit, l'armoire, soient à l'*arrière plan* et que l'on ait *d'abord devant les yeux* une table pratique, avec un fauteuil ou une chaise longue confortable afin que l'hôte se sente à l'aise et puisse rester dans sa chambre pour travailler, se reposer, etc.

Le judicieux aménagement de la chambre à coucher permettant à l'hôte d'y séjourner avec plaisir peut être un des facteurs les plus attrayants d'un hôtel. Cette remarque se justifie non seulement pour les hôtes stables, mais aussi pour les hôtes de passage, car si cette chambre est arrangée avec goût, l'hôte aura inévitablement l'impression durable de se sentir chez soi.

S'il est indiqué de chercher à amuser ses hôtes en installant dans les hôtels un bar ou un dancing, il ne faut cependant pas attribuer à cette question une trop grande importance, car ce n'est pas elle qui contribuera à redonner un nouvel essor au tourisme et à l'hôtellerie.

Par contre, ce qui est indispensable pour maintenir la réputation de notre hôtellerie c'est la *sollicitude* de l'hôtelier à l'égard de ses hôtes et dans ce mot « sollicitude », l'on comprend naturellement *un service soigné* et cette « *atmosphère* » qu'il est donné aux uns de créer, mais qui ne peut ni s'apprendre, ni se découvrir; il s'agit heureusement ici d'une qualité innée de la plupart de nos hôteliers.

Ce fut enfin au tour de M. *Eg. Streiff*, directeur du « Schweizer Werkbund », de préciser l'attitude de cette institution à l'égard des problèmes techniques hôteliers et d'examiner les possibilités de

collaboration entre le «Werkbund» et les hôtels

Alors que l'assainissement de l'hôtellerie, la création de nouveaux types d'hôtels et en général toutes les questions d'économie hôtelière doivent compter avec des capitaux considérables, et qu'il s'agit de questions traitées en grand, le Werkbund n'a de compétence que pour traiter des *questions de détails*. Il a l'avantage de représenter en quelque sorte le point de vue du *consommateur* et ces réflexions sont en principe valables pour tous les hôtels depuis la petite pension jusqu'au grand palace.

L'élément qu'il s'agit de traiter et celui de la *chambre du client*, et, comme l'a fait remarquer M. Bon, on ne saurait lui attacher trop d'importance en un moment où l'hôtellerie se voit sur le point d'être obligée de modifier des installations surannées, soit pour en acquérir de nouvelles, soit pour les améliorer ou les rendre simplement utilisables. Il s'agit donc de créer une atmosphère de confort et de bien être qui donne envie de demeurer dans sa chambre.

A ce sujet M. *Streiff* attire l'attention sur l'impression d'*inconfort* que donnent en général les chambres d'hôtels, par le fait que le mobilier qui les meuble est souvent disparate ou qu'il est mal disposé. Il fait remarquer que parfois les hôtes voudraient apporter à cet aménagement des modifications faciles, mais qui ne se font qu'en cas de longs séjours. Cette disposition quelconque des meubles donne l'impression d'un aménagement peu pratique ou, dans les grands hôtels, d'une uniformité déconcertante.

Il faut remédier à cela en mettant dans toutes les chambres des meubles qui vont ensemble et qui tiennent compte de la grandeur et de la forme de la pièce, en disposant les meubles de différentes façons pour donner à chaque pièce un caractère individuel. Il faut que l'hôte ait l'impression d'avoir sa *chambre particulière* et non une cellule d'un immeuble anonyme. Les combinaisons sont multiples pour les chambres à 1 et 2 lits et le but peut être atteint facilement même quand le mobilier n'est pas commandé en une seule fois. Ce mobilier peut être acquis par petites séries, puis complété peu à peu, en hiver par exemple, grâce aux artisans de la campagne.

Ces différences péuvent en outre non seulement être obtenues par la disposition des meubles, mais par des *variations de couleurs, de textiles, de tapis*. Il faut éviter les couleurs trop violentes ou les contrastes trop frappants qui à la longue deviennent insupportables même dans un hôtel.

Les objets utilisés dans un hôtel doivent être durables, ils doivent être économiques, peu salissants et résistants, tout en étant pratiques pour l'hôte qui les employe. C'est en tenant compte de tous ces facteurs que l'on obtiendra le sentiment d'un *véritable confort*. Dans ce domaine, la question du *matériel et des prix* sont en étroite liaison. Si l'on ne dispose que de peu de fonds, on pourra remplir les conditions énumérées ci-dessus avec du *matériel simple*. Utilisé comme il convient, un *mobilier en sapin* donnera bien plus l'*impression de confort* qu'un mobilier en bois plus recherché qui n'est là que comme trompe-l'oeil. Un des points qui mérite aussi de retenir l'attention est certainement la *décoration des parois*. Au lieu de cadres en similor et de reproductions insipides, pourquoi ne pas donner la préférence à de bonnes photos des environs, moins connues que les autres, et simplement encadrées.

Rien de ce qui concerne une chambre d'hôtel ne doit être laissé au hasard, car le soin qu'on apporte dans les petites choses aura ses répercussions dans les grandes. A la longue, le *sentiment de confort et bien-être* éprouvé par un hôte dans tel ou tel établissement constituera *la propagande le plus directe et la plus efficace*.

A côté des chambres des hôtes, on se préoccupera également des locaux publics que l'on aménagera de façon à ce que la clientèle s'y sente le mieux possible. Dans ce domaine aussi, l'on aura comme devise *confort et lumière*, car cette dernière est un facteur important dans la création d'une atmosphère gaie et encourageante.

Suivant les types d'hôtels, on attribuera tantôt plus d'importance aux chambres des clients, tantôt aux locaux publics. Les sanatoriums et les hôtels de bain se proposent d'autres buts que les hôtels de sports. Dans les hôtels purement touristiques on se préoccupera surtout des installations sanitaires. Les douches et les bains pourront être très simples, mais il faudra qu'ils fonctionnent impeccablement.

Comme on le voit par cette courte esquisse, la diversité de l'hôtellerie et par conséquent de ses besoins est infinie. Chaque cas exige une étude spéciale, mais si l'on s'adresse à des artisans capables et doués d'un certain sens artistique, on trouvera facilement des solutions individuelles et inédites qui donneront entière satisfaction aux hôtes, tout en étant économiques, et cela qu'il s'agisse de la pension la meilleur marché ou de l'hôtel le plus cher.

L'hôtellerie consacre chaque année des sommes énormes à son entretien et à son renouvellement et il est donc souhaitable que ces capitaux soient utilisés le *plus rationnellement possible*. Le « Schweizer Werkbund » a donc devant lui un vaste champ d'activité auquel il pourrait se consacrer en collaboration avec les milieux hôteliers. Indépendamment des tâches que ses membres auront à résoudre individuellement, il semble bon que les différents groupements intéressés mettent au concours la création d'*aménagements de divers types de chambres d'hôtel*, ceux-ci seraient accompagnés de propositions concernant les textiles, les lampes et l'éclairage, la vaisselle, etc.

Il ne reste plus qu'à espérer que la réunion qui vient d'avoir lieu et qui cherchait, non à présenter des solutions définitives, mais à *rapprocher les hôteliers des diverses forces créatrices de l'artisanat en vue d'une collaboration fructueuse dans l'intérêt de chacun*, aura rempli son but.

Le mouvement hôtelier en août 1942

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Comme de coutume, depuis qu'existe une statistique suisse du tourisme, cette année aussi le mois d'août accuse des nombres records. Les 373000 arrivées et 1870000 nuitées enregistrées dans les établissements hôteliers du pays dépassent encore légèrement, en effet, les nombres correspondants relevés au mois de juillet qui étaient les plus élevés de tous les autres mois.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées Août 1941	Août 1942	Nuitées Août 1941	Août 1942
Suisse.....	323192	357549	1629490	1690277
Etranger..	13150	15282	147400	180152
Total	336342	372831	1776890	1870429

Au regard du mois d'août de l'année dernière, les « arrivées » se sont accrues de 10,8 pour cent, tandis que le nombre des « nuitées » n'a augmenté que de la moitié de cette proportion (5,3 pour cent). Si l'on compare maintenant les nombres correspondants du mois d'août 1942 avec les moyennes des années 1934 à 1938, on constate que les arrivées sont encore de 39,8 pour cent et les nuitées de 34,2 pour cent inférieures aux chiffres de la période d'avant-guerre, qui comptait pourtant essentiellement des années peu favorables au tourisme. Cet accroissement d'hôtes étrangers résulte presque uniquement de l'augmentation du nombre des étrangers en séjour dans les stations climatiques des *Grisons* ainsi que des *Alpes vaudoises et valaisannes*.

Le mouvement touristique interne marque en revanche, avec 358000 arrivées d'hôtes suisses et leurs 1690000 nuitées, un nouveau record depuis qu'il existe une statistique suisse du tourisme (1934). Comme en juillet déjà, l'*augmentation des nuitées* n'a été cependant que très minime par rapport au mois correspondant de l'année dernière (3,7 pour cent); l'*accroissement du nombre des arrivées*, en revanche, de 10,6 pour cent, fut de nouveau plus marqué qu'au mois précédent.

Le 91,7 pour cent de tous les établissements hôteliers ont été exploités pendant le mois d'août, soit environ 2 pour cent de moins qu'un an auparavant. Le nombre des lits mis à la disposition des hôtes a diminué aussi. Or comme l'affluence des visiteurs s'est accrue dans le même temps, il en est résulté une augmentation assez considérable du taux d'occupation des lits disponibles, de 37,4 à 40,1 pour cent; par rapport à l'ensemble des lits recensés, ce taux s'est accru de 29,7 à 31,9 pour cent.

Presque toutes les *régions de tourisme* ont participé à une certaine recrudescence dans l'affluence de leurs hôtes. Seule la *Suisse centrale*, où le 650 anniversaire de la Confédération avait conduit de nombreux visiteurs l'année dernière, accuse un nombre de nuitées de 5,5 pour cent inférieur à celui du mois d'août 1941. La plupart des autres stations de villégiature du *lac des Quatre-Cantons* accusent, aussi, une diminution plus ou moins marquée. Les établissements hôteliers du *Jura* ont aussi annoncé une légère régression d'affluence de leurs hôtes, de 1,4 pour cent, par suite exclusivement du plus petit nombre de nuitées de visiteurs étrangers. C'est dans la région *du lac Léman* (14,0 pour cent) et dans *les Alpes vaudoises* (13,8 pour cent) que les nuitées ont vu leur nombre s'accroître le plus fortement, cela dans toutes les principales stations de villégiature des bords du lac Léman en particulier. On peut voir à quel degré les *fêtes du second millénaire de Genève* ont attiré les visiteurs dans cette ville par le fait que pas moins du 55 pour cent de l'accroissement des nuitées enregistrées dans toute la région reviennent à la métropole du Rhône.

Le taux moyen d'occupation des lits recensés dans la *ville de Genève*, de 47 pour cent au mois d'août, dépasse considérablement celui du même mois de l'année dernière (34 pour cent). Les nombres élevés des nuitées dans les *Alpes vaudoises* proviennent essentiellement des étrangers en traitement dans les sanatoriums de Leysin, car l'affluence des hôtes suisses a fléchi de 4,7 pour cent dans cette région.

Tandis que la somme des nuitées des hôtes suisses n'a guère varié par rapport à l'année dernière dans les Grisons, le nombre des étrangers s'y est accru de 41,2 pour cent, de sorte qu'il en est résulté une augmentation globale de 5 pour cent des hôtes de ce canton. Par rapport à ce dernier mois, de toutes les régions de tourisme, le *Valais*

Caisse suisse de voyage et prix minima d'hôtels

Les indications de prix inférieurs aux prix minima de la S.S.H. qui avaient été fournies pour le guide d'été de la Caisse suisse de voyage et qui avaient été signalées lors de notre dernière assemblée des délégués, ont fait l'objet d'une séance commune entre une délégation de notre commission de réglementation des prix et la direction de la Caisse suisse de voyage. Pour éviter que de l'offre de tels prix ne se répète, on convint ce qui suit au sujet de l'élaboration des prochains guides:

1. Conformément aux conventions existantes, la Caisse suisse de voyage continue à se déclarer prête à respecter, en principe, les prix minima de la Société suisse des hôteliers et de ne publier aucun prix qui soit inférieur à ces tarifs.

Pour éviter des différences de prix, la Société suisse des hôteliers s'efforcera de mettre à la disposition de la Caisse suisse de voyage, jusqu'à mi-novembre au plus tard, la liste des hôtels ouverts pour la prochaine saison d'hiver 1942/43. Les différences que l'on pourrait constater en comparant les prix minima de la Société suisse des hôteliers et ceux fournis directement par certaines entreprises seront soumises au Bureau central de la SSH qui se mettra en relation avec les maisons intéressées pour faire en sorte que leurs prix soient rectifiés.

2. La Caisse suisse de voyage renseignera le Bureau central de la S.S.H. sur toutes les inscriptions émanant d'hôteliers qui ne font pas partie de notre Société et dont les prix seraient inférieurs à 8 fr. plus 1 fr. de supplément de chauffage, soit fr. 9.— au total, afin que la S.S.H. puisse s'entendre avec la Société des cafetiers et restaurateurs pour que ces prix soient également adaptés, pour autant qu'il s'agisse exclusivement de membres de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs.

3. La Société suisse des hôteliers s'engage à attirer expressément l'attention de ses membres sur le fait que pour le Guide de l'hiver prochain il ne doit être fait aucune offre de prix inférieure aux prix minima fixés par notre règlement des prix. Si, malgré cela, de telles infractions se produisaient, la S.S.H. devrait en demander raison aux membres responsables.

4. Les deux organisations conviennent en outre d'entreprendre en temps utile de nouvelles discussions à ce sujet, ceci afin d'assurer le bon fonctionnement des conventions relatives à l'édition du Guide d'été 1943 de la Caisse suisse de voyage.

et le *Tessin* ont accusé, cette année au mois d'août, la plus faible augmentation des nombres de nuitées, soit 4,4 et 4,0 pour cent. Tandis que le Valais a bénéficié d'une affluence d'hôtes étrangers légèrement plus forte (personnes en traitement), l'accroissement des nuitées enregistrées dans notre canton méridional est dû aux hôtes suisses exclusivement.

Les villes de *Bâle*, *Berne* et *Zurich* ont annoncé à la statistique, au mois d'août, des nombres de visiteurs plus élevés qu'un an auparavant.

L'obscurcissement avancé

C'est avec surprise et non sans une certaine appréhension que l'hôtellerie, celle des villes surtout, a appris qu'*à partir du lundi 9 novembre 1942*, l'obscurcissement était avancé et *commencait dès 20 h. déjà au lieu de 22 h.* Cette mesure aura sans doute de graves répercussions pour les hôtels et restaurants et se manifestera surtout par une diminution encore plus considérable du chiffre d'affaires. L'avancement de l'obscurcissement de 23 à 22 heures, lors du retour de l'heure d'hiver, s'est déjà fait fortement sentir et l'on peut craindre que, par suite des nouvelles mesures, la population renonce de plus en plus à sortir le soir. De ce fait, les hôtels et restaurants risquent de perdre une de leur plus importante clientèle du soir, celle des gens qui, après avoir été au théâtre, au concert, à une assemblée, etc., aimaient à venir prendre une consommation tout en devisant sur ce qu'ils avaient vu et entendu.

Cet avancement de l'obscurcissement serait, selon le communiqué officiel, rendu nécessaire par les dernières et répétées violations de notre espace aérien. Or cette raison ne semble pas convaincre tout le monde. C'est ainsi que les « Basler Nachrichten » écrivent que l'obscurcissement anticipé n'est pas une mesure qui empêchera ou qui entravera le survol de notre territoire, mais que c'est une grave atteinte à la vie même du pays qui doit être justifiée auprès de la population par des explications claires et précises. Ceci d'autant plus que, dans les villes frontières, l'on estime qu'une intensification de l'éclairage en Suisse serait mieux adaptée à la situation de notre pays.

L'hôtellerie qui est gravement touchée par cette mesure comprend parfaitement les décrêts militaires indispensables et c'est pour cela que notre Société a renoncé, en temps voulu, à intervenir auprès des autorités pour que l'avancement de l'obscurcissement de 23 à 22 heures ne soit pas exécuté. Mais la décision qui vient d'être prise ne peut nous empêcher de penser que des mesures qui ont des répercussions économiques considérables pour certaines branches d'industrie sont prises bien à la légère, sans que l'on ne tienne compte d'intérêts vitaux et surtout, sans que l'efficacité de telles mesures semble justifiée au point de vue militaire.

Il ne reste plus qu'à espérer que cette mesure sera temporaire et qu'elle pourra être bientôt rapportée.

Divers

Tournoi international des sportives hôtelières

Par suite du manque de place nous n'avons pu signaler plus tôt l'important *tournoi national suisse des sportives hôtelières* qui s'est déroulé à Lausanne à la fin du mois d'octobre. Ce tournoi qui comprenait une compétition de football, des épreuves d'athlétisme et un match de tir mit aux prises des équipes de Bâle, Zurich, Berne, Genève et Lausanne.

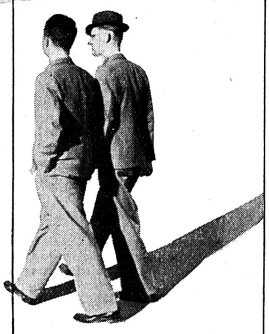
Fort bien organisée par M. *Rodé*, président, cette journée sportive se déroula à la satisfaction générale et en présence d'un nombreux public parmi lequel on remarquait diverses personnalités du monde touristique et sportif de Lausanne et en particulier M. *le colonel J. A. Muller*, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Les performances réalisées furent très satisfaisantes.

Les participants, organisateurs, invités et amis des clubs sportifs hôteliers se retrouvèrent le soir dans la grande salle des XXII cantons du Buffet de la gare de Lausanne pour une soirée familière qui fut très réussie. M. *le colonel J. A. Muller* et d'autres orateurs prirent la parole pour féliciter les sportives hôtelières des résultats obtenus et pour les encourager à perseverer dans cette voie. En couronnement de cette soirée officielle, M. *le colonel Muller*, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy et M. *F. Perret*, rédacteur du « Journal des étrangers », furent acclamés membres d'honneur du groupement.

Im Militärdienst und im Zivil...

VIB 1031

Ob wir als Soldat unsere Pflicht zum Schutz unserer Heimat erfüllen oder zu Hause unseren beruflichen Aufgaben nachgehen... immer und überall lauern Unfallgefahren. Nur eine Ihren Verhältnissen angepasste Unfallversicherung schützt Sie vor den oft katastrophalen finanziellen Folgen.
Die „Zürich"-Unfall-Police erstreckt sich bedingungsgemäss auch auf den Aktivdienst.



ZÜRICH Unfall

„Zürich" Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Vergünstigungsvertrag mit dem Schweizer Hotelier-Verein

Christofle

CHRISTOFLE s'est acquis depuis plus de 100 ans une renommée mondiale par sa production inégalée en

Couverts et Services de table argentés

Réparation et Réargenture

de toute orfèvrerie détériorée quelle que soit la provenance. Garantie formelle et prix modérés.

Demandez offre sans engagement ou la visite de notre représentant.

S.A. D'ORFEVRERIE CHRISTOFLE
A PESEUX (Neuchâtel)
Tél. Peseux 6 13 01

BLANK & Co. · Vevey

Importation directe de vins rouges fins.
Gros stock de vins français en bouteilles.

SARDINEN UND THON
Preisliste verlangen.
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Lager-Zwiebeln

Verlangen Sie Offerte durch
RAVASIO & CO.
CHUR

Bündnerfleisch
offeriert in vorzüglicher Qualität
J. Gattiker, Richterswil
Grossmetzgerei

KONSERVEN-Schnecken
beste Qualität, in Büchsen zu 90 Stück verkauft
Emil Hahn, Brugg (Aarg.)

OCCASION!
Geschirr-Waschmaschine
gebrauchte, revidierte
Universal-Küchenmaschine
neuwertige
Kartoffel-Schälmaschine
gebrauchte, überholte
Anfragen unter Chiffre O.C. 2377 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Ich empfehle Ihnen
Angestellten-Salairbücher
deutsch oder französisch
U.B. KOCH
VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

Hühnervollei
in Pulver la Qualität
Verlangen Sie Offerten von
HANS GIGER, BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 Telephon 2 27 35

SALAMI
SALAMETTI, SALAMELLE
1250 Punkte per kg
MORTADELLA
zylinderförmig oder ovalförmig, 1000 Punkte per kg
COPPA, ROHSCHINKEN
ohne Bein, luftgetrocknet, 1500 Punkte per kg
Punkte mit der Bestellung zusenden.
Preise schriftlich verlangen bei
FIRMA G. GORLA, OLTEN

Für Wiederverkäufer en bloc
15 Türk. Betten mit Matratzen; 15 mod. Fauteuils; 10 Ständerlampen mit u. ohne Bar; 10 Clubtische; Radiotisch; Kleiderschrank, hart, 3teil., 3 Schubladen; 1 Schreibtisch, eichen, mit Aufsatz; 1 Küchentisch mit gr. Fleischhackmaschine; 1 Ohrenfauteuil; 10 Chaiselonguedecken, Plüsch. Vorhänge, gr. Waschzuber, Kochgeschirr, Blumenstöcke. 1 gr. Gasherd, 1×1,40 m, weiss emaill., 4löcher., 2 Bratöfen, 2 Wärmeplatten; Silber-Service für 20 Personen; 1 Telephon-Kabine, 90×1,10×2,10 m. Alles schöne, solide Ware, wie neu.
Tödistrasse 63, Part., Zürich 2. Tägl. 9–11 u. 1–3 Uhr.
Tel. 76127.

Schweizer Tänzerpaar
distingiertes, mit besten Referenzen und vielseitiger Erfahrung, deutsch, franz. ital. und engl. sprechend, sucht Engagement in Hotel. — Offerten unter Chiffre F. A. 2376 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht von Gross-Restaurant zu sofortigem Eintritt jüngerer, gutpräsentierender
Chasseur-Zigarren-Verkäufer
sowie jüngerer Schenkbursche
Off. mit Zeugniskopien u. Bild an Postfach 4592 Luzern.

Gesucht
per 15. Dezember junge, gut präsentierende
Restaurations- und Saaltochter
in gepflegtes Kleinhotel Graubünden. Bei Zufriedenheit prima Sommerexistenz vorhanden. — Offerten mit Zeugnisabschriften und Lichtbild unter Chiffre R.T. 2387 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für kommende Wintersaison ins Berner Oberland:
1 tücht. Aide de cuisine
entremets- und pâtisseriekundig
1 Etagenportier
1 Unterportier
1 Zimmermädchen
1 Saallehrtochter
1 Officemädchen
1 Küchenmädchen
1 Lingeriemädchen
1 Casserolier
1 Heizer
Gefl. Offerten unter Chiffre B. O. 2386 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Infolge Aufgabe des Geschäftes
suche ich für mein langjähriges Personal Stellen als:
Chef de réception
Sekretär
Oberkellner
Etagen-Gouvernante
Küchenchef
Köche
Restaurationstöchter
Nacht-Concierge
H. Gölden-Morlock, Hotel Habis-Royal, Zürich.

Bestbekanntes
Swing-Quartett
sucht Engagement für
Tanzmusik
in Winter-Kurort in der Zeit vom 25. Dez. 1942 bis 9. Jan. 1943.
Offerten unter Chiffre S. Q. 2378 an die Hotel-Revue, Basel 2.

TAPETEN
50— 100 R. = 1.70 p. Rolle
101—1000 R. = 1.50 p. Rolle
über 1000 R. = 1.— p. Rolle netto
Vorhänge, Storren, Innendek. etc.
Tapetenhaus F. MUGGLIN,
Hardstr. 6, Zürich, Tel. 51428

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

Rationelles, sparsames Reinigen im Grossbetrieb
mit unseren Spezialerzeugnissen

zum Enthärten des Wassers und zum Einweichen: Dixin
zum Waschen: NATRIL OMAG oder FRIMA-PRIMA
zur Erhöhung des Schaumvolumens und zur Erzielung einer gleichmässigen Bleiche (nur in weichem Wasser) SILOVO
zum Bleichen und Desinfizieren: PURSOL
zum Entfetten: PER
zum Putzen und Händewaschen: ADA

Ausführliche Anleitungen und fachgemässe Beratung jederzeit unentgeltlich.
HENKEL & CIE. A.G., BASEL
DG 2891