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

**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein

**Band:** 52 (1943)

**Heft:** 33

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

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

ABONNEMENT

nweiz: jährlich Fr. 12.—, halbährlich Fr. 7.—, vierteljährlich 4.— monatlich Fr. 15.0. Ausland: bei direktem Bezug jährlich 15.—, halbjährlich Fr. 8.50. vierteljährlich Fr. 5.— monatlich 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-tern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION: Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

### Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweiundfünfzigster Jahrgang



Cinquante-deuxième

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

Suisse: douve mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4 un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, Abonnement 6 mois 8 fr. 30; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. Abonnement poste: demander i ep rix aux offices de poste étrangers. Pour changements d'adresse i lest perçu une taxe de 30 centimes

Bâle, Gartenstrasse 112. Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riese**n.** Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34. Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 19. August 1943

Erscheint ieden Donnerstag

Nº 33

Paraît tous les jeudis

Bâle, 19 août1943

## Eidgenössische Planung im Strassenbau

Die Anpassung der zum grössten Teil aus der Zeit vor dem Aufkommen des Motorfahrzeugs stammenden Strassen an die technischen und wirtschaftlichen Bedürfnisse des Autoverkehrs ist eine Aufgabe von gewaltiger verkehrspolitischer, technischer und finanzieller Tragweite. In der Schweiz wurde und wird ihre Bewältigung überdies durch den föderalistischen Aufbau des Staates und die verfassungsrechtlichen Verhältnisse erschwert, die die Strassenhoheit den Kantonen zuweist und dem Bund jegliches unmittelbare Mitspracherecht bei der baulichen Ausgestaltung der Strassen vorenthält. So erklärt es sich denn auch, dass bei allen anerkennenswerten Bemühungen der einzelnen Stände um die Modernisierung ihrer Strassen und bei allem dafür bereits aufgewendeten Kapital doch kein gemeinschweizerisches Strassennetz von einheitlicher Durchbildung entstand und selbst im Zuge der allerwichtigsten Strassen Ausbauprofil und Ausbauzustand von Kanton zu Kanton wechselten. Vollends aber mangelte unter diesen Umständen eine zielbewusste gemeinschaftliche Verkehrspolitik, also eine überlegte Planung im Aufbau eines Grundnetzes durchgehender Hauptstrassen für das ganze Land, nachdem verschiedene gesetzgeberische Anläufe zu einer Strassenbaupolitik von bundeswegen kein Ergebnis zeitigten. Nur der Ausbau der Alpenstrassen konnte einheitlichen Richtlinien unterworfen werden, nachdem der Bund sich an dessen Kosten beteiligte und kraft dieser finanziellen Beihilfe die Anwendung der dafür aufgestellten Normen durchzusetzen vermochte. Im übrigen aber blieb es zur Hauptsache bei an sich wertvollen Vorarbeiten und Programmen der verschiedenen am Strassenverkehr interessierten privaten Verbände.

Schliesslich aber wurde die Notwendigkeit nach einer Koordination zwischen den Kantonen auch beim Ausbau der Talstrassen immer dringlicher, und so wurde zu Anfang 1941 eine Fachkommission-des Eidgenössischen Oberbauinspektorates bestellt, um einheitliche Richtlinien für dieses grosse nationale Werk auszuarbeiten. Diese Kommission hat nun die Ergebnisse ihrer zweijährigen Unter-suchungen in einem ausgezeichneten Bericht mit dem Titel "Ausbau des schweizerischen Hauptstrassennetzes" öffentlicht, und da auch die Hotellerie als wichtiges Glied der gesamten Reise- und Fremdenverkehrswirtschaft ein lebhaftes Interesse an einem zweckmässigen Ausbau unserer Strassen hat, sei aus dem reichen Inhalt dieses Heftes das Wichtigste mit-

Seinen Ausgangspunkt nimmt der Bericht von einer Darstellung des heutigen Ausbauzustandes unserer Strassen. Er anerkennt die grossen bisherigen Leistungen der Kantone, stellt aber gleichzeitig fest, wie verschieden weit diese Bemühungen seitens der einzelnen Kantone bis heute gediehen und wie sehr die in den zwanziger Jahren durchgeführten Modernisierungen durch die seitherige Entwicklung bereits wieder überholtsind. Nichtsdestoweniger betont die Kommission, dass dieses so heterogene Netz den Vergleich mit den analogen Verkehrssystemen des Auslandes aushält und dass es mit seiner reichen Verzweigung die bestehenden Transportbedürnisse hinsichtlich der Verkehrsrichtungen schon heute weitgehend befriedigt, während eben der systematische Ausbau zu wünschen übrig lässt.

Was die Struktur des diese Strassen benützenden Verkehrs anbetrifft, stellt die Kommission zunächst einmal fest, dass überall der Lastwagenund der geschäftliche Personenverkehr die konstante Grundbelastung bildet und sich der touristische Verkehr schon wegen seiner starken Saisongebundenheit als zusätzlicher Verkehr charakterisiert. Interessant ist ferner die Tatsache, dass der Verkehr ausländischer Fahrzeuge selbst zu Friedenszeiten nur einen recht geringen Bruchteil der Frequenzen auf unseren Strassen darstellte und dass der Transtit wiederum weit weniger bedeutend war als der Besuch ausländischer Fahrzeuge, die wieder in ihr Ursprungsland zurückkehrten. Was die Struktur des diese Strassen benützen

#### Kein Strassenkreuz, sondern Strassennetz

Kein Strassenkreuz, sondern Strassennetz

Einlässlich geht der Bericht alsdann auf die bisherigen Ausbaubestrebungen ein. In entschiedener Weise wird dabei gegen den vom Schweizerischen Autostrassenverein verfochtenen Gedanken eines bevorzugt auszubauenden und auszustattenden schweizerischen Strassenkreuzes Stellung genommen, der dem wirklichen Gefüge des innerschweizerischen Verkehrs nicht gerecht werde. Den Vorzug gibt die Kommission mit aller Bestimmtheit dem Programm eines eigentlichen Netzes innerschweizerischer Hauptstrassen, wie es die Vereinigung schweizerischer Strassenfachmänner aufgestellt hat. Dieses Programm trägt der Tatsache Rechnung, dass selbst innerhalb des Binenverkehrs des Landes der Fernverkehr eine recht bescheidene Rolle spielt, der Grossteil des Verkehrs aber eigentlicher Nah- oder doch vielfach verzweigter Flächenverkehr auf mittelgrosse Distanzen ist.

#### Keine Autobahnen

Keine Autobannen

Eine der wichtigsten Fragen bei der Planung
unseres Verkehrsnetzes ist jene nach dem Typus,
nach dem die Hauptstrassen ausgebaut werden
sollen. Hier ist bemerkenswert, dass die Kommission die Erstellung von reinen Autobahnen nach ausländischem Vorbild ablehnt,
die einem Bedürfnis nach Fahrgeschwindigkeiten und nach aufenthaltloser Zurücklegung
von Strecken entsprechen, wie sie für die Schweiz
praktisch nicht in Betracht kommen. Und zwar
gilt dies ganz besonders für den Verkehr ausländischer Motorfahrzeuge, deren Insassen ja die
Schweiz nicht in Eile von Grenze zu Grenze
durcheilen wollen, sondern im Gegenteil darauf
ausgehen, das Land in verhältnismässiger Gemächlichkeit und in seinen intimen Eigenarten
kennenzulerrene.

ausgenen, das Land in vernatinismassiger Gemächlichkeit und in seinen intimen Eigenarten
kennenzulernen.

In einem weiteren sehr interessanten Kapitel
unternimmt es die Kommission, die vora ussichtliche künftige Entwicklung des
Strassenverkehrs abzuschätzen. Umsichtig
und vorsichtig wägt sie darin alle Faktoren ab,
die diese Entwicklung bestimmen, wobei sie
ausdrücklich betont, dass die Automobilisierung
der Schweiz vor dem Kriege deutlich einem nicht
mehr fernen Sättigungsgrad zustrebte, der freilich nur die Resultante der damaligen wirtschaftlichen Verhältnisse, des damaligen Standes
der Fahrzeug- und sonstigen Verkehrstechnik
und des damaligen Ausbaues der Verkehrswege
darstellte. Umgekehrt werden auch jene Einflüsse in Betracht gezogen, die eventuell dereinst
dem Motorverkehr ganz neue Impulse verleihen könnten, wie vor allem eine ausgeprägte
Förderung des Kleinwagens. So gelangt
die Kommission schliesslich dazu, mit einer
Motorfahrzeugdichte von einem Vehikel auf
zwanzig Einwohner und mit einer entsprechenden
Zahl von 200000 Motorfahrzeugen zu rechnen.
Diese Zahlen, die ungefähr das Doppelte der
bisher erreichten Motorfahrzeugen zu rechnen.
Diese Zahlen, die ungefähr das Doppelte der
bisher erreichten Motorfahrzeugen zu rechnen.
Diese Zahlen, die ungefähr das Doppelte der
sentsprechen dem gewiss berechtigten Bestreben,
die Grundlagen für eine grosszügige Strassenplanung auf weite Sicht zu schaffen und
missen daher so angesetzt werden, dass die auf
dieser Basis erstellten Verkehrswege nicht schon
in verhältnismässig naher Zukunft zu wenig lei-

#### Die Vorschläge

So gelangt die Kommission schliesslich auf Grund sehr eingehender Überlegungen zum Vorschlag, ein Hauptstrassennetz von rund 1700 Kilometer Länge zu schaffen, von dem 867 Kilometer zweispurig, 786 Kilometer dreispurig und der Rest von 61 Kilometern vierspurig und der Rest von 61 Kilometern vierspurig auszubauen wären, wofür zu den voraussichtlichen Löhnen und Preisen der Nachkriegszeit rund 600 Millionen Franken aufzuwenden wären.

aufzuwenden wären.

Der Bericht beschränkt sich jedoch nicht auf derlei generelle Vorschläge über die auszubauenden Strassen und den dafür notwendigen Typus. Er geht vielmehr in zahlreiche Einzelheiten ein, die die Verkehrsstruktur wesentlich mitbestimmen und für die verkehrspolitische Gestaltung des Hauptstrassennetzes wie für die technische Einzelarbeit an den verschiedenen Strassenzügen sehr wichtig sind. So wird auch der Fahrradverkehr in den Kreis der Betrachtungen gezogen und die Ausstattung der Strassen mit Radwegen oder Radstreifen vorgesehen, wo die Verkehrsdichte es nötig macht

#### Inhaltsverzeichniss

Seite 2: Bauliche und betriebliche Er-wägungen zur Hotelerneuerung — Kleine Chronik — Aus dem Ausland. Seite 3; Wirtschaftsnotizen — Frage und Antwort — Lebensmittelrationierung im September — Übrige kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Büchertisch — Geschäftliche Mitteilung.

(die Kommission veranschlagt die Zahl der Fahrräder für die Zukunft mit 1,7 Millionen und glaubt,
dass zwar einerseits das Wiederaufleben des
Autos den Radverkehr etwas zurückdämmen,
dass ihm aber andererseits gerade die Anlage von
besonderen Radwegen einen neuen Auftrieb
verschaffen werde).

Die Kommission macht allerdings selber dar-

besonderen Radwegen einen neuen Auftrieb verschaffen werde).

Die Kommission macht allerdings selber darauf aufmerksam, dass zwingende Beweise für die Kotwendigkeit eines Strassenausbaues im vorgeschlagenen Umfang und in der vorgeschlagenen Richtung nicht erbracht werden können und die entsprechenden Postulate weitgehend einer subjektiven Einstellung der einzelnen Strassenbenützer entsprechen. Andererseits verweist sie doch auf die zwingenden Argumente zugunsten eines solchen Ausbaues und berechnet beispielsweise die volkswirtschaftlichen Ersparnisse, die beispielsweise durch eine rationellere Fahrtechnik auf den ausgebauten Strassen in Gestalt des verminderten Treibstoffverbrauches, durch verminderte Verluste infolge von Verkehrsunfällen und durch Verminderung von Bahnbewachungskosten infolge des Dahinfalles zahlreicher Niveauübergänge erzielt werden können. Bei den positiven Vorteilen, die sie von einem Strassenausbau für das Land erwartet, sei vor allem auf die Anregung des einheimischen und namentlich ausfandischen Touristenverkehrs hingewiesen, die alle am Reiseverkehr interessierten Wirtschaftskreise angeht.

#### Siedelungspolitik und Naturschutz

Siedelungspolitik und Naturschutz

Sehr beherzigenswert sind schliesslich die Ausführungen der Kommission zu den siedenungspolitischen und ästhetischen Problemen des Strassenausbaues. So werden die Vor- und Nachteile der Ortsumfahrungen sorgfältig gegeneinandergestellt, wobei die endgültige Entscheidung jedoch von Fall zu Fall durch die wirklich ortskundigen Instanzen geroffen werden muss. Immerhin — und das ist gerade auch wieder für die Leser der Hotel-Revue von Bedeutung — macht die Kommission nachdrücklich und in sympathischen Worten auf die Reize unserer so vielgestaltigen Ortschaften aufmerksam, die für die Anziehungskraft der Schweiz als Touristenland so entscheidend sind und daher dem Autofahrer nicht ohne Not vorenthalten werden sollten, indem man die Strassen um diese Kulturstätten herumführt. Warme Worte findet der Bericht auch für die Erfordernisse des Naturschutzes beim Strassenbau in den beiden Formen einer Berücksichtigung des Landschaftsbildes einersetts und der Verwendung einheimischen Baumaterials anderseits. Aber selbst einem Verzicht auf des trikte Einhaltung der vorgeschlagenen Ausbaunormen spricht die Kommission das Wort, wenn sonst allzu tiefe Eingriffe in das bauliche Bild der Ortschaften nötig sind und dadurch deren Eigenart gefährdet wird.

#### Gurnigel - gestern, heute und morgen

Einer unter diesem Titel erschienenen Plau-derei von Redaktor Landolf im "Bund" ent-nehmen wir die folgenden Ausführungen:

nehmen wir die folgenden Ausführungen:

Dem "Grand Hotel Gurnigel" mit seinen 550 Gast- und Dienstenzimmern ist das Todesurteil gesprochen worden. Der Riesenbau, dem zwei Weltkriege, die dazwischenliegende Wirtschaftskrise und der touristische Modewandel schicksalhaft zum Verhängnis geworden sind, hat noch eine Gnadenfrist bis zum Herbst, mit der wohl nicht in Erfüllung gehenden Hoffnung, dass sich eine opferbereite Seele finden werde, um sich zu ihm zu bekennen und ihm damit das Leben zu retten. Auch der verliebteste Liebhaber des Gurnigels wird bei näherer Betrachtung des Aussern und Innern das zojährige Bauwerk als renovationsbedürftig einschätzen müssen — und was eine Erneuerung neben den Steuern, dem laufenden Unterhalt und den Risiken eines ungewissen Fremdenverkehrs der Zukunft für Lasten bringt, weiss jeder, der mit solchen Dingen zu rechnen hat.

rechnen hat.

So drängt sich eine radikale Lösung auf, der Abbruch. Sie lässt sich auch aus Pietätsgründen verantworten. Denn der Name "Gurnügel" ist touristisch ja nicht allein mit dem "Grand Hotel" verknüpft, sondern ebensosehr mit den Schwefelquellen, die weiter fliessen und verwertet werden können. Der Gurnigel ist sport-

lich zu einem Geländebegriff geworden, der bis zum Selibühl, Gantrisch und weiter herum reicht. Daraus ergeben sich auch neue Möglich-keiten der "Bewirtschaftung" dieses für die Gemeinde Rüti bedeutsamen Steuergebietes.

Gemeinde Rüti bedeutsamen Steuergebietes.

Wie so viele andere Heilquellen der Schweiz, muss auch das Schwefelwasser des Gurnigels schon den Römfern bekannt gewesen sein, wie Minzen- und Vasenfunde beweisen. 1501 ist das erste Badhaus dokumentiert. Eine Analyse von 1742 rühmt den "vortrefflich und heylsamen" Schwefelquellen u. a. folgende Wirkung nach: "Stärcket und erwärmet den Magen, und führet aus demselben allen zähen Schleim und versessene Gallen... Stärcket die Glieder und Nerven... Bringet den entkräffeten Männern die Vigor wieder ... Den Kopf damit gewaschen, nimmt hinweg alle Migraine und stärcket sonderheitlich die schwachen Augen ... Erweichet und reiniget die Nieren, treibt allen Schleim und Grien aus etc." reiniget die 1 Grien aus etc.

Grien aus etc."

Die Gurnigelbesitzung mit ihrem gewaltigen Umschwung von Wald, Acker- und Wiesland sowie Weiden war seit der Reformation sukzessive in den Händen der Herren von Wattenwyl, Thormann, Graffenried, Zehender, 1831 hat ein Basler Kromer das Bad erworben und den Gutsbetrieb ausgebaut. Als 1860 die Hoteliersfamilie Hauser die Besitzung vom Glarner Blumer kaufte, hatten in dem mehrfach durch Anbauten und Dependenzen erweiterten Bad schon 250 Personen Platz. Das Besitztum wurde von Jakob Hauser arrondiert, indem er acht Gemeinden auskaufte. In der Stockhütte waren für die einfachern Besucher des Gurnigelbades und seiner "Weekend"-Feste Massenquartiere eingerichtet.

Der Gurnigel bekam als Musterbetrieb schon in jener Zeit Weltruf und war von deutschen, russischen und amerikanischen Potentaten und Nobilitäten besucht. Die mächtigen Karossen der Gurnigelpost gehörten damals ins Strassenbild der Stadt Bern und des Gürbetales wie heute die

#### Grand Hotel Gurnigel 1905-1943

Grand Hotel Gurnigel 1905—1943

Nach dem Brand des alten Bades Anfang Mai 1902 hat im Jahre 1904/05 eine neue Aktiengesellschaft (Pulver, Hirter, Berger, Marcuard) das "Grand Hotel Gurnigel" erstellen lassen, wie es nun zum Abbruch verurteilt ist. Es war "unique au monde", ein Muster für viele spätere Hotelpaläste im der Schweiz und im Ausland. An Stelle des alten Holzhauses wurde ein für damalige Begriffe höchst modernes Steinhaus erstellt. Leider wurde, wie übrigens bei den meisten aus jener Epoche stammenden Hotels, wenig Voraussicht an den Tag gelegt. Um rationelle Betriebsmethoden kümmerte man sich damals noch nicht, wo das Geld im Fremdenverkehr buchstäblich auf der Strasse lag. So wurde ein mächtiger Bau aufgestellt, misst doch das Hötelgebäude rund 180 Meter bei einer Breite von bloss zirka 14 Meter. Es enthält rund 300 Gastzimmer mit 400 Betten. Die Gesellschaftsräume: Festsäle, diverse Speise-, Restaurations- und Spielsäle, sind in einem Anbau untergebracht, dem sich Office- und Küchenanbau anschliessen. Einzig die Wandelhalle und die später eingerichtete Bar befinden sich im Hotelgebäude.

Ursprünglich war der Gurnigel nur als Bad im Sommer in Betrieb. Mit dem Aufkommen des

Wintersportes nach dem letzten Krieg wurde dann auch im Winter geöffnet, was natürlich eine weitgehende Verbesserung der Heizungs-anlagen erforderte. Mit den gesteigerten Ansprüchen nach 1918 mussten aber auch noch andere weitgehende Ergänzungen vorgenommen werden. So richtete man eine Anzahl Zimmer mit fliessendem Wasser, teils sogar mit Bad, ein. Die Zahl dieser Zimmer wurde nach und nach vermehrt.

Bad, ein. Die Zahl dieser Zimmer wurde nach und nach vermehrt.

Alle diese nachträglichen Ergänzungen, zusammen mit dem langgestreckten Bau, ergaben ziemliche Betriebskomplikationen. Von rationeller Heizung, rascher Bedienung in den Zimmern usw. konnte keine Rede sein. Dazu die einsame Lage des Betriebes; ist er doch eine gute halbe Autostunde von Riggisberg, der nächsten grösseren Ortschaft, entfernt. Das verlangte wieder allerhand Betriebergänzungen: eigene Bäckerei, eigene Gärtnerei, eigene Leute für die laufenden Reparaturen usw. Der Betrieb vermochte das alles zu tragen, wenn er gut besetzt war, wie in den Jahren 1924—30. Dann kamen die Krisen jahre, die fühlbare Ausfälle brachten und das weitläufige Haus mit den komplizierten Anlagen nicht mehr zu füllen vermochten. Aber auch in den guten Jahren war der Betrieb in Vor- und Nachsaison zu umständlich und daher unrentabel.

und daher unrentabel.
Nach den ersten unrentablen Versuchen mit
dem Wintersportbetrieb leitete der Winter 1926/27
die wieder gute Periode bis 1930 ein, worauf die
Pfundabwertung und die immer stärkere internationale Vertrauens- und Wirtschaftskrise (Ausreisesperre im Ausland) das schweizerische Gasts
gewerbe neuerdings schädigten, was besonder-

Noch vieles wäre erwähnenswert aus diesem interessanten und inhaltsreichen Berichte. Wir müssen uns aber abschliessend mit der Feststellung begnügen, dass die Kommission äuserst wertvolle Arbeit geleistet hat und dass ihr Bericht der künftigen Strassenbaupolitik der Schweiz bestimmt entscheidende Impulse verleihen wird. Ohne Besitz und Kenntnis dieses Dokumentes, das reich mit Tabellen und graphischen Darstellungen und in weiser Beschränkung mit einigen sehr charakteristischen Lichtbildern von ausbaubedürftigen wie von bereits modern ausgestalteten Strassen versehen ist, wird künftig niemand an der Diskussion der hier erstmals in ihrer ganzen Vielfältigkeit dargelegten Probleme teilnehmen können.

Und doch beleüchtet sogar diese Schrift die Probleme und die Problematik des schweizerischen Strassenbaues nicht von allen Seiten! Denn der Ausbau unserer Hauptstrassen kann abschliessend nur im Rahmen einer Verkehrspolitik geordnet werden, die auch die Eisenbahnen in den Kreis ihrer Betrachtungen zieht und mindestens den Versuch unternimmt, den Kampf zwischen Schiene und Strasse in einer Weise zu schlichten, die jedem der beiden Verkehrsträger sein Lebensrecht gewährt. Nur diese letzte Entscheidung dient wirklich dem Landeswohl — darüber aber hatte die Fachkommission nicht zu urteilen, wie sie korrekterweise selber ausdrücklich feststellt.

#### Bauliche und betriebliche Erwägungen zur Hotelerneuerung

Man begegnet zur Zeit in Kreisen der Hotellerie einer gewissen Reserve bei der Erörterung der Aktion "Hotelerneuerung und Kurortsanierung". Sie ist nicht etwa in einer negativen Einstellung zum Erneuerungsgedanken als solchem begründet, der nach wie vor auf ungeschmälertes Verständnis stösst. Vielmehr ist dafür eine wielleicht etwas allzulaute Propaganda, aber auch eine irrtümliche Meinung über Zweck und Ziel der Aktion verantwortlich. Anlässlich unserer Luzerner Delegiertenversammlung benützte ja auch Herr Dir. Dr. Cottier sein wielbeachtetes Referat zu einer diesbezüglichen Klarstellung. Er sah sich dazu veranlasst, weil nach seinen Beobachtungen die Hotelerneuerung vielfach erörtert, aber nicht immer richtig verstanden worden sei. Der an Herr Dr. A. Meili und das von ihm geleitete zentrale Studienbüro für die bauliche Sanierung von Hotels und Kurorten erteilte Auftrag beschrähts sich nämlich vorerst auf eine Inventarisierung der technischen und baulichen Verhältnisse in der Hotellerie, also eine Feststellung dessen, was vorhanden ist und in welchem baulichen Zustande es sich befindet. Die Ergebnisse der Inventarisierung sind aber nicht etwa bereits baureife Pläne für einen Umbau oder eine General- bzw. Teilrenovation. Auch gibt die schon durchgeführte oder gegenwärtig in Ausführung befindliche Erhebung den geprüften Betrieben nicht etwa bereits einen Preibrief für eine unmittelbar bevorstehende Finanzierung der Erneuerungsprojekte aus eide, Mitteln. Bis dahin verstreicht noch erhebliche Zeit, und der eidgenössische Instanzenweg ist auch hier von nicht zu unterschätzender Länge.

Wenn diese Abklärung eine gewisse Ernüchterung zur Folge hatte, ja da und dort gar wie eine kalte Dusche wirkte, weil sich die Erwartungen auf baldigste Realisation umfassender Erneuerungspläne als zu hochgespannt erwiesen, so soll man anderseits auch nicht etwa in den Fehler verfallen und das Kind mit dem Bade ausschütten, d. h. die ganze Aktion als allzu sehr in den Wolken hängend abtun.

ausschütten, d.h. die ganze Aktion als allzu sehr in den Wolken hängend abtun.

In einem sehr gedankenreichen und anregenden Vorwort zum Bericht über die Gestaltungsprogramme für die zehn in die erste Etappe der Inventarisation einbezogenen Orte weist denn Herr Dr. Meili auch darauf hin, wie sehr es falscher Schein wäre, städtebauliche Plänen als Produkte wirklichkeitsferner Phantasie zu betrachten. Wenn die städtebauliche Planung ihr Ziel, künftige Fehlinvestierungen zu verhindern, erreichen soll, so kann die örtliche Gestaltung eben nie frühzeitig genug abgeklärt werden. Bei dieser Planung suche man nach den bestmöglichen Lösungen, die aber mitunter von den Aussichten auf eine baldige Realisierung abweichen. Der Städtebau sei daher Arbeit auf lange Sicht. Der erwähnte Bericht\*) enthält in seinem einletenden Kapitel eine Fülle für die erspriessliche Entwicklung der Fremdenretkehrsorte zweckdienlicher städt ebaulicher und landschaftsarchitektonischer Erwägungen, die aller Beachtung wert erscheinen. Da diese gedruckt vorliegende Berichterstattung aber nur internen Zwecken dient, also kaum im Buchhandel erscheinen wird, so seien die hauptsächlichsten Gesichtspunkte auf diesem Wege einem weiteren Kreise vermittelt.

Bei der Lösung der gestellten Aufgabe wollte

einem weiteren Kreise vermittelt.

Bei der Lösung der gestellten Aufgabe wollte man sich nicht ausschliesslich auf die städtebaulichen Fragen und Planungsprobleme beschränken, sondern zog auch das Studium der wirtschaftlichen Grundlagen mit in die Betrachtungen ein. Auf diese Weise, so schreibt Dr. A. Meili, entstehen für die untersuchten Fremdenzentren Teilpläne und Richtlinien auf lange Sicht. Diese sollen Fehlentwicklungen verhindern, aber auch sofort der

\*) Bauliche Sanierung von Hotels und Kur-orten. Gestaltungsprogramme für zehn Orte der I. Elappe. Ausgearbeitet im Auftrage des eidg. Amtes für Verkehr von Armin Meili. 1943.

auch der Gurnigel mit seiner ausländischen Kundschaft zu spüren bekam. 1932 wurden Bad und Besitzung Gurnigel von Herrn F. Pulver seilig, in Bern, gekauft. Dem geborenen Rüeggisberger lag der Gurnigel sehr am Herzen, und im Verein mit Herrn Direktor Krebs tat er das möglichste, um mit Neuerungen und Sportanlagenbau dem Bad neue Attraktionen zu verschaffen. Nachdem der Gurnigel schon vor dem ersten Weltkrieg seine eigene Autobusverbindung mit Bern hatte, konnten in den dreissiger Jahren auch die Postautokurse eingeführt werden, die 1932—1938 zu den bestfrequentierten der Schweiz gehörten. Der Aufschwung des Wintersports trug wesentlich zu einem neuen befriedigenden Betrieb bei — bis abermals der Krieg das Etablissement schwer getroffen hat.

Der gegenwärtige Besitzer des Gurnigels,

Det — bis abermais der Krieg das Etablissement schwer getroffen hat.

Der gegenwärtige Besitzer des Gurnigels, Herr R. Pulver, liess sich zwar durch den Kriegsausbruch nicht entmutigen und hat noch 1941 mit neuen Installationen (Heizung, Bar usw.) den Willen zum Durchhalten bekundet. Aber wenn man die Steuern einer solchen Liegenschaft, die Heizkosten pro Tag im Betrag von Fr. 300 bis 400, die Löhne für den Betrieb und die Unterhaltskosten berechnet, so wird verständlich, dass die Defizite auf die Dauer untragbar werden, weil sich das Hotel mit Schweizer Gästen zu Preisen, die den heutigen Verhältnissen angepasst sind, nicht erhalten kann. Die Renovation des Bades (Quellenleitung, Erneuerung des Daches und der Fassaden usw.) würde allein rund Fr. 250000 bis 300000 erfordern. Da sich in einer solchen Situation kein Käufer für das Bad-Hotel gefunden

Verschönerung und der Ausgestaltung im Rahmen der Gesamtplanung dienen. Daher begnügte man sich nicht mit der Inven-tarisation, sondern leitete darüber hinaus eine Untersuchung der örtlichen Gestaltung im Sinne des Städtebaues und der Regionalplanung ein. Wohl bestehen für die meisten Orte Bebauungs-pläne, doch sollen diese auch den Interessen des Fremdenverkehrs dienen. In den

#### Bereich der Untersuchungen

fallen neben den Hotels die dem Fremden-verkehr dienenden Ortsteile und Gebäulich-keiten nach folgenden Gesichtspunkten:

verkehr dienenden Ortsteile und Gebäulichkeiten nach folgenden Gesichtspunkten:

I. Beziehungen zu den Stationen der Transportanstalten, 2. Zusammenhänge des Strassenverkehrs, 3. Landschaftsveredelung und Heimatschutz, 4. Erhaltung, Ausbau und Ergänzung
der Promenaden, Grünflächen, Wanderwege,
Schutz der Ufer usw., 5. Sportplätze, Attraktionen, 6. Kurort-Ruhe, 7. kulturelle Belange
(Theater, Museen, Ausstellungen, Bibliotheken,
historische und natürliche Sehenswürdigkeiten).
Im Rahmen der vorhandenen Orts- und
Stadtpläne sollen dann die mit der Aufgabe betrauten Fachleute die besonderen, zum Fremdenverkehr gehörigen Funktionen auswerten.
Für Städte wie Genf, Lugano und Luzern wird
z. B. die Ausgestaltung der Promenaden,
der Seeufer, der Schifflandestellen, der
Sportplätze, der Strandbäder und Aussichtspunkte eine Hauptaufgabe darstellen.
Für halbstädtische Orte wie Interlaken, Montreux wird der Lage der Bahnlinien, den
Bahnlhofverhältnissen, der Aussichtsgestaltung auf den Promenaden usw. besondere Aufmerksamkeit zu schenken sein. Bei
alpinen und ländlichen Kurorten wie St. Moritz,
Pontresina, Engelberg, Wengen und Zermat
wäre der Naturschutz und die bestmögliche
Einbeziehung landschaftlicher Schönheit in die bauliche Gestaltung anzustreben.

Ausser den rein städtebaulichen Erwägungen
wären aber auch

#### andere Korrekturen

zu realisieren. So sollten nach Auffassung des Berichterstatters Dachkorrekturen geradezu Teil der örtlichen Baugesetze werden. Dazu wären Verbote für "Aufstockungen" zu erlassen, ferner die Frage der Vereinheitlichung der Dachformen zu studieren. Letzteres wohl, um einer missbräuchlichen oder deplazierten Verwendung z. B. des Flachdaches zu steuern. Ein weiteres Mittel, um harmonische Ortsbilder zu erreichen, wird in der Vereinheitlichung des Farbenspiels erblickt, wobei es als empfehlenswert bezeichnet wird, eine kleine, dem Boden und Gestein der Gegend angepasste Farbenskala zu wählen, in die keine grellfarbenen Kleckse in Form knalliger Fassaden oder Fensterläden gehören.

Für die zu bearbeitenden Orte soll ferner un-tersucht werden, wie die durch Abbruch frei werdenden Areale auszugestalten sind, um planmässig jene Terrains zu sichern, die von weiterer Überbauung frei zu halten wären.

Eine besondere Note erhält der Bericht auch durch die Äusserungen zur

#### Kursaal-Frage

Diese Einrichtung, die als Treffpunkt der Gäste gedacht war, stammt aus der Zeit, da die Hotels noch keine eigenen Gesellschaftsräume aufwiesen. Seit dies nun aber der Fall ist, sind vielerorts die Kursäle ihrer Bestimmung, die Gäste der verschiedenen Hotels in zwangloser Geselligkeit zusammenzuführen, entfrem det worden. Es entstanden Doppelspurigkeiten, die auf beiden Seiten viel Geld gekostet haben. Bei der Ortsplanung müsse man sich daher einlässlich mit

hat, ist mit der Liquidation des Inventars be-gonnen worden. Wenn die ausgeräumten Im-mobilien keine Interessenten finden — der "Ochsen" bleibt bestehen und soll als Touristen-haus ausgebaut werden —, so wird also das Grand Hotel aus dem Bild des Gurnigelwaldes verschwinden . .

#### Neues Leben

Wenn auch die ausgeräumte Herrlichkeit des Badhotels von 1904/05, wie so manches Werk und Wesen aus seiner Zeit, zusammenbrechen wird, so ist doch der Name Gurnigel, und was sich mit ihm touristisch und heilbädlich verknüpft, nicht auszulöschen. Herr Pulver will die Tradition des Gurnigelbades weiterführen. Wenn wieder bessere Zeiten sind, werden sich Wege zur Verwirklichung dieser Absicht auftun. Ein erstes Werk ist bereits vollendet: Noch ehe das Grand-Hotel zur Ruime geworden ist, steht oben auf der Gurnigel-Passhöhe schon das neue Berghaus. Es ist ein schlichter Chaletbau und bietet Platz für etwa 140 Gäste zur Bewirtung an Ahorntischen. Es lässt sich sehr wohl ausmalen, dass an Stelle des einzigen Luxushotels, das übrigens etwas zu tief noch in der Nebelzone erbaut wurde, hier oben, in der Gegend der Stockhütte und im übrigen Gelände, eine Siedlung von Gastund Ferienhäusern entstände, die zur Verwertung der Heilquelle und der sportlichen Möglichkeiten billigere Unterkunft böte und so dem Namen Gurnigel eine Heilkräft verliehe, wie er es einst im Leben Pestalozzis getan hat. Wenn auch die ausgeräumte Herrlichkeit des

der Kursaulfrage befassen. Ohne hier generelle Rezepte geben zu können, stehe doch fest, dass der Charakter eines Kursaales zu demjenigen der vorhandenen Hotels abzustimmen sei. So gebe es Bergkurorte, wo die Hotels ohne weiteres die Funktionen des Kursaales selbst übernehmen könnten. Konditoreien mit Dancings bilden dann den Treffpunkt am Nachmittag, während sich das gesellige Leben am Abend in den grossen Hotels unter Zuzug der Gäste aus den übrigen Häusern abspielt. Anderseits sei die Ausgestaltung von Gesellschaftszentren und sportlichen Anlagen ins Auge zu fassen. Es tritt dann an Stelle des überlieferten Kursaales das "Kurzentrum", zu dem ein "Kurpark" oder abzer eine nahe Beziehung zu den Promenaden gehören. An Orten mit halbstädtischem Charakter sollen diese dem Kurbetrieb dienenden Gebäude auch noch Zwecken der einheimischen Bevölkerung dienstbat werden, also für Theater Bevölkerung dienstbar werden, also für Theater und Ausstellungen, Tagungen, gesellige Anlässe

In bezug auf das gesellschaftliche Leben, so spricht sich Dr. Meili mit Nachdruck für

#### gemeinsame Veranstaltungen

aus. Der schweizerische Fremdenverkehr wäre nach seiner Meinung dahin zu bringen, dass er über ständige Organisationen verfügt, die auf die Saisons der einzelnen Kurorte eine Reihe gemeinsam finanzierter Attraktionen, wie Wanderausstellungen künstlerischer, folkloristischer Art, Wandertheater, Modeschauen, Sportwochen usw. verteilt. Die Kurbetriebe müssten zu diesem Zwecke aufeinander abgestimmt sein und nicht mehr weiter den Weg der Konkurrenzierung beschreiten. Jeder Kurort sollte seine, Spezialität" haben, aus der sich ohne weiteres die Notwendigkeit verschiedenartiger baulicher Ausgestaltung ergebe. Dabei sei darauf zu achten, Wiederholungen zu vermeiden. Die Gäste sollen Anreiz erhalten, nicht nur einen, sondern die verschiedensten Orte zu besuchen.

Mit der baulichen soll auch die

#### betriebliche Haltung

der Hotels regional verschieden aufgezogen sein. Dabei wäre besonders die heimatliche Spezialitätenküche an Stelle der internationalen Küche zu pflegen. Es wäre denkbar, Orte so zu gestalten, dass sie sich besonders für Ferien mit Kindern eignen. In den dortigen Anlagen dürfte natürlich das "Kinderparadies" nicht fehlen. Anterseits würde es Kurorte geben, die vermehrt auf ruhebedürftige, ältere Leute eingestellt sind. Wieder andere verlegten sich mehr auf "Betrieb" und Unterhaltung Von einer solchen Spezialisierung nicht nur der Kurorte, sondern auch der Hotels verspricht sich der Verlasser viel für die Neubelebung der einzelnen Stationen.

#### Weiteres Vorgehen

Auf Grund der für die in die erste Etappe der Inventur einbezogenen Orte zusammengefassten Programme liegt es nun den Architekten der Ortsgruppen ob, entsprechende Studienprojekte auszuarbeiten. Die eingegangenen Projekte werden zusammen mit den Inventarisationsplänen der einzelnen Hotels vom zentralen Studienbüro abschliessend ausgewertet. Das Resultat geht da.aufhin an das Amt für Verkehr, durch dessen Vermittlung dann die Ergebnisse auch den Ortsbehörden der einzelnen Plätze zur weiteren Behan dlung übermittlet werden. Also ein langer Weg. Aber man hat ihn wenigstens schon unter die Füsse genommen!

#### Kleine Chronik

#### Verdunkelung bis Monatsende unverändert

Wie unsere Leser aus der Tagespresse bere Wie unsere Leser aus der Tagespresse berets erfahren haben werden, nimmt der General im Einvernehmen mit dem Bundesrat erst auf Ende August eine Änderung der Verdunkelungsmassnahmen in Aussicht. Es bleibt also bis dahin beim Verdunkelungsbeginn um 22 Uhr. Mit uns werden alle Sommerbetriebe von dieser Verlautbarung mit Erleichterung Kenntnis genommen haben, die nicht zuletzt dank der Eingabe unseres Vereins im Sinne der gastgewerblichen Erwartungen ausgefallen ist.

#### 60. Betriebsjubiläum

Die Familie Hüsler zum Hotel Winkelried in Stansstad feierte dieser Tage das 60jährige Jubiläum ihres Betriebes. Das von Vater Hüsler sel, übernommene und seit 15 Jahren von dessen Sohn, Herr Rob. Hüsler, zusammen mit Mutter und Geschwistern geführte Haus blickt auf eine erfolgreiche und erfreuliche Entwicklung zurück. Sehr zutreffend schreibt die Lokalpresse zu diesem Ereignis, dasse en anchgerade eiserne Nerven, gepaart mit einem unverwüstlichen, initiativen Geist, sowie Arbeitsfreude benötige, um ein Hotelunternehmen durch alle wirtschaftlichen Fährnise der letzten Jahrzehnte zu bringen. Die Familie Hüsler sei allen Schwierigkeiten zum Trotz am Ausbau und der neuzeitlichen Gestaltung des Hotels unentwegt tätig gewesen und habe das Unternehmen auf die jetzige anerkannte Höbe gebracht. Wir schliessen uns gerne den der Familie dargebrachten Glückwünschen auf eine weitere gedeihliche Zukunft im Dienste des Gastgewerbes und der Gastfreundlichkeit an.

#### Musikfestwochen und Hotelwerbung

Die Faust-Spiele auf dem Luzerner Weinmarkt im Rahmen der dortigen Internat. Musik-Festwochen gaben dem Besitzer des an diesem historischen Platz gelegnen alterwürdigen Gasthofes zur Waage, Herr Jean Haecky, den Stoff zu einem sehr originellen und geschmackvollen Prospekt- und Programmheft. Neben dem Gesamtplan der Festwochen und dem Detailprogramm für die Faust-Spiele enthält dieses gelungene Druckerzeugnis seh beachtliche Kurzartikel über den Festspielgedanken, das alte Weinmarkt-Theater und die bevorstehenden Aufführungen, die zum Teil aus der Feder des

#### Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren

Ausführung auf Saisonschluss

gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben

Zentralbureau S.H.V.

Spielleiters Dr. O. Eberle stammen und apart illustriert sind. In gefälliger und unauffälliger Art wird zum Abschluss auch noch einiges aus der Geschichte des Gasthofes zur Waage berichtet, der schon in Luzerner Chroniken des 12. Jahrhunderts Erwähnung findet. Die den Freunden und Gönnern des gegenwärtigen Inhabers freundlich gewidmete Publikation ist ein treffliches Beispiel für geschickte Werbung in Verbindung mit verkehrsfördernden Grossveranstaltungen und legt Beweis dafür ab, dass Initiative und Ideenreichtum der Hotellerie auch in den jetzigen schwierigen Zeiten nicht abhanden gekommen sind.

#### Aus dem Ausland

#### Die Normalisierung des französischen Hotelbedarfs

Hotelbedarfs

Nicht weniger als in anderen touristischen Ländern ist man sich in massgebenden französischen Kreisen heute dariiber klar, dass die Hotelindustrie als Hauptträger der Schlüsselstellung gelten darf, den die Fremdenindustrie im Wirtschaftsleben eines Landes einnimmt. Gerade das Fehlen eines geregelten internationalen Fremdenverkehrs im Krieg hat die Wichtigkeit der Hotelindustrie für den künftigen Wiederaufbau des Landes bewiesen. Der "unsichtbare Export", der aus dem zwischenstaatlichen Fremdenverkehr erwächst, flieset zu nicht geringem Teil durch die Kassen der Hotels, und darüber hinaus fällt dem Hotelier, zum mindesten in Paris und in den grossen Städten, die Rolle des natürlichen Vermittlers zwischen dem Gast als Konsumenten und den anderen Gewerben als Produzenten und Wiederverkäufern zu.

Dazu kommt der laufende und ziffernmässige stark ins Gewicht fallende Anteil des Hoteliers am Gebrauchsgüter (Lebensmittel und Getränke) keineswegs nachsteht. Denn auch das französische Hotelgewerbe hat ständigen Erneuerungsbedarf an Möbeln, Wäsche, Teppichen, Glas und Porzellanwaren, Küchen- und Heizgeräten, Waschund Reinigungsmitteln. Die ungezählten Probleme des Privathaushalts werden hier auf das industriele Gebiet überträgen und müsser. vom Hotelier möglichst rationell gelöst werden. Der Hotelgast wird damit in Frankreich, vielleicht mehr als in anderen Ländern mit grösserem Volkskomfort, zum "Client-Type" des Güterverbrauchs. Nach seinen Anregungen, nach seinen Bedüffnissen und nach seinem Geschmack können und müssen sich Fabrikanten, Gross- und Obetailhändler richten, wenn sie auf laufenden Abastz in Hotelbedarfsartikeln zählen wollen.

In Zeiten der Rohstoffknapppieten ist die Ausrichtung nach den Bedüffnissen und den Geschwack des Hotelpublikums besonders wirh.

Detainandier richten, wenn sie auf aufenden Abastz in Hotelbedarfsartikeln zählen wollen.

In Zeiten der Rohstoffknappheiten ist die dusrichtung nach den Bedürfnissen und dem Geschmack des Hotelpublikums besonders wichtig, ja unerlässlich zur Aufrechterhaltung eines Minimums an Komfort und eines, wenn auch noch so bescheidenen Dienstes am Kunden. Vereinfachung aller Warenmuster, Verringerung der Typen, mit einem Wort, "Normalisierung des Hotelbedarfs" spielt daher im Frankreich des Waffenstillstandes eine besonders wichtige Rolle.

M. Gommy, Präsident des "Comité d'Organisation del'Hötellerie", das zehntausende von Hoteliers und Restaurateuren zu seinen Mitgliedern zählt, ist kürzlich als kompetenter Vertreter der französischen Verbraucherschaft in das "Konsultativkömitee für Normalisierung" gewählt worden. Über den Aufgabenkreis des Hoteliergewerbes im Zuge dieser Normalisierungsaktion äusserte sich dieser berufene Repräsentant der Hotelrachschule ungefähr wie folgt:
"Der Hotelier," meint er, "sei der erste, der

bes im Zuge dieser Normalisierungsaktion äusserte sich dieser berufene Repräsentant der Hotelfachschule ungefähr wie folgt:

"Der Hotelier," meint er, "sei der erste, der beurteilen könne, welch praktischen Wert ein Gebrauchsgegenstand habe, schon weil er jederzeit verpflichtet und bestrebt sei, die Erträgnisse seines Unternehmens zu steigern. Er müsse sein Inventar ständig erneuern oder verbessern und die rationellsten Methoden ausfindig machen, um seinen Betrieb voll auszunützen. Das Hotelgewerbe werde so zu einer regelrechten Versuchsanstalt für Massenverbrauch auf modernstertechnischer und organisatorischer Basis und für alle Lieferanten an Hotelbedarf zu einer Quelle an praktischen Erfahrungen und Anregungen. Die hieraus resultierende enge Fühlungnahme zwischen Hotelbedarfkonsumenten und -produzenten hat in Frankreich bereits sichtbare Früchte getragen. Vor 1939 wurde Hotelwäsche in französischen Hotelbetrieben in zahlosen verschiedenen Mustern, Farben und Formen hergestellt. Heute ist die Zahl der Typen unter dem Druck der Mangelkrise auf ca. 60 Qualitäten und 24 Dimensionen beschränkt. 60 Qualitäten und 24 Dimensionen beschränkt. 60 Qualitäten und 24 Dimensionen beschränkt. 40 Granzen für Hotelköche 4 verschiedene Breiten und 6 Verschiedenen Modellen entsprachen. Anf dem Gebiet der Bettwäsche, der Office und Toilettwäsche war der Wirrwarr noch schilmmer. Das Schiedenen Modellen entsprachen. Anf dem Gebiet der Bettwäsche, der Office und Toilettwäsche war der Wirrwarr noch schilmmer. Das Schiedenen Andellen entsprachen. Anf dem Gewerbe verlange heute die Lieferung von Küchenapparaturen von besonders leichter Handhabung, d. h. mit verringertem Reparationsrisölt und sparsamer und leichter Reinigungsmöglichkeit. Die gleichen Erwägungen gälten auch für andere Hotelgeräte, sowie für Dampfheizungsanlagen. Die Durchführung all dieser Normalisierungs- und Rationierungsmassnahmen wird aber nur möglich sein, wenn der "esprit d'equipe", der Solidaritätsgeist unter den französischen Hotellers eine weitere und fühlbare

#### Berufsjubiläum

Berufsjubiläum

Der weit über die Grenzen seines Heimatlandes hinaus bekannte und auch in unseren Fachreisen sehr geschätzte Hotelbesitzer Fritz Gabler in Heidelberg, der Leiter der Fachgruppe Beherbergungsgewerbe in Deutschland und Ehrenbürger der Heidelberger Universität, beging in diesen Tagen sein 50 jähriges Berufsjubiläum. Er war aus diesem Anlass Gegenstand mannigfacher Ehrungen. Wir schliessen uns den unzähligen Gratulationen zu diesem Ehrentage mit aufrichtigen Wünschen an.

Herr F. Gabler leitet seit 1906 den bestbewind ist als Pächter des "Mannheimer Hof" in Mannheim für dessen Führung verantwortlich. Trotz der sehr umfangreichen Berufsarbeit versieht der Jubilar u. a. die Ämter eines Vorsitzenden der Alliance internationale, des Badischen Fremdenverkehrsverbandes und der Fachgruppe Beherbergungsgewerbe in der Reichsfachgruppe Fremdenverkehr. Er war ein Mitbegründer der Hotelfachschule in Heidelberg und einer der Hauptinitianten des Institutes für Fremdenverkehr an der dortigen Universität. Ad multos annos!

#### Wirtschaftsnotizen

#### Hotelgesellschaft Zermatt

Hotelgesellschaft Zermatt

Dieses Hotelunternehmen, dem u. a. die Hotels
-Schweizerhof. National und Terminus gehören,
weist für das Rechnungsjahr 1042 an Erträgen
6537 (6333) Fr. aus Vermietungen und einen
Betriebsüberschuss von 17030 (26253) Fr.
auf. Der Zinsendiensterforderte 8874 (10782) Fr.,
ferner wurden 16874 (441620) Fr. zu Abschreibungen verwendet. Es ergibt sich ein Verlustsaldo von 1172 (503020) Fr. Ins Berichtsjahr
fällt auch für dieses Unternehmen die Sanierung,
anlässlich welcher das frühere Aktienkapital auf
80000 Fr. abgeschrieben wurde. Die festen Anleihen sind mit 40000 Fr. unverändert geblieben.
Ferner bestehen 287000 Fr. weitere Bankverpflichtungen und 30000 Fr. diverse Kreditoren.
Die Immobilien und Mobilien bilanzieren mit
828000 Fr.

#### Hotel Victoria AG. in Interlaken

Hotel Victoria AG. in Interlaken

Diese zu den bedeutendsten Hotelunternehmungen des Berner Oberlandes gehörende Gesellschaft, welche die beiden Hotels "Victoria" und "Jungfrau" in Interlaken besitzt, war schon von jeher dominierend auf Auslandkundschaft angewiesen und gehört daher zu der durch die Entwicklung der Ereignisse am schwersten betroffenen Hotelgruppe.

Auch im Jahre 1942 war zwar ein Teil der Räumlichkeiten für andere Zwecke in Anspruch genommen, die soeben erschienene Gewinn- und Verlustrechnung weist aber ein erheblich verschlechtertes Ergebnis auf. Der Betriebsüberschlechtertes Ergebnis auf. Der Betriebsüberschlechteren Lieben von der Betriebsüberschlechteren Ergebnis auf. Der Betriebsüberschlechteren Ergebnis auch der Betriebsüberschlechteren Ergebnis auch der Betriebs

blieben. Dabei erforderten der Unterhalt der Immobilien 6239 Fr., die Versicherungen 7371 Fr., die Steuern den erheblichen Betrag von 34686 Fr., die Zinsen 11196, die Generalunkosten 6768 Fr. Es ergibt sich ein Passivsaldo von 50595 Fr., ein gegenüber dem Vorjahre mehr als verdoppelter Betrag. Er dürfte wiederum über die Sanierungsreserve gebucht werden.

Die Bilanz weist gegenüber dem Vorjahre keine Veränderungen auf. Auf der Aktivseite dominieren bei einer Grundsteuerschatzung von 4,37 Millionen mit unverändert 2,2 Millionen Franken die Immobilien und bei einer Brandversicherung von 1,69 Millionen mit unverändert 800000 Fr. die Mobilien. Auf der Passivseite erscheinen sowohl das Aktienkapital von 2,6 Milionen, als auch die Hypothekaranleihen von 365000 Fr. unverändert und die Sanierungsreserve noch mit 125000 Fr.

# FRAGE and ANTWORT

Frage No. 263: Doppelverglasung an Veranda. Bei einer durch Spezialfirma erstellten Doppelverglasung an der Hotelveranda stelle ich nun fest, dass die Scheiben stark zu schwitzen beginnen, sobald die Sonne die Fenster trifft. Es handelt sich um Scheiben in der Grösse von 1,5 auf 1 m, die in einem Abstand von 3 cm montiert sind. Besteht hier irgendwie ein Konstruktionsfehler und bin ich gezwungen, die Lieferung mit den festgestellten Mängeln einfach anzunehmen?

Antwort: Es ist zu kontrollieren ob nach

fehler und bin ich gezwungen, die Lieferung mit den festgestellten Mängeln einfach anzunehmen?

Antwort: Es ist zu kontrollieren, ob nach der Innenseite der Doppelverglasung die Scheiben innen gut zu trocknen und zwar am Morgen früh, wenn noch Tau auf den Wiesen liegt, dann ist die Luftfeuchtigkeit am geringsten. Ferner wollen Sie sich vergewissern, ob die Doppelfensterrahmen absolut dicht aufeinandergeschraubt und ob die Kittfälze vollständig dicht sind. Wenn diese Voraussetzungen zutreffen, legen Sie einige Kolphoniumkörner zwischen die Scheiben, diese werden Feuchtigkeit aufsaugen.
Sie geben eine Fenstergrösse von 1,50×1 m an. Wenn die Höhe 1,50 m beträgt, ist der Scheiben, abstand mit 3 cm zu klein. Er sollte dann 3,5 bis 4 cm betragen. Ein Fachmann soll feststellen, ob vorbeschriebene Mängel vorhanden sind. Wenn ja, ist der Lieferant zur kostenlosen Behebung aufzufordern. Die Übernahme hat erst zu erfolgen, wenn die Mängel restlos behoben sind. Sollte der Unternehmer sich weigern, ist ein fachnännisches Gutachten einzuhohen, auf Grund dessen die Angelegenheit gerichtlich entschieden wird.

R.

#### Berichtigung

Unserem Berichterstatter ist in der Meldung über den tödlichen Unfall von Hans Bohren insofern ein Irrtum unterlaufen, als der Dahin-geschiedene kein Angehöriger der Familie A. Bohren vom Regina Hotel Alpenruhe in Grindelwald ist, was hiemit gebührend berichtigt sei.

#### Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

#### Lebensmittelrationierung im September

Die für den Bezugsantrag Ende August/Anfang September massgebende Quotentabelle für die kollektiven Haushaltungen sieht mit Ausnahme einer Erhöhung in der Warengruppe F (Fleisch) gleiche Quoten vor wie im Vormonat.

Die Fleischatteilung erhölt sich pro
100 Me von 1 200 auf 1400 Punkte in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige); von 2600 auf 3000
Punkte in der Bezugsklasse 10 (FMA) und von
4500 Punkte in den Bezugsklassen 11
(MA) und 14 (Z).
Die Untert

Die Umtauschmöglichkeiten bleiben unverändert.

Der im letzten Monat eingeführte Pflichtbezug Der im letzten Monat eingeführte Pflichtbezug für Teigwaren wird aufgehoben und ein neuer Pflichtbezug von Hülsenfrüchten im Umfang von 20% der Bezugsberechtigung B in allen Bezugsklassen eingeführt. Die Verpflichtung, mindestens 15% der Bezugsberechtigung B in Käse zu beziehen, belibt weiterhin aufrecht erhalten, ebenso der Pflichtbezug von Butter im Umfang von mindestens 60% der Bezugsberechtigung C.

tigung C.

Infolge der Änderungen der Pflichtbezüge der Warengruppe B erfahren die Höchstbezugsbegrenzungen eine entsprechende Anpassung: Reis maximal 10%; Hafer/Gerste/Hirse und Mehl/Hirse 40%; Teigwaren 50%; Mais/Hirse 60%; Hülsenfrüchte und Käse 80% des Totals der Bezugsberechtigung B.

#### Bäckermargarine

Im Kreisschreiben Nr. 249 des Kriegsernährungsamtes wird im speziellen darauf hingewiesen, dass Bäckermargarine nur mit Ge "Bäckermargarine" bezogen werden kann. Die kollektiven Haushaltungen besitzen die Möglichkeit, für ehe Bedarf von Bäckermargarine einen Teil ihrer Bezugsberechtigung für Fettstoffe in Ge "Bäckermargarine" einzulösen.

#### Abtragung von Fleischpunktschulden

Für den Monat September wird die Tilgungsquote für Fleischpunktschulden der kollektiven Haushaltungen bei Metzgerei- und Handelsbetrieben wiederum (wie im August) auf 20% der gesamten Fleischzuteilung gemäss Bezugsantragsformular F3b festgesetzt.

#### Abgestufte Rationierung

Das Eidg, Kriegsernährungsamt hat die Ein-reichung der Bezugsanträge Z2 für Zusatzkarten befristet. Die Abgabe von Zusatzkarten setzt die behördliche Anerkennung der Zusatzberechtigung

auf Grund einer Überprüfung der entsprechenden Anträge Z2 voraus. Um den Kantonen die für die Beurteilung der Fälle erforderliche Zeit einzuräumen, bestimmt das KEA, dass mit sofortiger Wirkung Gesuche um Abgabe von Zusatzkarten (Formular Z2), deren Einreichung erst nach dem 15. eines Monats erfolgt, im laufenden Monat keine Berücksichtigung mehr finden dürfen. Arbeitet im Zeitpunkt der Einreichung des Gesuchs der Zusatzberechtigte noch nicht, so ist er verpflichtet, auf dem Formular Z2 das Datum des Arbeitsantrittes zu vermerken. Dieses Datum gilt in solchen Fällen als Datum der Einreichung.

#### Abgabe und Bezug von Inlandkohle

Mit Verfügung Nr. 15 des Kriegs-Industr'e-und -Arbeits-Amtes über die Landesversorgung mit festen Brennstoffen (vom 31. Juli 1943) ist angeordnet worden, dass die Abgabe und der Bezug von Inlandkohle bis auf weiteres ohne Rationierungsausweise gestattet ist. Die übrigen Bestimmungen der Verfügungen Nr. 11, 12 und 13 vom 25. Mai 1943 bleiben auch für Inlandkohle weiterhin anwendbar.

Walliser Anthrazit-Griess bleibt ratio-

Diese Verfügung ist am 5. August 1943 in Kraft getreten.

#### Zwei Ratgeber für Vorratshaltung

Der Werbedienst der eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft legt soeben zwei übersichtliche Broschüren über die Behandlung der Vorräte und ihren Schutz vor Schädlingen vor. Die eine betitelt sich "Die wichtigsten Schädlinge der Lebens mittelvorräte und ihre Bekämpfung" und ist in dritter verbesserter Auflage erschienen. Dieses Büchlein, das von den Entomologen der eidgenössischen Versuchsanstalten Wädenswil, Oerlikon, Montagibert und Mont-Calme in Zusammenarbeit mit der Sektion für landwirtschaftliche Produktion und Hauswirtschaft im eidgenössischen Kriegsernährungsamt verfasst wurde, richtet sich speziell an die Halter von Grossvorräten.

Die zweite Broschüre unter dem Titel "Ach-

Halter von Grossvorräten.

Die zweite Broschüre unter dem Titel "Achtung ... Vorräter ichtig auf bewahren!" wendet sich vor allem an die Hausfrau. Sie wurde von den hauswirtschaftlichen Expertinen im "Kea" zusammengestellt. Neben allgemeinen Richtlinien zur Aufbewahrung von Vorräten sind in 26 Tabellen die häufigsten Schäden der hauptsächlich im Haushalt aufbewahrten Nahrungsmittel aufgezeichnet. In einer Gegenüberstellung werden die Ursachen und die Behebung der Schäden angegeben, wobei nicht vergessen wurde, auch auf die Vorbeugung hinzuweisen. Diese Schrift wird als Leitfaden zur richtigen Anlegung von Vorräten jeder Hausfrau willkommen sein.



JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

#### Das beste Dessert . . .

mundet nicht, wenn sein Ausseres un-appetitlich und nach billigem Ersatz aussieht.

Dekorieren Sie Ihre Fruchtkuchen, Kalt-schalen, Coupen und Glacen mit der zar-ten, dressierfähigen und zudem zucker-

#### **BONBONS-PEC-**SCHLAGCRÈME

Nur ein Versuch kann Sie von den gros-sen Vorteilen, die Bonbons-PEC Ihnen bietet, überzeugen.

Dr. A. Wander A. G., Bern Telephon 2 17 33

COMESTIBLES UND WEINE

# RENAUD A.G. BASEI

ALLES FÜR KÜCHE UND KELLER

PREISLISTEN ZU DIENSTEN





Verkaufe fortwährend

# Suppenhühner

Braipoulcis

Florian Schlegel, Grabs Telephon 8 82 64.

Gelegenheitskauf

Neuwertiger

On cherche de suite

# 2 jeunes filles

soit: 1 jeune fille pour servic chambre et salle à manger e 1 jeune fille pour la cuisine Bons gages et bons traitement assurés. Faire offres sous chiffr 836 Publicitas Martigny.

#### Lingère-Stopeuse

(Dame) cherche place pour date à convenir, de préférence en Suisse romande. S'adresser à Publicitas Bulle sous chiffre P. 7.555 B.

# Das Buch vom Schweizer Wein

Ein Wegweiser für alle, die unsere Weine lieben

Cin Wegweiser für alle, die unsere Weine lieben

Das Renommée eines Hauses gründet sich in der Regel
nicht zuletzt auf edem guten Weins, den es seinen Gästen
zu kredenzen weiss. Nicht umsonst heisst es ja: "Zu einen
zut kredenzen weiss. Nicht umsonst heisst else, ihn richtig,
Guten Wein ausschenken können heisst aber, ihn richtig,
sachgemäss und liebevoll zu pflegen wissen. Schon ein
ganz kleiner unbewusst begangener Fehler bei der Lagerung, der Filtration oder dem Abzug auf Flaschen, kann
sehr viel verderben. - Weine sind ja so empfindlich.
Und Oualitätseinbussen sind nicht mehr wettzumachen. Andererseits sind nebst anderm sicher
entscheidend dafür, ob Ihre Gäste esich selbst
als Gast bei Ihnen einladen: Die Sortenwahl, die Kunst der Gastlichkeit; das
Glas, in dem der Wein auf den
Tisch kommt, die Weinkarte.
Ueber alle diese Dinge und
noch über vieles Sonstige
mehr gibt das Buch vom
Schweizer Wein in erschöpfender Weise die
geeigneten, erprobten

schöpfender Weise die geeigneten, erprobten Ratschläge. Darum ist das Buch vom Schweizer Wein für Sie unentbehrlich. Bestellen Sie es noch heute Es ist unter Mitarbeit zahlreicher Fachleute herausgegeben von

Rebbau-Kommissär Dr. A. Schellenberg, Wädenswil und kann bei allen Buchhandlungen bezogen werden oder beim Verlag der Buchdruckerei zum Basler Berichthaus AG. Basel

480 Seiten mit 32 Kunstdrucktafeln und Reliefkarten. In Ganzleinen geb., Format 181/2 × 25 cm, nur Fr. 25.-

# Gesucht nach Zürich Junges, tüchtiges Hotelier-Geschwisterpaar sucht für komschwisterpaars such für komschwisterpaars und

Küchenchef

Nur tüchtige Kräfte wollen sich melden. Offerten mit Photo und Angabe des Lohnanspruches an Sihlpostfach 188, Zürich 4.

vous aide à satisfaire

votre clientèle!

# eventl. Pacht

# Rationierungsfrei!

#### Traubenkonzentrat

aus Trockentrauben

türkischer und spanischer Provenier

Hoher Zuckergehalt (ca. 75 % ) Ersetzt den Zucker in der Zubereitung von:

#### Konfitüren, Konserven

Kompotten, Puddings, Crèmen, Biskuits, Pâtisserie, Glaces, Sirup usw.

Als Brotaufstrich ausgezeichnet!

IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT DURCH

# RAISIN D'OR

CHEZ-LE-BART (Ntel)

Verkauf in Läden, Handlungen, Drogerien usw. Verl. Sie von Ihrem Lieferanten das "Rezeptbüchlein" (P 250 - 2 N)

## Café-restaurant de l<sup>er</sup> ordre à Lausanne

cherche pour ler septembre, place à l'année

2 serveuses qualifiées pour restauration à la carte

commis de cuisine sortant d'apprentissage garçon de cuisine

garçon d'office et de maison 2ème dame de buffet

1 bonne à tout faire

Offres avec références et photo sous chiffre N. 30406 L. à Publicitas Lausanne.



#### Letzte Meldung

#### Das Hotel Schwarzwaldalp in Rosenlaui niedergebrannt

In Rosenlaui im Oberhasli brach am Dienstag gegen Mittag im Hotel "Schwarzwaldalp" unterhalb der Grossen Scheidegg (Besitzer Familie Thöni) Feuer aus, das das mit rund 60 Betten vollbesetzte Etablissement innert kurzer Zeit bis auf den Grund einäscherte. Die Brandursache ist zur Stunde noch nicht bekannt.

#### Büchertisch

Kampf um Rheinwald. Von Hans Rudolf Schmid. Selbstverlag des Verfassers, Thalwil. — Diese Broschüre nimmt mit ausführlichen Begründungen Stellung für das Projekt der Hinterrhein-Kraftwerke. Sie beleuchtet die zahlreichen wirtschaftlichen, technischen und politischen Probleme, die dieses vieldiskutierte Vorhaben kennzeichnen, mit dem ehrlichen Streben nach Objektivität, behandelt jedoch Kraftwerkbau und Stausee im Hinblick auf die davon betroffene Bevölkerung vor allem als menschliches Problem und zeigt die positiven Möglichkeiten auf, die der ungesiedleten Bevölkerung im Tale selbst und in seiner Nähe geboten werden. Der Ernst der Gedankengänge bringt einen wohltuenden menschlichen Ton in den Streit um den Kraftwerkbau am Hinterhein und wird manchen Leser veranlassen, Vorurteile zu revidieren und mit dem Verfasser über die Gegenwart hinauszudenken. Das fasser über die Gegenwart hinauszudenken. Das

Stellen-Anzeiger  $\}$  N° 33 Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

Alleinkoch, tüchtiger, gesucht auf 23. August für ca. vier Wochen Sofortige Anmeldung an Hotel du Lac, Weggis, Tel. 7.30.51 (1260

Alleinportier, zuverlässig und fachkundig, per 1. September gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hoels Krone, Heiden.

1. September gesucht. Öfferten mit Zeugnisabschriften und Photo and Hoels termen Heiden.

1. Barmaid, II., gut präsentierend, servicekundige Tochter mit etwas Miksenntnissen, gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre 126 puffetdame für Grossrestaurant in Jahresstelle gesucht. Öffsten mit Zeugniscopien, Bild, Alter und Gehaltaansprüchen sind urichnen am Chiffre 1268

The Chiffre 1288 Miffettechter, iunge, in gubezahle lahrestelle gesucht. Chiffre 1288 Miffettechter, iunge, in gubezahle lahrestelle gesucht. Gerein an Bahncholufet Rapperswil a. See. (1270)

Gesuchten Eintrituscher Olfsetten unter Echiffre 1250

Gesuchten Eintrituscher Olfsetten unter Echiffre 1250

Gesuchten Einzel August Einseppertier, tichtig und sollen bei gebeten, die franz. Sprache zu erleinen, ebenso das Buffetservice). Gute Jahrestellen. Offerten an Hotel Paris, Chaux-der Fonds.

ds. Ouerten an Hotel Paris, Chaux-de-(1249)
sucht per 1. September tüchtige Restaurationstochter sowie
Etagenportier. Ferner auf 15. September tüchtiger Chef-1. Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an 1. Lukmanier, Chur. (1283)

Chiffre 1262

Gesucht zu baldigem Eintritt Saalföchter und Lehrtiöchter,
1 Garten und Hausbusrche, 1 junger Koch für einem Monat
oder länger. Offerten an die Direktion des Kurhauses Weisshad
b. Appenzall. (1265)

Gesucht für Wintersaison von gutem Sporthotel, Davos-Plate tüchtige Saaltochter, Zimmermädehen, Küchenmädehen Officemädehen, Küchenbursche, Wäscherin, Lingère. Offictren unter SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sina unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendiens

,,HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

a Vakanzenitis e a utsgeschriebenen Meiten.
Zimmermädenen, solort, Kubenmüdehen, Kubenbursche,
n. Übereinke, Portier, 25. Aug. (Militärablösung), mittelgr.
Hotel, Baden.
Buffetdame, sofort, mittl. Hotel, Freiburg.
Buffetochter, Officebursche, Serviertochter-Tournante, Hotel 90 Betten, Tranz. Schweiz.
Ed. State of Sta

ansi Fr. 450"Sallechter, sofort, Zimme.
"reau-Voloniarin-Stütze der Hausfrau, "...
"Sallechter, sofort, Zimme.
"Sallechter, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin,
tagenportier, 34. Aug., erstkl. Hotel, Genf.
Vintersaison: Office-Economa-Couvernante, 1. Lingère,
ingerientlichen-Välkert, grandlich, Office-Kichenmiddtaubursche, sofort, jr. Servictothert (Anfangerin), Hotel
30 Betten, Ostschweiz
"Immermädchen, sofort, grimmermädchen, Küchen-Officemädchen, Küchen-Officebursche, Wäscherin, Lingère,
"Schole, Davos.
"Etagenportier, 10. Sept., erstkl.

u adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalte Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. ein-geschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

Gartenstrasse 112 / Telephon 27933

3091

3096

3101

3119

3138 3140

3159

Stellenge suche-Demandes de places

unter Chiffre 1287

Husbursche gesucht per sofort oder nach Übereink. Mas Husbursche des Schreiner bevorzugt. Öfferten unter Chiffre 1286

Köhlin, evilt. Koech übehlig seibständigt, gesucht, per sofort mach Übereinkunft. Hotel löwen, Kreuzlingen. (1243)

Kübencheft, lüchtiger, von Privatsanatorium für drei Montelle Küberten unter Chiffre 1287

Lingerie- und Hausmädchen in Jahresstelle per Ende August gesucht. Restaurant Safranzunft, Basel. (1258) Nachtportier, jüngerer, sprachenkundiger, in Jahresstelle Chiffre 1255

gesucht. Geschaften deutschaften der Fatterständigen der Fatterstä

# **Bureau & Reception**

**Bureaufräulein**, jung, gutpräsentierend, deutsch, franz und englisch sprechend, Praxis in mittleren Hotels, such per sofort oder nach Übereinkunft. Offerten erbeten un Commis de cuisine (aus der Lehre), Jahres buffet, franz. Schweiz. Commis de cuisins (aus der Lehre), Jahresstelle, Bahnhofbuffel, fram; Schweit.

Elagenportier, sprachenkundig, 1. Sept., Zimmermädchen, Lingère, sofort, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Neuenburg, Jg. Office-Gouvernante, Hills-Gouvernante, Klosik-Verkäuferin, Buffelother, n., Iperoff Delton, Tession-Stewher, Grein, Buffelother, n., Iperoff Delton, Tession-Stewher, Grein, Grandelbert, n., Iperoff Delton, Tession-Stewher, Grein, Grandelbert, Grein, Grein,

Büchlein, das im Meinungsstreit um das Rhein wald als Stimme der Vernunft zu bezeichner ist, bildet für jedermann, der sich über dieser Kraftwerkbau ein Urteil bilden will, eine auf schlussreiche Lektüre.

Die Hinterrhein-Kraftwerke mit den Stan Die Hinterrhein-Kraftwerke mit den Stauseen Sufers und Rheinwald, nach dem Dreistufen-Projekt 1942, mit 27 Plämen und Bildern auf Kunstdruckpapier und erläuterndem Text vom Herausgeber der "Schweiz. Bauzeitung", Ing. Carl Jegher. Sonderdruck der "Schweiz. Bauzeitung" Zürich, Dianastr. 5, Preis Fr. 1,50.—Eine auf authentischen, neuesten Plänen und Zahlenangaben beruhende Darstellung der geplanten Bauten und Umsiedelungen, samt eindrucksvoller Erläuterung der Bedürfnisfrage.

"Kleiner Querschnitt durch die Kriegswirtschaft", herausgegeben vom Aufklärungsdienst der Eidg Zentralstelle für Kriegswirtschaft. — Diese Schrift enthält in leichtverständlicher Art und Weise in verschiedene Abschnitte
unterteilt das Wichtigste, was von der Kriegswirtschaft vorbereitet und getan wurde, um unsere Versorgung mit lebenswichtigen Gütern
sicherzustellen. Es ist ein kleiner Leitaden für
jedermann, der sich für die kriegswirtschaftlichen
Aufgaben unseres Landes interessiert. Die Broschüre ist im Buchhandel zu Fr. — 50 erhältlich.

Ungleiche Geschwister. Roman von Dieuke Boissevain. ("Blaue A. M.-Reihe" Bd. 6). — 1943. Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. — Kart. Fr. 3.60, geb. Fr. 5.40.

Kart, Fr. 3,60, geb. Fr. 5,40.
Die Holländerin Boissevain, die in der "Blauen
A. M.-Reihe" schon mit ihrem fesselnden Roman
"Nur Fassade" vertreten ist, versteht es in er-staumlicher Weise, eine spannende Handlung mit der Schilderung und Durchleuchtung der bürgerder Schilderung umd Durchleuchtung der bürgerGesucht auf 1. Sepeniber inneg dichtige Buffettechtes, seinständigen Lieppriennsichten und Imger- flicker Reus- und
Kellerburschen Offerten mit Zeugnischen, Photo umd Angabe
der Gehaltsansprüche an Postfach 128, Winterthur. (1253)
Gesucht selbständige Köchnin für Hotel 66 Betten am Thumersee
in jahresstelle, Eitertit Mitte September, John nach Übereink,
Gesucht selbständige Köchnin für Hotel 66 Betten am Thumersee
Gesucht Haus-Küchenburschen, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Hotel Eden & Elisabeth, Gunten (Thumers), (1257)
Gesucht auf Ende Aug-/anfangs Sept. 1 gewandte Restaurationsstochter, welche sich im Barservice ausbilden könnte,
Offferenädchen für die Herbstasison. Offerten mit Zeugnisseberhiften und Photo unter
Chiffre 126
Gesucht: 1 gute Serviertochter als Barmaid in Weinbar, 1 Aide
de cuisian, 1 gewandter Bar-Kollner, ale per 1. September.
Chiffre 126
Gesucht: 0 Gesten mit Bild, Zeugnissen und
Chiffre 126
Hausbursche gesucht per sofort oder anch Übereink. 186e lichen Gesellschaft zu verbinden, eine Kunst, die nur wenigen Romanschriftstellern gegeben ist. Diesmal lässt sie ihre Geschichte, die von einem holländischen Landhaus aus ihre Fäden bis zur Riviera und nach London schlingt, in Juristen-kreisen spielen.

## Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortung der Redaktion

#### Grand-Hotel Babylon

So taufte ich das gemütliche, zu längerem Verweilen einladende Restaurant, das ich an meinen freien Tagen meist aufsuchte, um mich kulinarischen Genüssen hinzugeben.

Sie wollen wissen, weshalb ich dazukomme, diesem einfachen Gasthaus den Titel "Grand-Hotel Babylon" zu verleihen? Ha, wegen der grossartigen Desserts, die ich dort serviert erhalte. Einladend zubereitet, reichlich aufgetragen und von wunderbarem Geschmack—kurz, diese Desserts sind wirklich unübertrefflich. Hören Sie nur das letztenia als ich dott

kurz, diese Desserts sind wirklich unübertreflich. Hören Sie nur: das letztemial, als ich dort war, an einem heissen Sommertag, wurde zum Dessert eine erfrischende Kaltschale, die mit einer turmhohen, zarten Crème gekrönt war, aufgetischt. Schon beim blossen Anblick lief mir das Wasser im Munde zusammen. Und erst der Genuss, einen Löffel voll nach dem andern in Ruhe zu kosten! Ich stellte auf den ersten Blick fest, dass es sich nicht um geschlagenen Rahm handelte, aber ich muss gestehen, dass ich diese Crème dem Rahm jederzeit vorziehen würde. Auf meine Frage teilte man mir mit, dass es eine Bonbons-PEC-Schlagerème

Salle & Restaurant

**B**armaid, sprachenkundige, tüchtige, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt Ende August oder anfangs September. Offerten unter

muter Chiffre 714

Barmaid sucht Stelle. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten.
Elly Weyh, Hotel Sternen, Unterwasser. (732)

Barmaid, jung, gut präs, mit erstkl. Zeugnissen, sucht Stelle in nur gutes Haus. Chiffre 725

Feune fille, présentant bien, cherche place de serveuse comme apprentie ou débutante dans confiserie, Tea-Room ou comme fille de salle, à Lausanne ou ailleurs. Libre le 10 août. Ecrite sous Chiffre 722

Derkollner, tüchtiger, 34 Jahre alt, guter Organisator, 222 besten Referenzen, sprachenkundig, sucht sich zu verändern als Oberkellner, Chef de service oder Gørance in Restaurant oder Tea-Room. Offerten unter

Oberkellner-Chef de service, junger, strebsamer, mit Sprach-kentnissen und besten Referenzen, sucht Jahresstelle ab. September. Offerten unter

Restauranttochter, deutsch, franz, etwas ital sprechand, auch and Andang Sept, Jahresstelle in Tea-Room oder Hotel-Pension im Tessim. Offerten am Marie Gossweiler, Embrach (Kt. 2015)

Saal- oder Hallentochter. Selbständige, 28 Jahre alte, gut prä sentierende Tochter, sucht Stelle als Saal- oder Hallentochtet auf anfangs September. Offerten erbeten unter Postfach 812, Haupt bahnhof, Solothurn 2. (709)

aut anlangs september. (1995)
bahnhof, Solothurn 2.

Saal-Restauranttochter, 27jährig, sucht Stelle auf September ins Tessin. Offerten an E. Hunziker, Hotel Bellevue, Wengen (730)

**Cuisine & Office** 

inkoch, 35 Jahre, in Stellung, in allen Teilen der Küc rersiert und bestrebt, eine gute bürgerliche Küche zu führ passendes Winterengagement. Offerten unter Chiffre 1

Hotel Morteratsch-Glacter, Morteratsch-Glacter, Moch-Alleinkoch, 33jährig, tüchtig und sparsam, im Ra-sionierungswesen vertraut, sucht Stelle per sofort. Offerten Chiffre 735

tionierungswesen vertraut, sucht Stelle per sofort. Offerten obnangaben unter

Chiffre 138
Zimmermädchen (Kenntnisse im Stopfen), Jahresstelle, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
Köchin n. Chef, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Basel.
Köchin n. Chef, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Basel.
Servietrochter, Rüchen-Öffensmädchen, Saaltochter, Jahres-Elagenportier, sofort, mittleres Hotel, Baden.
Buffettochter, sofort, grosses Bahnhofbuffer, Zentralschweiz.
1. Lingère, casserolier, garçon de cuisine, caviste-mécani-cien, hotel 80 lits, Suisse ronande.
Cuisinier (fle chef de cuisine), garçon de cuisin, à conv., Economatopovernante, II. Kaffeeköchin, mittelgr. Hotel, Zürich.
Selbst. jingere Lingère, mittelgr. Hotel, Luzern.
Restaurantiochter (allein), Hiotel 70 Betten, Zentralschweiz.
Saal-Rest.-Tochter, Tochter für Zimmer und Service (gesetten Älter), Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
Burtoffaulein, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
Saal-Rest.-Tochter, Tochter für Zimmer und Service (gesetten Älter), Küchen-Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
Servietrochter, deutsch, franz, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Jahresstellen, sofort, mittelgr. Hotel, Jahresstellen, Lahresstellen, sofort, mitteres Hotel, Kandersteg.
Buffetdame, Zimmersmädchen, Buffettochter, 1. Sept., Hotel

Serviertochter, deutsch, franz., Jahresstelle, sofort, mittleres Hotel, Kandersteg.

Buffetdame, Zimmermädchen, Buffettochter, 1. Sept., Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

Zimmermädchen (Ablösung is Ende Okt.), sofort, Commis Zentralschweiz.

Zimmermädchen (Ablösung is Ende Okt.), sofort, Commis Zentralschweiz.

Hotel, Luzern.

Volontaire de salle, fin aosti, hötel 60 litts, lac Léman.

Kaffee-Angest-Kochin, Wäscherin, Saal-Hallentöchter, Winterasison, erstik. Hotel, Aforse.

Koch oder Köchin, Pr. 150—200, la comv., hötel 50 litt, laus.

Z. Kaffeeköchn, Haubsursche, Office-Küchenbursche, 2 Lüngereimädchen, n. Übereink, Gommis-Pätissier oder Köchlasiser (Ablösung 5 Wochen), sofort, erstik. Hotel, Bern.

Zimmermädchen, sofort, Saaltochter, jüngerer Koch od.

Köchin, Anf. Sept., kleines Hotel, Lugano.

Setten, B.O.

Selbet, Kochin 15. Sept., Kuchenmädchen, sofort, mitelgr.

Hotel, Thunersee.

Alleinkoch, Rest-Tochter, sofort, Hotel 50 Betten, R.O.

Talachweit:
Sorviertochter, Lingeriemidchen, Jahresstellen, mittelgr.
Rest., Basel.
Saltochter, sofort, mittleres Hotel, Rheinfelden.
Sekretärin, evil. Sekretär, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.
Sokretärin, evil. Sekretär, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Spiez.
Portier-Hausbursche, I. Sept., Anf.-Kochin, 15. Sept., kleineres Passantenhotel, Luzern.
Commis de rang, sof., mittelgr. Hotel, Montreux.
Kochin od. jüngerer Kech, Serviertochter, mitt. Hotel, Adelb.
Serviertochter, Haus-Küchenbursche, Mitte Sept., jahresstellen, kleines Hotel, Crintedward.

sucht passendes Winterengagement. Offerden unter Chiffre Chef de cuisine, ges. Alters, ider, tüchtiger Fachmann, me genehmen Charakter, wünscht igleichartigen Vertraut Geschartigen Heine Geschlich und der Schartigen der Schartigen

C

3181

3184

3190

3197

3224

3225 3228 3229

3240

3243

für Saal und Hotel, Thun.

sei. Der Grundstoff dazu werde von der Firma Wander in Bern geliefert. Je nun, sei dem wie ihm wolle, die Crème war köstlich, und das war mir die Hauptsache. Es lebe das Grand-Hotel Babylon!

#### **PAHO**

### Neuwahl der Delegierten für die Amtsdauer 1943/48

Die Amtsdauer der bisherigen Delegierten und Ersatzleute ist am 31. Dezember 1942 ab-gelaufen.

gelaufen.
Es sind somit im Sinne der Bestimmungen von Art. 15 der Kassenstatuten für eine sechsjährige Amtsdauer zu wählen: je 10 Vertreter der Arbeitgeber- und der Arbeitnehmermitglieder und je 10 Ersatzleute.
Wahlvorschläge der beiden Gründererbände und der Kassenmitglieder sind bis 30. September 1943 an den Vorstand der PAHO, Marktgasse 3, Basel, einzureichen.

zureichen.
Die Liste der vorgeschlagenen Delegierten und Ersatzleute wird in den offiziellen Publika-tionsorganen der Kasse ("Schweizer Hotel-Re-vue" und "Union Helyetia") veröffentlicht

PAHO

O. Stocker, Präsident O. Müller, Verwalter.

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

Cuisinier, ayant terminė son servico miliaire pour 1913, charche place. Disponible de suite. De prédéronce Suisse rom. Faire offres à Mr Marcel Goumaz, cuisinier, Orbe-grace. (23) Züchenchef, erstkl., tüchliger, orfahrener, in Hotel-Restaura-tionskiche-Spezialitäten versiert, sucht Stellung. Frei ab 1. September. Nimmt auch Dienstablösung an. Off. Chilfre 736 Küchenchef, Alleinkoch, 35 Jahre, tüchtig, sparsam, seriös, sucht Stelle auf 1. Sept., evtl. früher. Offerten unter Chiffre 719

Saucier, 28 J., tüchtig und sparsam, mit erstkl. Referenzen und Zeugnissen, sucht Engagement für Herbst- und Wintersaison eventuell Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 726

#### **Etage & Lingerie**

Glätterin-Lingère und Maschinenwäscherin-Lingère suchen Stelle auf ca. 15. September, möglichst in gleiches Haus; Hotel, Sanatorium oder Klinik. Ausführliche Offerten erbeten an M. K., postlagernd, Arosa-Dorf (Grb.). (711)

M.K., postlagernd, Arosa-Post.

Lingère, I. oder Alleinlingère, tüchtig im Fach, sucht selbständige Jahresstelle in guteingerichteten Betrieb. Offerten
Chiffre 731

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Herbstsaisonstelle in gutes Hotel nach Lugano. Eintritt 10. oder 15. Sept. Off. Chiffre 734

#### Loge, Lift & Omnibus

Portier, tüchtiger Mann, sucht Stelle auf Anfang September, auch für Militärdienstablösung. Offerten an Walter Alther, Kurhaus Wasserwendi, Hasilberg (Berner Oberland). (728)

#### Divers

Haus-Küchenbursche oder Etagenportier sucht Stelle auf der 1. September . Offerten unter Chiffre 713

Tochter, fach- und sprachenkundig, 28jährig, sucht Stelle au 15. September als Zimmermädchen oder Saaltochter ir guten Jahresbertieb. B. O. bevorzugt. Offerten an N. N., post lagernd, Post Rive 3, Genève. (727)

Jeune file pour office et aider au ménage, jeune cuisinière, à conv., hôtel 20 lits, Suisse romande. Rochia, sofori, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Zentrahachweiz. Rochia, sofori, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Zentrahachweiz. Hotel, Zentrahachweiz. Hotels, Jahresstelle, Bernelle, Garcon ou file de cuisine, Argentier, garcon ou file de folice, gracon ou file de cuisine, cuisinière à café, femme de chambre, file de salle, garçon de maison, sommelier d'étage, sommelier ou file de salle, commis de cuisine, aide limpère, à conv., hôtel ler rang.

maison, sommelier d'étage, sommelier de fille de salle, commis de cuisine, aide lingère, à coux, hôtel ler rang, Leysin.

Leysin, buffet, secrétaire-veloratiers (jeune homme ayant late notines de service), fille de lingerie, à conv., hôtel 10 lits, lac Léman.

Sallochter, Garten-Hausbursche, Aide de cuisine (Ablösg. ca. 1 Monat), n. Übereink, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.

Alleinportier, 1, Sept., Hotel do Betten, Viervaldstättersee, Alleinportier, 1, Sept., Hotel, Ostschweiz.

Alleinportier, 1, Sept., Hotel, 50 Betten, Graudsd.

Buffetdame, Serviertochter, Hotel, 50 Betten, Graudsd.

Buffetdame, Serviertochter, Chasseur, Officemâdchen, Jahresstellen, erritk, Rest., Bern.

Tüchtige Rest.-Tochizer, 1, Sept., mittelgr. Rest., Bern.

Tüchtige Rest.-Tochizer, 1, Sept., mittelgr. Rest., Bern.

Aide de cuisine (Ablösung 2–3 Monato), sofort, Glätterin, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Bern.

Hausmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Basel.

Serviertochter, sofort, mittleres Hotel, Meiringen.

Kindermädchen, sofort, direrse Hotel, Meiringen.

Kindermädchen, sofort, mittleres Hotel, Meiringen.

Kindermädchen, sofort, direrse Hotel, Meiringen.

Kindermädchen, sofort, direrse Hotel, Sept., mittelgr. Rest., Basel.

Serviertochter, sofort, dilleinkoch, Anf. Sept., mittelgr. Rest., Basel.

Serviertochter, sofort, dilleinkoch, Anf. Sept., mittelgr. Rest., Basel. 3270

3273

Agesti-Venner, solori, Antentoch, Ann. Sept., mineigr. Agest.
Sckreidrin, solori, eratkl. Hölled, Genf.
Aide de cuisine-Pätisier, sof., mittelgr. Hotel, Zentralschw.
Zimmermädchen, Casserolier, solort, eratkl. Kurhaus, Davos.
Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Dätterin, Jahresstellen,
Wäscher (Ferienablöung), solort, eratkl. Hotel, Bern.
Chassour-Telephonist, Chasseur; 1. Sept., Grossrest, Zather,
Jahresstelle, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Aargau.
Femme de chambre (2 mois), de suite, portier seul (rempl.
4 semaines), 25 acut, hötel for rang, Lausanne,
Wintersaison: tüchtiger Küchenchef, zuverlässig, mittelgr.
Hotel, Adelbegensistin, sofort, eratkl. Hotel, Vierwaldst.
Officensächen, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.

3320

3322

#### Lehrstellenvermittlung:

Saullahrtochter, 18-59, Hotol 20 Betten, Genfarzee.
Saullahrtochter, 1. Sept., Hotol 20 Betten, Thunerzee.
Saullahrtochter, 1. Sept., Hotol 20 Betten, Thunerzee.
Saullehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
Saullehrtochter, sofort, Kuttlegr. Hotel, Basel.
Saullehrtochter, 15. Sept., mittleres Hotel, Baden.
Saullehrtochter, sofort, Hotel 80 Betten, Thunerzee.
Saullehrtochter, sofort, Hotal 80 Betten, Thunerzee.
Saullehrtochter, sofort, Hotel 80 Betten, Thunerzee.
Servierlehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten, Franz. Schweiz.
Buffelehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Barn.
Buffelehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Barn.
Buffelehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Interfaken.
Servierlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Interfaken.
Kochlehrling, nicht über 17 Jahros, sofort, mitte gr. Hotel, Luz.
Kochlehrling, n. Übereink., erstkl. Hotel, Leysin.

# stellen, kleines Hotel, Grindelwald. Küchenbursche, sofort, jüngerer Koch (Fr. 200.—), Jahresstellen, 10. Sept., mittelgr. Hotel, Interlaken. Wäscher-Heiser, Lingerieggouv, 1. Sept., Nachtportier, sofort, erstkl. Hotel, Montreux. Portier-Hausbursche, Anf. Sept., mittleres Hotel, Olten-Rest-Tochter, Saaltochter, kl. Hotel, Aargau. Casserolier-Küchenbursche, Kaffeeköchin, Serviertochter für Saal und Garten, Rest.-Tochter, n. Übereink., mittleres Hotel, Thun.

#### Schweiz, Hotelfachschule Luzern

Gegründet 1909 Tel. 255 51 Staatl. subventionle Schwierigkeiten in der Klüche? Dann in unse Kochkursi Michael Narse: 7. September—29. Oktob und 2. November bis 23. Dezember. Prospekt ve langen i



9978 9979 9982

9983

3004

3009

Hotel-Mobiliar zu kaufen suchen oder zu verkaufen ha dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-R

# ${\it Einfache}, {\it nette Tochter}$

Sekrieuss

Resitaranstrain, Kt. Born.

Resitaranstrain Berner and St. Born.

Betten, Zentralschweiz.

Betten, Tessin.

Allein-Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

Etagenportier, 27. Aug. (Saison bis Anf. Nov.), mittelgr.

Betten, Linder, 20. Aug. (Saison bis Anf. Nov.), mittelgr.

Etagenportier, 27. Aug. (Saison bis And. Nov.), mittelgr.

Etagenportier, 27. Aug. (Saison bis And. Nov.), mittelgr.

Etagenportier, 27. Aug. (Saison bis And. Nov.), mittelgr.

Kacheninaktoka, Auccenenurscie, suori, Aumas o deven, Portier-Hausbursche, Office-Küchenmidchen, Lingeriemäd-chen, Serviertochter, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Thuners. Kuchenchef, Pr. 300.— bis 400.— Jahresstelle, jg. Commis-kuchenine, Pr. 300.— bis 400.— jahresstelle, jg. Commis-Kochin ed. Koch, sofort, kl. Hotel, Ossichweiz. Kechin ed. Koch, sofort, kl. Hotel, Ossichweiz. Eigengouvernante, sofort, mittlegr. Hotel, Luzern. Saaltochter, Lingeriemädchen, Hausbursche (gel. Maler oder Schreiner), Casserolier, sofort, mittleer Seasantenhotel.

Bern.

Etagenportier (gute [ahresstelle), erstkl. Hotel, Lugano.
Saaliochter, Zimmermädchen, 1. Sept., Jahresstellen, Hotel
70 Betten, Thunersee.
Tüchtige Saaliochter, Asp., mitteler, Hotel, Montreux
Schreitzin, 4-6 Wochen, Sofott, erstkl. Hotel, Locarno.
Sokreitzin, 4-6 Wochen, Sofott, erstkl. Hotel, Vistrau.
Officebursche, Etagenportier, Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
Zimmermädchen, 31. Aug., mittelgr. Hotel, Interlaken.
Saaliochter, Saalvolontaira, Küchenbursche, sofort, mittelgr.

Saaltochter, Saalvolontarin, Ruchenbursche, soloti, indiegi-hotel, Lugaronante (30—35 J.), gewandte Serviertochter, jüngere, sofort, gutee Passantenhotel, Kt. Sol. Hausbursche, Kol. hotel, Kt. Sol.

hat Gelegenheit, sich in einem kleinen Passantenhaus als Stütze des Patron

in allen Branchen des Hotel-Faches zu betätigen, kann auch angelernt werden. Familienanschluss. Welschschweizerin nicht ausgeschlossen. Einritt 1. Sept. od. nach Übereink. Lohn. Offert. mit Bild sind erbeten unter Chiffre E. T. 2184 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# on derde Jardinier

actif, pouvant s'occuper d'un grand jardin potager. Place agréable et à l'année. En hiver s'occupe du chauffage. Nourri, logé et blanchi dans l'établissement. Entrée de suite ou à convenir le plus tôt possible. — Faire offres avec références, copies de certificat et pholo, également prétentions de salaire à l'Administration du Sanatorium Universitaire Suisse à Leysin (Yaud).

Serviertochter

Zimmermädchen

Haus, u. Officemädchen

Gut bezahlte Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 36197 an Publicitas Luzern.

# REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 19 août 1943

### ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 19 août 1943

#### Méthodes de comptabilité modernes dans l'hôtellerie

Note de la réd. Faute de place nous n'avons pu jusqu'à présent publier la traduction de l'intéressant exposé que M. Zwahlen, fondé de pouvoir de la S.F. S.H., avait présenté aux auditeurs des cours de comptabilité économique hôtelière, donnés à l'Université de Berne les 8 et 9 avril dernier. Toutefois, comme ce sujet demeure d'actualité, nous donnons ci-dessous la traduction de cette conférence.

La comptabilité hôtelière moderne peut se di-

- Viser comme suit en:

  1. Comptabilité relative au trafic externe, appelée aussi comptabilité financière ou comptabilité commerciale.

  2. Comptabilité interne, qui peut se nommer plus précisément comptabilité d'exploitation.

  3. Calcul des frais et des prix, appelé aussi comptabilité des frais ou plus brievement « calculation ».

- 4. Le budget. 5. La statistique.

Le nom de comptabilité jinancière nous apprend que cette partie de la comptabilité doit nous doner une vue d'ensemble de la structure jinancière de l'entreprise, ce qui nous permet d'établir notre position à l'égard des autres membres de l'économie. Elle englobe en effet toutes les opérations commerciales qui concernent, non l'exploitation, mais l'entreprise elle-même, depuis sa fondation jusqu'à sa liquidation. Dans la comptabilité hôte-lière en général, on a deux subdivisions, la comptabilité des clients, avec la main courante et le livre de récapitulation et la comptabilité commerciale proprenent dite. Ces deux méthodes comptables sont pratiquées la plupart du temps dans les hôtels, alors qu'on ne voit qu'assez rarement des entreprises qui calculent exactement leurs entreprises qui calculent exactement leurs frais et leurs prix, qui font des budgets et qui tennent leurs propres statistiques; et quant elles font ce n'est jamais qu'imparfaitement.

Pour ce qui est de la main courante, nous decons constater que les méthodes modernes de comptabilité n'ont été introduites qu'au compte gouttes dans les hôtels. Outrouv encore prerque partout le système des reports du livre de cave dans le journal de l'hôtel, et du journal de l'hôtel sur les notes des clients, que ce soit dans une petite entreprise où il n'y a qu'uns esule personne pour comptabiliser ces opérations, ou dans les grandes maisons où il y a deux ou plusieurs employés qui sont occupés à la comptabilité simultanément où à tour de rôte.

Dans certaines entreprises on a pourtant simplifié cette méthode en établissant une copie des notes des hôtes et en remonçant ains à tenir quotidennement le journal. De cette façon, en find es asison, ou pendant les périodes calmes, les doubles de ces notes seront portés chronologiquement ou plus de l'entreprise de l'entreprise en l'entreprise et l'entreprise du l'entreprise de l'entreprise où l'o

prise peut, aujourd'hui encore, trouver tout ce qu'il lui faut dans une comptabilité ordinaire à reports, à condition que celle-ci soit soigneusement tenue. Par contre, partout où l'on veut exiger davantage de la comptabilité, il est aujourd'hui indispensable d'introduire de nouvelles néthodes comptables. Dans ce domaine, la comptabilité duplicative occupe une place prépondérante. Chaque comptabilité doit atteindre ce but: Arriver au résultat désiré par le plus court chemin possible.

possible.

Quelles sont les principales caractéristiques et qualités que l'économie commerciale exigent d'une comptabilité moderne? On peut mentionner:

- Exactitude. La comptabilité doit donner des renseignements exacts sur toutes les opéra-tions comptables qui sont importantes pour per-mettre de juger de la situation de l'entreprise et de la conduite de l'exploitation.
- 2. Vue d'ensemble. En plus de l'exactitude, elle doit fournir constamment une vue d'ensemble qui permette d'être toujours renseigné objectivement n'importe quand et à tous points de vue.
- ment a importe quand et a tous points de vue.

  3. Comparabilité. La comptabilité ne doit pas se borner à donner des senseignements sur une certaine période d'exploitation, mais on doit pouvoir comparer immédiatement ces renseignements avec ceux d'autres périodes comptables.
- 4. Souplesse. Les profondes modifications qui peuvent survenir dans la structure de l'entreprise (modification de la forme de la Société, etc.) ne doivent modifier en rien l'appareil comptable. C'est pour cela que l'on fera en sorte que les comptes et la méthode comptable choisis, soient adaptables en toutes circonstances.
- adaptables en toutes circonstances.

  5. Etre continuellement à jour. La comptabilité doit utiliser les documents assez rapidement pour qu'elle puisse donner des renseignements vraiement actuels. Il faut faire en sorte d'avoir toujours le bilan en vue, c'est-à-dire que celui-ci puisse toujours être établi rapidement. Ce n'est que de cette façon que l'on pourra se rendre compte en temps utile, des irrégularités qui pourraient se produire dans l'exploitation ou des influences externes extraordinaires.
- fluences externes extraordinaires.

  6. Conformité légale. Il faudra tenir suffisamment compte des exigences légales dans la tenue de la comptabilité.

  7. Economie. Malgré les nombreuses exigences que nous venons de mentionner, les frais de la comptabilité doivent demeurer dans les limites raisonnables.

  (à suivre)

#### Congés militaires et personnel saisonnier

L'hôtellerie saisonnière souffre particulière L'hôtellerie saisonnière souffre particulière-ment de la pénurie de personnel et, pour nombre d'hôtels, ce fut presque un tour de force que de se procurer les employés qui leur étaient indispen-sables. Des hôteliers voyaient même approcher le début de la saison avec angoisse, car ils ne savaient s'ils disposeraient d'une main-d'œuvre suffisante pour faire face aux exigences de la clientèle. Ceux qui étaient pourvus espéraient

enfin être tranquilles de ce côté-là, pour la saison d'été tout au moins. C'était hélas! compter sans l'imprévu qui s'est manifesté sous forme de la mobilisation d'une partie des employés qui occupaient des fonctions essentielles, et cela au milieu des quelques semaines de saison. Ceci a malheureusement pour résultat de priver l'employé de la meilleure occasion qu'il ait au cours de l'année de toucher un salaire complet et saison, et de placer les patrons dans des situations souvent invatricables, puisque des remplaçants sont introuvables. On a vu maintes fois plus de la moitié d'une brigade de cuisine être obligée la laiser ses casseroles pour entrer en service militaire et, dans certains cas, le patron lui-même a été obligé d'habandonner le gouvernail pour se mettre en uniforme et partir avec ses employés. Même les gens qui ne sont pas du métier comprendront que, dans ces conditions, il n'est plus question d'exploitation normale.

D'autre part, nous savons parfaitement com-

plus question d'exploitation normale.
D'autre part, nous savons parfaitement combien il est difficile pour les autorités militaires de répondre équitablement aux innombrables demandes de congé qui leur sont présentées. Il n'est en effet pas toujours facile de séparer la balle du grain. En outre la bataille des champs absorbe toujours plus de main-d'œuvre et avec la meilleure volonté du monde les commandants d'unité sont souvent, de ce fait, dans l'impossibilité de donner suite aux demandes de congé, même si elles sont dans le cadre des prescriptions actuelles.

même si elles sont dans le cadre des prescriptions actuelles.

Toutefois, étant donné le caractère exceptionnel de la situation actuelle, nous nous sommes vu obligés de prendre contact avec l'adjudance générale de l'armée pour que des congés soient accordés, afin que les hôtels qui sont le plus durement touchés par ces mobilisations puissent continuer leur exploitation. La brièveté des périodes de relève et la mise sur pied du plus petit nombre d'hommes possible ne permettent pas aux autorités militaires d'introduire d'une iaçon générale des facilités spéciales de congé pour le personnel d'une industrie tout entière. Mais, par contre, l'adjudance générale de l'armée qui se rend compte de la situation critique dans laquelle se trouve les hôteliers, s'est déclarée prêle à faire part en os considérations aux commandants d'unité compétents pour accorder les congés, afin de les renseigner sur la situation anormande du marché du travail dans l'hôtellerie. Il faut donc espérer que les demandes de congé justement motivées d'employés d'hôtels recevront désormais des réponses plus favorables.

#### Le début de l'obscurcissement maintenu à 22 heures

Nous avons exposé dans notre dernier numéro que les hôteliers voyaient avec crainte approcher la date à laquelle, selon la décision du commandement suprême de l'armée, le début de l'obscurcissement allait être ramené à 21 h. C'est donc avec un vif soulagement que nos lecteurs auront appris par la presse quotidienne que les prescriptions d'obscurcissement en vigueur actuellement étaient prolongées jusqu'au 31 août. Jusqu'à cette date, le début de l'obscurcissement ersite jixé à 22 h. et sa fin à 4 h. Nous sommes heureux de voir que notre intervention auprès du général a cu de bons vésultats et qu'on a tenu compte de nos considérations.

#### Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .

Pas de menus à quatre services pour des repas de fêtes et de sociétés

Aux termes de l'ordonnance no 69 de l'Office dédral de guerre pour l'alimentation, il est permis d'offrir des menus à quatre services seulement les jours de fétes (Nouvel-An, Vendredi-Saint, Ascension, Noël) et à l'occasion de repas de noce. Un restaurateur a servi récemment un repas de société avec le menu suivant: soupe, bouchées au fromage, jambon, civet de lièvre, dessert, fromage, c'est-à-dire un repas princier d'avant-guerre. Le restaurateur tenta d'expliquer que les convives n'avaient pas consommé de tous les plats, mais qu'ils avaient pris de la soupe ou des bouchées, du jambon ou du civet de lièvre. Ces doubles services conduisent à la conclusion que les dispositions de l'ordonnance sont enfreintes. Quand on sert ensemble plusieurs plats, même si les clients se partagent entre eux les divers mets qu'ils ont commandés séparément, il est interdit de changer les assiettes. De plus, le restaurateur ne doit pas servir de portions plus grosses que les portions normales.

# Les filets de poisson ne peuvent être considérés comme restes de poisson

dérés comme restes de poisson

On contrevient malheureusement encore aux dispositions relatives à l'interdiction de servir du poisson et de la viande dans un même repas. Un restaurateur fut récemment mis à l'amende pour avoir servi des filets de poisson avant un repas avec viande. Il est vrai que l'on peut offrir comme premier plat un mets fait de restes de poisson, mais les filets de poisson ne peuvent en aucun cas être considérés comme des restes. Ainsi qu'il ressort du chiffre III/11 des Instructions de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, sur l'interprétation de son ordonnance no 69, qui viennent de paraître:

« Seront considérés comme plats préparés avec des restes de poisson: les salades de poisson, coquilles, croquettes, et autres plats dans lesquels les restes de poisson sont servis en petits morceaux, ne seront pas considérés comme tels les plats dans lesquels le poisson est servi entier ou on gros morceaux.»

#### Peut-on offrir un menu à quatre services pour un anniversaire de mariage?

Il n'est pas permis d'offrir un menu à quatre services pour un anniversaire de mariage; on peut seulement servir un tel menu le jour même du mariage. Il est possible de faire un vrai repas de fête à l'occasion de noces d'argent ou de noces d'or même avec un menu à trois services.

# La soupe aux nouilles contenant des mor-ceaux de volaille doit-elle être considérée comme un plat à la carte?

ceaux ae voiaille doit-elle être considérée comme un plat à la carte?

On sait que l'ordonnance No 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation (économie des denrées alimentaires et fourragéres) du 30 novembre 1942, interdit aux ménages collectifs, art. 3, lettre b, « d'offrir, compte tenu des différents plats qui composent les menus (y compris l'entrée et les hors-d'œuvre), plus de 12 mets à la carte. Sont exceptés les plats servis entre les repas, qui ne nécessitent pas de préparation spéciale. « Cette disposition a conduit à certains « incidents de frontière »: quelle est la différence entre un plat ne demandant pas de préparation spéciale et un plat devant être considéré comme plat à la carte? Ainsi, un restaurateur est d'avis qu'une soupe aux nouilles dans laquelle se trouvent des morceaux de volaille devrait être considérée comme soupe, et non comme mets à la carte. Cependant, il est à peine possible de considérer la volaille servie dans la soupe comme une simple garniture. En tout cas, le prix de fr. 3.50 soppose à cette conception et classe le plat parmi les plats complets exigeant une a préparation spéciale ». Ces disposition doivent être appliquées selon leur esprit; le nom du plat n'est pas déterminant.

### Coupons « chocolat en tablettes » et « confiserie »

Aux termes des dispositions de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, les coupons «chocolat en tablettes » et «confiserie » doivent être remis aux employés dès le commencement du mois. Le chef d'entreprise n'a pas le droit d'échanger ces coupons lui-même et d'employer la marchandise dans son établissement.

#### Carte de sucre pour confiture

Carte de sucre pour coniture

Aux termes des Directives pour le personnel des ménages collectifs concernant le règlement des questions de rationnement, publièes par l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, du no mai 1943, les employés ne doivent donner les coupons mensuels de la carte de sucre pour confiture que si, réellement, on leur sert de la confiture en quantité correspondante. Si un employé quitte sa place, il a droit aux coupons restant de la carte de sucre pour confiture.

(à suivre)

#### Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

# Ecole hôtelière de la Société suisse des hôteliers. Lausanne

JEUNES GENS
JEUNES FILLES
qui êtes dans la pratique depuis quelques années et qui n'avez pas pu ou pas eu l'occasion de faire un véritable apprentissage

venez aussi suivre nos cours pour

vous perfectionner et, en un minimum de temps, vous obtiendrez

#### un certificat d'études et votre certificat de fin d'apprentissage

qui seul témoigne officiellement de votre véritable connaissance du métier.

préparatoire d'introduction à l'Hôtellerie de cuisine de service-réstauration de secrétaires d'hôtels durée 3 mois COURS durée 5 mois commercial hôtelier durée 3 mois

Cuisine électrique entièrement rénovée. **Stages rétribués** dans les bons hôtels de la Suisse. **Placement des élèves** assuré par l'Ecole.

#### **NOUVEAUX COURS:**

30 août: Début du cours préparatoire. 4 octobre: Début des autres cours.

Pour tous renseignements: S'adresser à la direction de l'Ecole hôtelière de la S. S. H., Avenue de Cour, Lausanne







nicht, aber er hätte nie die Berühmtheit erlangt, wenn er es nicht verstanden hätte, seinen Gerichten durch alleriel feine Gewürze und würzige Zutaten diejenige geschmackliche Feinheit und Vollendung zu geben, die dem Gast das Maximum an Genuss bereiten.

Dieses Ziel möchten und können auch Sie erreichen, verehrter Herr Chef! Die ausgesucht feine, den Eigengeschmack der Gerichte nicht übertönende



vird Ihnen dabei ein grosser Helfer sein. n Originalflaschen, noch vorteilhafter in Korb-In Originalflaschen, noch flaschen direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

### RENAUD S.A. BALE

Agents généraux pour la Suisse de CHAMPAGNES

GEORGE GOULET LANSON Père et Fils J. BOLLINGER REIMS REIMS AY

In erstklassigem Bündner Kurort mit Jahresbetrieb ist sehr gut frequentiertes

#### Passantenhotel mit Restaurant

altershalber zu verkaufen

Kapitalkräftige Interessenten (nicht Agenten) wenden sich unter Chiffre B. A. 2179 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

LUGANO an bester Lage, modernes

# Café-Restaurant

zu vermieten

Ca. 180 Sitzplätze innen und ca. 100 Sitzplätze im Freien, gegen den See. — Anfragen von tüch-tigen, seriösen Interessenten unter Chiffre C. R. 2178 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, energische

# Direcírice

mit reicher Erfahrung, sucht selbständige, leitende Stellung in Kurhaus, Hotelpension, Sanatorium oder Appartement-House, Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre A. F. 2171 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# Hofelier

Forellenzucht Stalden IE.

# **Belle Volailles**

Prix spécial

Poules à bouillir . . de 5-6 frs. le kg. Poulets extra tendre ,, 8–9 ,, ,, ,, Canetons . . . . . 8.50 ,, ,, ,, Lapins . . . . . . . . 5.50 ,, ,, ,,

Poissons prix du jours Ce recommande maison spécialisée

LEHNHERR FRÈRES

Comestibles, Place des Halles, Neuchâtel

Grossrestaurant

eiz) sucht auf Oktober in Jahresstelle

hestqualifizierter Küchenchef

Chef de service Mausmechaniker-Heizer

Gouvernante Ausführliche Offerten mit Ansprüchen und Referenzen sind zu richten unter Chiffre G. R. 2156 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per Anfang September tüchtiger

# Allein-Küchenchef

evtl. Köchin, in Restaurations-Betrieb.

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre OFA 9119 A. an Orell Füssli-Annoncen, Liestal.

#### **GESUCHT:**

Aide de cuisine per sofort bis

Restaurationstochter tüchtig Keller- u. Office-Bursche

Sich melden: Golf-Hotel Gurten-Kulm b/Bern.

# Küchenchef

Sprachenspric , mit dem Ein

Chef de service oder Stütze des Patrons

eventuell Führung eines Geschäftes. Prima Referenzen zu Diensten. Anfrag. an Postfach 828, Basel 1. (P 54122 Q)

**Hotelier,** in besten Hotels gearbeitet, mit abgeschlossener Prüfung in allen Branchen,

# Direktor od. Gérani

in nur gutes Hotel von 100 bis 150 Betten oder C Restaurant. Nur Wintergeschäft nicht ausgeschle Offerten unter Chiffre N. S. 2140 an die Schw Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Sanatorium in Davos mit internationaler Clientèle sucht in Jahres- und Dauerstellung, Eintritt nach Übereinkunft, tüchtige, bestempfohlene Kraft als

Sckrefär(in)-Buchhalfer(in) sowie Hallenborfier-Concierge

Ferner 2 Saalföchter

Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre S. D. 2166 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotelier**, früher stets in leitenden Stellungen und jetzt in bedeutendstem Grossrestaurantbetrieb an hohem,

# Direction, Gérance oder hohen Vertrauensposten

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez

# BLANK & Co . Veveu

#### PRODALIN KEA. 263.

ist ein reines Naturprodukt und aus Milchbestandteilen hergestellt. Es ist für den Hotelpåtissier das ideale

#### **Fettstreckmittel**

verarbeitende Betriebe markenfrei abgegeben kann. Preis per kg Fr. 2.60. langen Sie Prospekt über die Verwendungsmög-Wird in Kannen von 10, 20 und 40 kg geliefert. ALIPRO G. m. b. H., Zürich 6. Stampfenbachstrasse 135 — Telephon 6 17 26.

#### Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel ..K 114 Bleichsoda offen oder in Paketen BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen

KELLER & CIE, KONOLFINGEN Chemische und Seifenfabrik Stalden

# Café-hôtel

A LOUER

onditions avantageuse Conviendrait aussi pour au-berge de jeunesse. S'adres-ser sous chiffre K. -8992 x Publicitas Genève.

#### Cabliauu. Dorsch-Filets

Geflügel, Wild Conserven aller Art Oele u. Fette

Stoessel, Comestibles, Burgdorf Telephon 94

### HOTEL mit Restaurant

2 Saisons, in bekanntem Kurort im Toggenburg, umständehalber unter günst. Bedingungen sofort

## zu verkaufen

Offerten unter Chiffre T. B. 2190 an die Schweizer Hotel-Revue, Rasel 2

#### Erstklasshotel im Tessin sucht

zu baldigem Eintritt in Jahresstellen

Etagengouvernante Kellner-Volontär Casserolier

für Herbstsaison Glätterin

# Wäscherin

Gefl. Zuschriften an Postfach

# In Jahresstellen gesucht:

Buffettochter

im Alter zwischen 22—28 Jah-ren; eine jüngere

Allgemein-Gouvernante

ein 18—22 jähriger Hausbursche-Chasseur

Offert. mit Photo u. Zeugnis-kopien unt. Chiffre S. C. 2176 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Portionsforellen Spezialität küchenfertig — lebend

Forellenzucht Brunnen

zu kaufen gesucht

Det. Offerten an Ambassador Club, Steinenvorstadt 27, Basel

Tüchtige, zahlungsfähige Fach-leute suchen existenzbietende

### fintel-Pension od. Tea-Room

zu kaufen eventuell zu mieter (Saison- od. Jahresbetrieb). Offer ien unter Diskretion unter Chiffre R. W. 2192 an die Schweize: Hotel-Revue, Basel 2.

#### GESUCHT

von grösserem Etablisseme der Westschweiz jüngere

#### Lingerie-Gouvernante

(eventuell Anfängerin).

Eintritt 15. September Offerten mit Bild und Zeug-nisabschriften erbeten unter Chiffre L.G. 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

sucht Jahresstelle

# Offerten unter Chiffre H. O. 2188 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2. Hygienische Bedarfsar-tikel u. Gummiwaren Fromms Akt. 6.60. Neveripp 5.50

Krampfadernstrümpfe
Verlangen Sie Gewebemuster und Maßkarte. E.Schwägler, vorm. P. Hüb scher, Zürich, Seefeldstr.

Gesucht für bekanntes Wintersporthotel

# Oberkellner

Gesucht per 1. September od. nach Übereinkunft

# Haus- u. Kellerbursche

Offerten unter Chiffre K 22274 U an Publicitas Biel.

Junge, sympathische Westschweizerin sucht neues Engagement als

#### I. BARMAID

Bin durchaus berufskundig, deutsch, franz. und italien. sprechend. Emtritt könnte sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre D. S. 2180 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

### BERNDORF

Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert

Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

Für fleischlose Tage unsere

# Fischmarinaden

Pilzkonserven, Fischmarinaden Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATTELN

Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

# Economat- und Küchen-Gouvernante

in Tahresstelle gesucht

Gesunde, energische Bewerberinnen, welche schon ähnlichen Posten innehatten, werden gebeten, unter Ängabe von Gehaltsansprüchen, sowie des Älters, ihre Offerten mit Photo einzureichen unter Chiffre E. G. 2122 an die Schweiser Hotel-Revue, Basel 2.

# Prima Existenz für Fachmann

In Basel sind in nächster Nähe der neuen Universität, an zentraler Lage, zwei Stockwerke mit insgesamt 12 sonnigen, grossen Zimmern, Badezimmer u. Küche, in welchen seit über 30 Jahren eine Pension betrieben wird, neu zu vermieten. Aller Komfort, Miessendes kulles und warmes kulten komfort, Miessendes kulles und warmes kulten m. Ringmaschine, Boilor, Lift und sonstigem Zubehör. Sehr günstiger Mietpreis. Die Pension ist in Betrieb u. voll besett. Eb bestände die Möglichkeit, Pensionäre der jetzigen Pension zu übernehmen.

hmid. Ecke Spalen/Leonhardsgraben 2, Basel.

Ich bin Metzger mit eig., gutgehendem Metzgereibetrieb.

# Für die Leitung des zugehörigen Gasthofbetriebes benötige ich routinierten Fadmann

den ich als gleichberechtigten Compagnon aufnehmen will. Nötiges Kapital od. entsprechende Bankverbindungen mindest. Fr. 40 000.—. Da kinderlos, spätere völlige Über-nahme gegeben. Auskunft Überlandquart, Tel. 521 92.

### GESUCHT

# Serviertochter

für Saal- und Tea-Room-Service. Absolut selb-ständiger Vertrauensposten. Deutsch und Fran-zösisch erforderlich, Englisch erwünscht. Eintritt per Ende August. Gefl. Öfferten von nur rüchti-gen Bewerberinnen erbeten unt. Chiffre V.P. 2181 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 7.