Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 39

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: 30.01.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. *Ausland:* bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern 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 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweiundfünfzigster Jahrgang

Cinquante-deuxième année

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

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

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

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

Basel, 30. September 1943 — *Erscheint jeden Donnerstag* — **№ 39** — *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 30 septembre 1943

Ende der Preishausse?

Seit die Teuerungswelle als unabwendbare Begleiterscheinung des Krieges und seiner Konjunktur einsetzte, ist sie eigentlich für die Hotellerie bis in die jüngste Zeit nie ganz zum Stillstand gekommen. War auf einem Warensektor wenigstens vorübergehend etwas Ruhe eingetreten, so ging der Tanz der anziehenden Preise auf einem anderen Gebiet wieder los und der geplagte Betriebsleiter kam aus der immerwährenden Ueberprüfung seiner Kalkulation und den Bemühungen, die Einstandspreise mit den behördlich festgelegten Verkaufspreisen einigermassen in Einklang zu bringen, gar nicht mehr heraus. Das ist weiter auch nicht verwunderlich, wenn man bedenkt, wie viele grundverschiedene Artikel und betriebsnotwendige Waren oder Rohmaterialien das Hotel zur Aufrechterhaltung seines normalen Betriebes benötigt. Wie sehr der Hotelier eigentlich nur Vermittler von Waren aller Art zwischen dem Handel oder dem Produzenten und dem als Abnehmer auftretenden Gaste ist, geht aus unseren zahlreichen früheren Untersuchungen hervor, die zeigten, dass von 100 Fr. an Einnahmen vorweg wieder 87.50 Fr. für die Deckung der laufenden Ausgabenbedürfnisse in den Kreislauf der Wirtschaft zurückfliessen, während aus dem als Brutto-Betriebsüberschuss bezeichneten Rest die Verzinsung der Schuldkapitalien, die Abschreibungen und die Entlöhnung des Unternehmers bestritten werden muss, soweit dieser Ueberschuss eben noch zu diesen Zwecken ausreicht.

Es liegt daher auf der Hand, dass die Hotellerie ein eminentes Interesse an der weiteren Entwicklung der Markt- und Preislage hat und es vor allem begrüssen würde, wenn die Warenpreise bald einmal ihren Kulminationspunkt erreicht hätten. An einer solchen Stabilisation ist das Gastgewerbe nicht nur aus der Ueberlegung heraus interessiert, dass es für die Schweiz von grösster Wichtigkeit ist, rechtzeitig den Anschluss an das internationale Preisniveau zu finden, um nicht wieder als Insel der teuren Preise jahrelang vegetieren zu müssen, sondern weil in unserem Fache die Teuerung nur ganz ungenügend durch die seither erfolgten Preisausgleiche kompensiert worden ist. Diese Feststellung bedarf weiter keines Kommentars, wenn man weiss, dass die Hotelbetriebskosten absolut um 57,6% gegenüber dem Vorkriegsniveau angestiegen sind und selbst bei Anrechnung und Berücksichtigung aller Einsparmöglichkeiten immer noch um 42,6% höher liegen als im Sommer 1939. Auf der anderen Seite sind uns von der Preiskontrollstelle nur Zuschläge im Ausmasse von durchschnittlich 20% bewilligt worden, und zwar auf Preisen, die an und für sich schon näher bei der unteren als der oberen Limite lagen. Man wagt daher kaum noch an die Möglichkeit weiterer Warenpreishaussen zu denken, weil sie die Ertragsrechnung der Hotelbetriebe noch mehr aus dem schon reichlich gestörten Gleichgewicht bringen müssten.

Man wird nun in unseren Kreisen mit begreiflicher Erleichterung von ersten Anzeichen erfahren, die den Schluss zulassen, dass die Teuerung offenbar doch auf ihrem Höhepunkt angelangt zu sein scheint, ja, dass sich sogar einige Preisrückbildungen, also eine gewisse Marktumstellung, abzeichnen. Die Indizien hiefür wurden in zwei recht aufschlussreichen und beachtlichen Beiträgen im Handelsteil der Neuen Zürcher Zeitung[1]) und der Schweizerischen Handelszeitung[2]) zusammengetragen und auf ihren inneren Wert geprüft und abgewogen. Dabei führt ein allgemeiner tour d'horizon der Marktlage zur Feststellung, dass die während Jahren in ungestümer Wucht wirksam gewesenen Haussetendenzen fühlbar an Kraft eingebüsst haben, ja dass sich auf vereinzelten Marktgebieten bereits eine gewisse Baisse geltend macht. Man erlebe es deshalb, dass von der Preiskontrolle nicht mehr nur Höchstpreise zum Schutze des Konsumenten gefordert werden, sondern dass an sie nun Gesuche herantreten um Bewilligung von Minimalpreisen zu Gunsten der Produzenten. Die Entwicklung in der Schuhbranche wurde z. B. bereits unter der Schlagzeile „Das Wetter hat umgeschlagen" gekennzeichnet und dem Schuh-Detailhandel der Rat erteilt, Finanzen und Lagerhaltung auf ein gesundes Niveau zu bringen. Man solle daran denken, dass nach dem Kriege die kleineren Lager kleinere Abschreibungen und damit kleinere Verluste notwendig machten und dass der Händler mit geringerem Lager auch eine vermehrte Aufnahmefähigkeit für Friedensware besitze. Eine Reihe weiterer Konsumgüter-Industrien melden ganz ähnliche Situationen. Besonders schlüssig scheint der Umstand zu sein, dass gerade die Textilbranche, in der sich die Teuerung besonders stark auswirkte, nun eine der ersten ist, die mit Preisanpassungen vorangehen muss. Seit Wochen macht sich hier ein ungenügender Absatz als Folge der Kaufunlust der Konsumenten geltend, und Marktberichten ist zu entnehmen, dass das Angebot, insbesondere an Stapelwaren, reichlich, der Druck auf die Preise aber auch dementsprechend gross sei. Es komme hier eine neue Einstellung der Konsumenten zum Ausdruck, die aus den Erfahrungen des ersten Weltkrieges ihre Folgerungen ziehen. Die Abnehmer erinnern sich, dass bald nach Kriegsende das Preisniveau zusammenbrach. Sie folgern daraus, dass auch dieses Mal die Preise nicht auf ihrem Kulminationspunkt verharren und ziehen bereits heute ihre entsprechenden Schlüsse, die sich auf dem Markte schon fühlbar machen. Der Konsument, der während rund drei Jahren ruhelos der Ware nachjagte, wird mit einem Male zurückhaltender und rechnet wieder mehr in Franken und Rappen. Von dieser Einstellung werden sofort jene im Preise stark gestiegenen Konsumgüter betroffen, deren Absatz dann ins Stocken gerät, wie dies bereits bei gewissen Textilien der Fall ist.

Zahlenmässig kommt der Tendenzwechsel in der Preisbewegung im Preise der Grosshandels-Auslandswaren deutlich zum Ausdruck. Während diese noch im ersten Halbjahre 1941 um 14,4% anstiegen, verminderte sich dieser Anstieg im ersten Semester 1942 auf 3,2% und in der ersten Hälfte des laufenden Jahres sogar auf 1,1%. Die neuesten erhältlichen Zahlen zeigen im weiteren, dass einige der wichtigsten Preisindices rückläufig geworden sind. Der Index der Grosshandels-Auslandswaren ging von 260,2 im Juni 1943 auf 259,4 im Juli zurück und der gesamte Grosshandelsindex schwächte sich von 202,7 im Juli auf 202,5 im August ab. Gleichzeitig sank der Lebenskonstenindex von 148,6 auf 148,3. (Die Indexzahlen basieren auf August 1939 = 100.)

Nun sind das freilich noch sehr bescheidene Auswirkungen dieses Tendenzumschwunges, aber sie werden von den Fachleuten doch als ein erstes Wetterleuchten der noch zu erwartenden Erschütterungen im Preisgefüge ausgelegt. Einerseits hat sich die Zurückhaltung der Konsumenten verstärkt, wenigstens soweit es sich um einen aufschiebbaren Konsumbedarf handelt, während anderseits bei Fabrikanten und Handel eine Tendenz zum Abbau der vorhandenen teueren Lagerbestände festzustellen ist, wodurch das Angebot schlagartig verstärkt wird und Preisrückschläge folgen, wie sie vorab im Textilsektor nun schon eingetreten sind. Zudem soll sich auch im Auslande eine vermehrte Bereitschaft geltend machen, der Schweiz auf Importgütern Preiskonzessionen zu machen, was bis vor kurzem noch undenkbar war. Alle diese Anzeichen werden als das Vorspiel zum Ende der Kriegskonjunktur gedeutet. Wenn diese „Preisdämmerung" auch den Schluss zulassen mag, dass die Zeit vorbei sei, da die Preise ausnahmslos und zum Teil recht ungestüm nur die Tendenz der Aufwärtsbewegung verfolgten, so sind wir natürlich noch nicht restlos über dem Berg. Es wäre ein grosser Irrtum zu glauben, dass nun keinerlei Preissteigerungen mehr zu erwarten seien. Der Konsument wäre falsch beraten, der bei seinen nächsten Dispositionen ausschliesslich auf die Erwägung der sinkenden Preise abstellen wollte. Dass stets mit dem Ueberraschungsmoment unvorhergesehener Ereignisse gerechnet werden muss, haben die jüngsten Vorgänge in Italien gezeigt, welche sich auf unseren Warenmarkt und vor allem beim Angebot wiederum auswirken werden. Dies schon deshalb, weil wieder vermehrte Ungewissheit über die weiteren Versorgungsmöglichkeiten der Schweiz mit lebenswichtigen Waren und Rohstoffen eingekehrt ist. Es wird sich ja in Bälde zeigen, welche psychologischen Auswirkungen die neue Sachlage auf dem Inlandmarkte zeitigt und wie das Angebot darauf reagiert. Davon hängt die unmittelbare Preistendenz ab. Aber trotz unvermeidlichen Rückschlägen hält man nach den zitierten Quellen dafür, dass viele Preise in ihrer Grundhaltung doch zur Stabilität oder sogar zu rückläufiger Bewegung neigen, so dass also der Kulminationspunkt der Preise dieses Mal erheblich früher als im letzten Weltkrieg erreicht wäre, wo die Preise erst etwa ein Jahr nach dem Waffenstillstand im Zenith standen. Jedenfalls schien es uns angezeigt, auf die jüngsten Erscheinungen in der Preisentwicklung aufmerksam zu machen, da ja auch die Hotellerie als Grosskonsument vieler Waren nicht von der Hand im Mund leben kann, sondern auf einige Zeit zum voraus ihre Entschlüsse fassen muss. Sie sollte es in der Lagerhaltung mit dem im Verbandsorgan des Schuh-Detailhandels geäusserten Ratschlag halten, der dahinging, auf ein weder qualvoll schweres noch schwindsüchtig leeres Lager hinzutendieren. b.

[1]) „Auf dem Höhepunkt der Teuerung?", N.Z.Z. vom 26. Aug. 1943.

[2]) „Erschütterungen im Preisgebäude — Ende der Kriegskonjunktur?", Schweizer. Handelszeitung vom 16.9.43.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Postulat über Schutzmassnahmen — Der Beschäftigtenstand in der Sommersaison 1943 — Die Küchenkalkulation im Hotel.** Seite 3: **Fachliteratur — Preise für Wurstwaren und Sauerkraut — Kriegswirtschaftliche Orientierung — Obsteinkellerung.** Seite 4: **Personalrubrik — Aus den Verbänden — Wirtschaftsnotizen — Büchertisch — Neue Fahrpläne — Informationsdienst.**

Volkswirtschaftliche Ausblicke des Fremdenverkehrs

Das von unserm Mitglied, Herrn E. Vogt, geleitete culinarisch-gastronomische Collegium in Basel hat in Fortsetzung seines weitgespannten Winterprogrammes vergangenen Montag einen weiteren Vortragsabend veranstaltet, für welchen Herr Dir. Dr. F. Seiler, Zürich, als fachkundiger Referent gewonnen worden war. Das ausserordentlich zahlreiche Auditorium, unter dem sich Delegationen der kantonalen Regierungen von Basel-Stadt und Basel-Land, sowie die Spitzen von Verkehrs- und Wirtschaftsorganisationen befanden, nahm mit sichtlichem Interesse die wohlabgewogenen Ausführungen des Referenten zum Thema „Fremdenverkehr und Volkswirtschaft — Rückblick und Ausblick" entgegen. Wir können im Rahmen einer knappen Berichterstattung davon absehen, das in kräftigen Strichen eindrücklich gestaltete Bild über die Bedeutung des Fremdenverkehrs für unsere Volkswirtschaft vor dem Kriege nachzuzeichnen, indem wir diese Angaben bei unserer Leserschaft als bekannt voraussetzen dürfen, während sie natürlich bei einer mit der Materie weniger vertrauten Zuhörerschaft das Verständnis für die innern Zusammenhänge der Fremdenverkehrswirtschaft zu fördern vermochten.

Wie der Vortragende zutreffend ausführte, lässt sich der Fremdenverkehr nicht nur anhand einer rein materiellen Betrachtungsweise bewerten, da das reiche pulsierende Leben dieses Erwerbszweiges in seinen feinsten Verästelungen zahlenmässig gar nicht erfasst werden kann.

Die soziologische Bedeutung

des Fremdenverkehrs liegt besonders darin, dass er den breiten Mittelstand, der bei uns dem gesellschaftlichen Gefüge den Kitt gibt, kräftigt und festigt. So trägt die Fremdenverkehrswirtschaft jedenfalls nicht zur Vermassung des Volkes bei. Das Hotel ist seinem Wesen nach ein erweiterter Haushalt, weshalb die darin Beschäftigten eine stark individuell gestaltete Tätigkeit ausüben, die das Persönliche, das Menschliche zur Entfaltung bringt. Von grösster Wichtigkeit ist die Tatsache, dass der Fremdenverkehr die Bevölkerung in den Bergen vor der Landflucht bewahrt. Die Söhne und Töchter der meist kinderreichen Bergbauernfamilien finden normalerweise zu Tausenden während der Saison Anstellung in unsern Hotels und den Transportanstalten. Fremdenverkehr ist nicht nur Schutz vor der Entvölkerung der Bergtäler, sondern eine Kraft, die auf ländliche, heimatliche Verwurzelung hinwirkt. Dadurch kommt ihm eine staatspolitische und ethische Bedeutung zu, die nicht hoch genug bewertet werden kann.

Eingehend auf

das Problem der Sanierung

wurde mit Nachdruck der Irrtum berichtigt, als ob durch diese Hilfsaktion der Versuch unternommen werden soll, den ganzen Erwerbszweig generell zu sanieren. Das wäre eine gefährliche Illusion, weil sie zu überdimensionierten Vorstellungen und Programmen führen müsste, deren Verwirklichung die vorhandenen Kräfte und Möglichkeiten übersteigen würde. Wir wollen uns daher an das halten, was dem schweizerischen Masstab und gleichzeitig dem altbewährten Prinzip der Qualität entspricht. Unter diesem Gesichtspunkt können folgende zwei Grundsätze aufgestellt werden:

1. Für die Anwendung rechtlicher und finanzieller Hilfsmassnahmen des Staates soll die individuelle Sanierungsmethode, das Ausleseprinzip Gültigkeit behalten. Hier kann der Staat die private Initiative, die persönliche Tüchtigkeit aktiv unterstützen und stimulieren.

2. Es muss verhindert werden, dass Lebensunfähiges und Minderwertiges üppig ins Kraut schiesst und das Gute hemmt oder überwuchert. Es ist daher ein gesetzlicher Rahmen zu schaffen, der es der Öffentlichkeit gestattet, eindämmend, kanalisierend, prophylaktisch

einzugreifen und sich im Interesse des Gemeinwohls vor den Konsequenzen jener Fehlleitungen und Fehlleistungen zu schützen, die zu schweren Schäden für die Allgemeinheit führen und die Krisenfestigkeit eines volkswirtschaftlich lebenswichtigen Erwerbszweiges untergraben.

Die Hotelindustrie nimmt innerhalb der Fremdenverkehrswirtschaft die Schlüsselstellung ein, weshalb die Sanierung normalerweise lebensfähiger Hotelunternehmungen das vordringlichste Erfordernis ist. Dabei steht eine gründliche Bilanzbereinigung im Vordergrund. Von ihr hängt alles weitere ab, nämlich die nötige Erneuerung und Vervollkommnung der Betriebe in technischer, ästhetischer und betriebswirtschaftlicher Hinsicht, dann die verjüngende Belebung des Hotelmarktes, die Heranziehung eines tüchtigen Nachwuchses und die Stärkung der internationalen Wettbewerbsfähigkeit. Zunächst muss eine tragbare rechtliche Grundlage für die Finanzsanierung statuiert und alsdann das Problem der Mittelbeschaffung gelöst werden. In bezug auf die rechtliche Seite liegt bereits ein fertig ausgearbeitetes Projekt der S.H.T.G. beim Bundesrat, das auf der bisherigen Sanierungspraxis aufbaut und eine organische Ausgestaltung und Erweiterung dessen darstellt, was sich bisher bewährt hat.

Zur Frage der Mittelbeschaffung auf breitester Basis liegt der weitausgreifende Plan Cottier vor. Ob und, wenn ja, wann sich dieses Projekt realisieren lässt, hängt nicht nur von der Lösung gewerbepolitischer Grundfragen, sondern auch davon ab, ob die Hotellerie geschlossen den Willen bekunden wird, einen so weittragenden Solidaritätsakt von unbestrittener Bedeutung zu vollbringen. Es liegt auf der Hand, dass die Höhe der geforderten Logiernächte-Abgabe die Bereitschaft der Berufsgemeinschaft zu diesem Solidarakt entscheidend beeinflussen wird. Dabei neigt der Referent zur Auffassung, dass anstatt einer mittleren Solidarabgabe von 40 Rappen wohl auch ein kleinerer Betrag ausreichen dürfte, um eine schon recht umfassende Sanierung zu bewerkstelligen.

Was die Hotelerneuerung anbetrifft, so ist vieles nachzuholen, was wegen ungenügender Einnahmen einfach nicht mehr pfleglich betreut werden konnte. Es liegt eine Tragik darin, dass gerade jene Betriebe, die den Ruf der Schweiz als gastgewerbliches Land begründet haben, durch das Ausbleiben ausländischer Gäste gewaltig benachteiligt, in den Hintergrund gedrängt und in die Unmöglichkeit versetzt wurden, ihre führende Rolle innerhalb des Gesamtgewerbes weiterzuführen.

Das nächstliegende Ziel ist in den meisten Fällen

die innere Ausgestaltung

unserer Hotels. Die Verbesserungsmöglichkeiten auf diesem Gebiete sind von einem Hotelfachmann wie folgt skizziert worden:

„Beginnen wir beim Eintritt des Gastes in das Hotel. Der Empfangsraum, verbunden mit einem Teil der Halle, birgt den ersten Eindruck und somit die Visitenkarte des Hauses in sich. Die Fahrt zum Kurort mit der Eisenbahn oder mit dem Auto war ein Genuss, bedingt durch die uns von der Natur geschenkten Naturschönheiten. Der Eintritt ins Hotel soll eine Fortsetzung dieser gesammelten Eindrücke, und nicht eine Ernüchterung für seine gehegten Erwartungen sein. Der Empfangsraum muss eine warme, heimelige Atmosphäre ausströmen. Sie umhüllt den Gast sofort mit Wohnlichkeit, und ins Hotel geht er zum Wohnen, im wahrsten Sinne des Wortes. Ich verwies vorgängig auf Holzauskleidung der Wände, eine Balkendecke, Holzboden, oder, wo aus praktischen Erwägungsgründen davon abgesehen werden muss, auf Bodenverkleidung mit einem Klinkerstein, bedeckt mit Teppichen und versehen mit Sitzgelegenheiten, die ein bequemes Sitzen ermöglichen und nicht nur unnötige und unpraktische Schaustücke darstellen. Die Halle, der Wohn- und Aufenthaltsraum, der Raum der Geselligkeit soll eine behagliche Aufteilung der meist grossen Raumfläche aufweisen, nicht so, dass ein grosser Teil der Sitzgelegenheiten nicht oder nur selten gezwungenermassen benützt wird, weil letztere allen Blicken ausgesetzt sind. Dass auch für diese Räume eine gute Aussichtslage gewählt werden muss, ist selbstverständlich. Speisesaal und Restaurant sind, wie bereits erwähnt, mit den gleichen Vorzügen zu versehen. Die Mahlzeit ist nicht nur ein kulinarischer Genuss, sie ist auch eine Erholung von der Inanspruchnahme des Körpers durch sportliche Betätigung, eines Spazierganges oder der geistigen Beanspruchung durch Konversation u.a.m. Ein Blick vom Tisch aus auf die Berge, auf eine schöne Landschaft wirkt psychologisch beruhigend und erhöht somit den Genuss der Mahlzeiten-Einnahme. Andere Aufenthaltsräume, wie Schreibsalon, Bar etc., müssen unter den ihnen entsprechenden Gesichtspunkten erstellt werden. Auch das Schlafzimmer soll ein Wohnraum sein und nicht nur der acht- oder mehrstündigen Ruhezeit dienen. Mancher Gast würde gerne ein Stündlein seine Zeitung ganz ungestört im Zimmer lesen, aber ihm graut vor manchen Dingen, die ihn dort angähnen. Ein Typ des Wohnschlafzimmers dürfte die Ideallösung fürs Hotel sein. Entsprechend der Kategorie des Hotels, sollen seine Zimmer eingerichtet sein. Fliessendes kaltes und warmes Wasser dürfte als selbstverständlich erachtet werden. Auch da das Grundprinzip: heimeliger Wohnstil, nicht gesuchter Heimatstil. Der Gast darf unter keinen Umständen das im Hotel vermissen, was ihm das Wohnen zu Hause angenehm und behaglich macht."

Ein weiteres Nahziel der Hotelsanierung bildet die Verbesserung der betriebstechnischen Einrichtungen und der Unterkunftsräume des Personals. Aber man darf mit der Durchführung von allen diesen Einzelprojekten

nicht allzulange zuwarten.

Wir müssen bereit sein, wenn die ausländischen Gäste wieder bei uns einkehren. Die Hotel-Treuhand hat in ihrem Entwurf die Möglichkeit vorgesehen, dass gutgeführten Hotelbetrieben durch eine Art Meliorationshypothek die Mittel beschafft werden, um zunächst einmal die dringendsten und wichtigsten Verbesserungen, vorzugsweise solche, die den Umsatz und den Ertrag steigern, vorzunehmen. Solche Meliorationsdarlehen werden unabhängig von der Finanzsanierung gewährt. Schätzungsweise dürfte es dieses neuartige Instftut des Hotelmeliorationspfandrechtes ermöglichen, im Laufe der nächsten drei bis fünf Jahre Kredite von wenigstens 30 bis 50 Millionen flüssig zu machen, die für produktive Neuinvestitionen Verwendung finden sollen.

Es ist sehr wertvoll, dass das Eidg. Amt für Verkehr durch das von Nationalrat Dr. Meili verdienstvoll geleitete Studienbureau eine

bauliche Inventarisierung

der wichtigsten Fremdenplätze vornehmen lässt. Auf diese Weise erhalten die Behörden jene Unterlagen, die erforderlich sind, um aus voller Sachkenntnis heraus jeden grösseren Einzelfall staatlicher Intervention prüfen und behandeln zu können. Diese Planungen und Inventarisierungen dürfen aber keinen Grund dafür bilden, dass spruchreife Projekte, die jetzt schon im Interesse lebensfähiger und wirtschaftlich wichtiger Unternehmungen zur Durchführung gelangen können, unterbleiben oder auf die lange Bank geschoben werden. Die geleisteten technischen Vorarbeiten und das Erfahrungsmaterial der Hotel-Treuhand gestatten es heute schon festzustellen, ob und in welchem Umfange notwendige Erneuerungen und zweckmässige Verbesserungen unterstützt werden dürfen.

Ohne auf alle übrigen Bestrebungen zur Erneuerung und Erweiterung des Fremdenverkehrsapparates einzutreten, ist generell hiezu zu sagen, dass auch auf diesen Gebieten

das Augenmass für die Wirklichkeiten

und die Möglichkeiten des schweizerischen Kleinstaates nicht aus dem Auge verloren werden darf. Zweifellos eröffnet gerade der Flugverkehr dem Tourismus neue Aspekte und Perspektiven. Berechtigte Hoffnungen werden bei uns dafür wach, die aber nicht dazu verleiten dürfen, anzunehmen, dass im transkontinentalen Flugverkehr ausgerechnet die Schweiz das erste und bevorzugte Landungsziel sein wird. Die Priorität gehört offenbar jenen Bestrebungen, die darauf hinzielen, die städtischen Zentren, die bereits bisher als Hauptstationen für den internationalen Flugverkehr gedient haben, in die Lage zu versetzen, die sich in ihrem Bereiche darbietenden Möglichkeiten voll auszunützen.

Bleiben wir uns selber treu! Das ist eine Devise, die sich auch für die Fremdenverkehrskreise vorzüglich eignet. Lasst uns das Antlitz unserer Heimat unversehrt bewahren. Dieses gute Antlitz ist nicht nur uns Schweizern, sondern Tausenden und Abertausenden auf der weiten Welt lieb und teuer. Aus den Zügen dieses Antlitzes erstrahlt die ganze Schönheit einer beseligenden Landschaft, einer überwältigenden Bergherrlichkeit, aber auch die beglückende Wärme der Menschlichkeit und einer befreienden Menschenwürde. Arbeiten wir also unverdrossen daran, das zu vertiefen, was uns der Schöpfer geschenkt hat, und halten wir an der mannigfaltigen Eigenart und Eigenständigkeit unserer Heimat fest! Dann werden wir nicht nur die Nehmenden, sondern auch die Gebenden, die Schenkenden sein, wenn die Menschen aus aller Welt wieder zu uns kommen, um Erholung und Entspannung, Heilung und Trost, Ruhe und Frieden, Naturgenuss und seelische Bereicherung zu suchen und, wie es unser sehnlichster Wunsch ist, auch zu finden.

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

50jähriges Bestehen — Vom Staate anerkannt und subventioniert
Prächtige Lage am Genfersee.

JÜNGLINGE / TÖCHTER
INTERNAT / EXTERNAT

NEUE KURSE: BEGINN 4. OKTOBER

Kurse:	Dauer:
Kochkurs	5 Monate
Einführung in den Hotel-Restaurationsbetrieb	5 Monate
Hotel-Sekretärkurs	5 Monate
Hotel-Betriebsführung	3 Monate

Jünglinge und Töchter

Nehmt an unseren Kursen teil. Eure Zukunft ist gesichert! Alle Schüler der vorausgegangenen Kurse sind gegenwärtig plaziert.

Bezahlte Praxis in gutem Schweizerhotel.

Bereitet euch vor, um im Hotelgewerbe von morgen eine führende Stellung einzunehmen. Unsere Schüler werden dabei die Bevorzugten sein. Macht euch das zunutze!

Vollkommen renovierte elektrische Küche.

Im Jubiläumsjahr 1943 (50 Jahre seit Gründung) Pension und Schulgeld inbegriffen von Fr. 150.— an per Monat. • Stipendien für besonders verdiente Schüler.

Nähere Auskünfte durch die Direktion Ecole Hôtelière de la S.S.H.
Avenue de Cour, Lausanne

Postulat über Schutzmassnahmen für die Hotellerie

In der abgelaufenen ersten Woche der Herbstsession hatte Herr Nationalrat von Almen Gelegenheit, das nachstehende Postulat zu begründen:

„Der Bundesrat wird eingeladen, die Schutzmassnahmen für die Hotellerie dem herrschenden Reorganisationsbedürfnis anzupassen. Die Hoteltreuhandgesellschaft ist finanziell und organisatorisch derart auszubauen, dass die Durchhaltemassnahmen wirksamer gestaltet werden können. Die nach dem Geschäftsergebnis werden können. Die nach dem Geschäftsergebnis veränderliche Verzinsung ist in vermehrtem Masse anzuwenden. Entschuldung und Erneuerung sind so zu fördern, dass nach Kriegsende die Hotellerie den internationalen Wettbewerb mit Aussicht auf Erfolg auf gesicherter wirtschaftlicher Grundlage neu aufnehmen kann."

Herr Bundesrat Stampfli erklärte sich bereit, das Postulat zur unverbindlichen Prüfung entgegenzunehmen. Seine in diesem Zusammenhang gemachten Ausführungen sind für uns von ganz besonderem Interesse, weshalb wir sie nachstehend möglichst wortgetreu folgen lassen:

„Die Entgegennahme des Postulates kann in Verbindung mit der Prüfung der Eingabe geschehen, die bereits vor einiger Zeit vom Schweiz. Hotelierverein eingereicht worden ist. Der Postulant, Herr Nationalrat von Almen, hat ja die wichtigsten Massnahmen, die für die künftige Hilfsaktion zugunsten der Hotellerie in Betracht kommen, zutreffend zusammengefasst. Einmal eine noch schmiegsamere Anpassung der variablen Verzinsung an die jeweiligen Geschäftsergebnisse, dann eine massive Entschuldung und drittens die Erneuerung der bestehenden Hotelgebäude, die nicht mehr in wünschenswerter Weise instandgehalten und unterhalten werden konnten.

Der Herr Postulant hat anerkannt, dass ja schon bis jetzt allerlei zum Schutz der Hotellerie geschehen ist. Das darf sicher der Bund für sich in Anspruch nehmen. Worin haben diese Massnahmen bis jetzt bestanden? Einmal in der Stundung von grundpfandgesicherten und ungesicherten Kapital- und Zinsforderungen. Dann kennen wir schon heute die variable Verzinsung je nach dem Geschäftsergebnis, ferner die Abfindung grundpfandgesicherter Zinsforderungen und Steuern, weiter die Abfindung von Kurrentforderungen und Gewährung von Vorschüssen zur Aufrechterhaltung des Betriebes. Die bisherige Hilfstätigkeit hat zweifellos auch ihre Erfolge gehabt. Es konnte mit einem Nettoaufwand von 21,5 Millionen aus Bundesmitteln ein Schuldenabbau von 110 Millionen erreicht werden.

Das ist immerhin ein Ergebnis, das nicht bagatellisiert werden darf. Auch durch die Anpassung des Zinsfusses an das Betriebsergebnis ist in vielen Fällen den betreffenden Unternehmungen eine spürbare Erleichterung verschafft worden.

Der Herr Postulant wünscht nun, dass wir in dieser Anpassung noch weiter gehen. Ich weiss nicht, ob diese Erleichterung ganz allgemein, auch in denjenigen Fällen, wo eine bedrängte Lage nicht vorliegt, gewährt werden soll. Einer solchen Ausdehnung der Anpassung des variablen Zinsfusses könnten wir nicht zustimmen. Ich weiss, dass viele Hoteliers darin eine Ungerechtigkeit und Ungleichheit erblicken. Schon mancher Hotelier hat mir, wenn ich gelegentlich in seinem Hotel abgestiegen bin, das noch aufrecht steht, das noch nicht die Hilfe des Bundes in Anspruch nehmen musste, vorwurfsvoll gesagt: Sind Sie sich dessen auch bewusst, dass es ein Unrecht ist, wenn wir heute noch Hypotheken zu 5% verzinsen müssen, wir, die wir die Hilfe des Bundes noch gar nie in Anspruch genommen haben, während viele andere, die weniger vorsichtig und vernünftig gewirtschaftet haben, in den Genuss eines Zinsfusses von 1 und 1½% gekommen sind? — Ich muss gestehen, dass ich jeweils in eine gewisse Verlegenheit gekommen bin. Aber es wird nicht möglich sein, das Prinzip des variablen Zinsfusses allgemein auf alle Hotelunternehmungen ohne Rücksicht auf ihre finanzielle Lage auszudehnen. Das hätte Konsequenzen auch für andere Wirtschaftszweige. Das ist ganz selbstverständlich. Ich muss also in dieser Hinsicht alle Vorbehalte gegenüber dem Herrn Postulanten machen und zum vorneherein bemerken, dass der Anwendung des Prinzips des variablen Zinsfusses Grenzen gesetzt sind.

Dass ein Bedürfnis für eine massivere Entschuldung, als sie bisher mit zugegeben bescheidenen Mitteln durchgeführt werden konnte, vorhanden ist, bestreiten wir nicht. Das wird nun Sache der Überprüfung sein. Allerdings wird diese Frage nicht in erster Linie in das Volkswirtschaftsdepartement gehören, sondern wird vom Justizdepartement behandelt. Soweit ich orientiert bin, sind die Vorarbeiten in Verbindung mit der Eingabe des Hoteliervereins schon aufgenommen worden.

Schliesslich hat der Herr Postulant ganz mit Recht eine weitere Massnahme angeführt, die Erneuerung und Instandhaltung mit Hilfe öffentlicher Mittel. Sie wissen, dass wir in dem Bundesratsbeschluss über die Bekämpfung der Arbeitslosigkeit durch Arbeitsbeschaffung gerade für diese Form der Arbeitsbeschaffung die höchsten Subventionssätze bis zu 40% vorgesehen haben. Wir werden also beim Notwendigwerden von Arbeitsbeschaffungsmassnahmen uns insbesondere der Hotellerie erinnern, die aus eigenen Mitteln nicht imstande war, ihre Gebäude und Einrichtungen den modernen Anforderungen entsprechend zu reorganisieren und zu reparieren. Wir glauben, dass Subventionen für solche Zwecke für lebensfähige Unternehmungen volkswirtschaftlich gut angewendet sind.

So glaube ich dem Herrn Postulanten die Versicherung abgeben zu können, dass wir, soweit es die Finanzlage des Bundes gestattet, uns bemühen werden, mit der Hilfe des Bundes unsere Hotellerie, soweit sie lebensfähig ist, zu erhalten und sie für die Zukunft entsprechend ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung zu stützen.

Ich erkläre mich also bereit, das Postulat mit diesem Vorbehalt entgegenzunehmen.

Die im Postulat enthaltenen Begehren sind übrigens von unserer Vereinsleitung bereits anlässlich einer früheren Audienz beim Chef des eidg. Justiz- und Polizeidepartements anhängig gemacht und seither in einer Vernehmlassung zu den kommenden Schutzmassnahmen für die Hotellerie erneut bekanntgegeben worden. Also doppelt genäht. Wollen nun sehen, ob die doppelte Naht nun auch wirklich besser hält."

Der Beschäftigtenstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1943

Vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe u. Arbeit

Durch die auf repräsentativer Grundlage durchgeführte Erhebung über den Beschäftigtenstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1943 sind insgesamt 1341 Betriebe mit 80958 Gastbetten erfasst worden. Der mittlere Beschäftigtenstand in den Monaten Juni bis August 1943 übertrifft das Vorjahresergebnis um 6%. Im Vergleich zum Sommer 1941 ergibt sich eine Zunahme um 10% und gegenüber dem Sommer 1940 eine solche um 22%, während der Ausfall gegenüber dem Sommer 1939 sich noch auf 28% beläuft.

Die Beschäftigtenzunahme gegenüber dem Vorjahr ist am ausgeprägtesten im Kanton Wallis (+ 11%); im Kanton Graubünden beläuft sich die Zunahme auf 6%, im Kanton Bern auf 5% und im Kanton Waadt auf 2%. In den Kantonen Luzern und Tessin verblieb der Beschäftigtenstand auf Vorjahreshöhe. Einer Zunahme in den Grosstädten um 6% steht ein Rückgang in den übrigen städtischen Fremdenzentren um 3% gegenüber. In der Gliederung nach der Höhenlage ist der letztjährige Beschäftigtenstand vor allem in den voralpinen Stationen (+ 16%) übertroffen worden; in den hochalpinen Stationen beträgt die Zunahme 9%, in den alpinen Stationen 5% und in den Tieflandstationen 3%. In den Grossbetrieben und den obern Rangklassen wurde die letztjährige Sommerbeschäftigung um 8% bzw. um 6% überschritten, während in den Klein- und Mittelbetrieben sowie in den unteren Rangklssen die Zunahme sich auf 4% bzw. 5% beläuft.

Eine Gliederung nach dem Geschlecht ergibt die folgenden Vergleichszahlen:

Monate	Beschäftigtenstand im Sommer 1943 wenn Sommer 1942 = 100 männlich	weiblich	Total
Juni	106	106	106
Juli	106	106	106
August	105	105	105
Durchschn. Juni-Aug.	106	106	106

Wie aus dieser Übersicht hervorgeht, liegen die Beschäftigtenzahlen der diesjährigen Sommersaison sowohl beim männlichen wie auch beim weiblichen Personal um 6% über Vorjahresstand.

Die Fachecke

Die Küchenkalkulation im Hotel

Dieser Sparte der Betriebskalkulation kommt mit der weiteren Dauer des Krieges und der fortschreitenden Teuerung je länger je grössere Bedeutung zu. Nicht nur im rein rechnerischen Sinne, sondern auch als standespolitische Gewissensfrage. Der Betriebsleiter muss darauf halten, dass der Gast wirklich den entsprechenden Gegenwert für den entrichteten Preis erhält. Anderseits hat er danach zu streben, diejenigen Preise zu erzielen, die den Bruttogewinn sicherstellen, der nicht nur zur Begleichung laufender Verbindlichkeiten, sondern auch zur Bestreitung der Verzinsung und Amortisation des Kapitals notwendig ist.

Der kaufmännisch seriös rechnende Hotelier muss immer wieder feststellen, dass es noch weitherum in Beherbergungsbetrieben mit der Küchenberechnung recht mangelhaft bestellt ist. Würde bei der Festlegung der Preise gewissenhaft und sorgfältig auf die tatsächlichen Einstandskosten abgestellt, dann hätte unsere Preisnormierungskommission erheblich weniger zu tun und die Zahl der Preisunterbietungen ginge rapid zurück. Wie oft erfolgen Küchenkalkulationen, ohne dass auf der Ausgabenseite Kohlen, Licht, Wasserzins, Unterhalt des gesamten Küchenmaterials, Betriebsinventar, Silber und Löhne usw. mit den entsprechenden Kostenanteilen eingestellt werden! Wie soll man dann vom Küchenchef und Chef de partie eine sach- und fachgemässe Kalkulation erwarten können, wenn der Betriebsleiter selbst hier nicht genauen Bescheid weiss und doch sollten sowohl der für den ganzen Betrieb Verantwortliche als seine leitenden Mitarbeiter in der Küche genauestens über die Grundsätze der Kostenermittlung im Bilde sein.

Hoteliers,
bietet die Rotkreuz-Marke an!

Neue Aufgaben erwachsen der Kinderhilfe. Immer noch leiden die kleinen kriegsgeschädigten Opfer Not. Helft ihnen durch den Rorkreuz-Markenverkauf, jedes Zehnrappenstück trägt dazu bei! Herzlichen Dank!

Schweiz. Rotes Kreuz, Kinderhilfe.

Wie steht es heute um die Pensionspreise? Sie sind noch mancherorts die nämlichen, wie in den letzten Vorkriegsjahren oder gar noch tiefer als anno 1939, und dies ungeachtet einer durchschnittlichen Erhöhung der Betriebskosten um rund 50 Prozent. Freilich hat die Vereinfachung der Küche und die Rationierung eine fühlbare Entlastung des Küchenkontos mit sich gebracht, doch ist diese Einsparung durch die seither weiter fortgeschrittene Verteuerung längst ausgeglichen, ja sogar schon überholt. Würde sich jeder Berufskollege zu einer konstanten und zuverlässigen Küchenkalkulation aufraffen, dann würden die „roten Zahlen" rascher aus den Betriebsrechnungen verschwinden und die, wenn auch ungewollte, indirekte Schädigung aller genau rechnenden Geschäfte hörte endlich einmal auf.

Immer wieder hört man von Gästen, wie gut und wie billig man da oder dort noch essen könne. Wenn auch solche Mitteilungen mit etwelcher Vorsicht zu geniessen sind, so besteht leider die Tatsache, dass das gastgewerbliche Überangebot und die auf eine anspruchsvolle Inlandkundschaft reduzierte Nachfrage Betriebe in Versuchung bringt, die Gästewerbung (oder gar den Gästefang) mit möglichst billigen Mahlzeiten- oder Pensionspreisen zu betreiben. Dieser Köder mag vorübergehend einen gewissen Mehrumsatz bringen, doch hat er unweigerlich auch ein ruinöses Ergebnis der Küchenbetriebsrechnung zur Folge. Dieses unbefriedigende Resultat fällt umso mehr ins Gewicht, als im Gegensatz zu früher die Küche in weit höherem Masse als Kostenträger herangezogen werden muss und dementsprechend einen grösseren Anteil der Generalunkosten mittragen und bewältigen soll.

Bevor daher jeweilen die Pforten zur Wiederaufnahme des Saisonbetriebes geöffnet werden, sollte sich jeder Betriebsleiter Zeit und Mühe nehmen, die Rentabilitätsberechnung der Küche einer gründlichen Überprüfung zu unterziehen und nachkalkulieren, ob das richtige Verhältnis zwischen Kosten und Preis auch immer noch besteht. Erst durch sich immer wiederholende Stichproben und Nachkalkulationen behüten wir uns vor einem bedauerlichen Selbstbetrug, dem wir in den heutigen Zeiten weniger denn je verfallen dürfen, steht doch für jedes einzelne Hotel zuviel auf dem Spiel.

Die Küchenkalkulation wird von so vielen Faktoren beeinflusst und stellt sich für jeden einzelnen Betrieb wieder anders, so dass sich keine Generalrezepte aufstellen lassen. Immerhin darf als wegleitend angenommen werden, dass der Betrieb, um einigermassen auf seine Rechnung zu kommen, eine Brutto-Küchenrendite von wenigstens 30—40 Prozent abwerfen muss. Die Berechnungen lassen sich auf die mannigfaltigste Art vornehmen. Die einfachste und unkomplizierteste ist die, dass die strikten Küchenaufwendungen den tatsächlichen Kücheneinnahmen gegenübergestellt, ein Verhältnis von 60—70 zu 100 ergeben müssen. Von hundert Franken Kücheneinnahmen dürfen also auf alle Ausgaben, inklusive Personalverpflegung, nicht mehr als 60—70 Franken entfallen, so dass brutto 30—40 Franken Überschuss verbleiben.

Eine fortwährende Kontrolle der Küchenkalkulation drängt sich auch deshalb auf, weil das Ende der gegenwärtigen ungünstigen Marktverhältnisse noch gar nicht abzusehen ist. Krieg oder Stagnation des internationalen Reiseverkehrs mögen noch ein oder gar einige Jahre dauern. Aber auch bis zu dem von uns allen erwarteten Umschwung und Wiederaufstieg müssen wir unseren vielfachen Verpflichtungen aller Art nachkommen. Die Hotellerie als Ganzes hat darauf Bedacht zu nehmen, in dieser Zeit des Durchhaltens ihren moralischen und finanziellen Kredit möglichst unangetastet zu erhalten. Das ist aber nur dann denkbar, wenn jeder Betrieb genaustens darüber orientiert ist, wie sich die täglichen Unkosten aller Betriebszweige gestalten und welches die Bruttorendite der Küche, des Kellers, des Beherbergungsbetriebes usw., ja selbst des Telephons ist. Ohne diese kalkulatorischen Kenntnisse kommen wir heute und künftig nicht mehr aus.

Gerade aus dieser Erkenntnis heraus hat die neu konstituierte Kommission für wirtschaftliche Beratung des SHV beschlossen, dem Unkostenproblem und den Kostenfaktoren in der Hotellerie ihre ganz besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Auch ist vorgesehen, dass die Fachschule im Kurs für Hotelleitung die Kalkulation in Küche und Betrieb eingehend behandelt, um so mitzuhelfen, dass dieser wichtigen Seite der Betriebsleitung künftig eine ihrer Bedeutung entsprechende Beachtung geschenkt wird.

H. Schmid.

Fachliteratur

Kurort, Kurdirektor, Verkehrsdirektor

In der Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen erschien vor einigen Wochen dieser Beitrag „zur Institutionslehre des Fremdenverkehrs und zur Abklärung von Wesen und Funktionen des Fremdenverkehrsortes sowie der Stellung, Aufgaben und Ausbildung seiner Organe", wie der wissenschaftlich gefasste Untertitel lautet*). Dr. W. Hunziker definiert den Begriff des Fremdenverkehrsortes und kommt zu der Einteilung dieser Orte in folgende Kategorien.

Erholungsorte, Verkehrszentren, kulturelle Orte, politische Orte, Wirtschaftszentren.

Uns interessiert hier vor allem der im üblichen Sinne als Fremdenort geltende Kurort, dessen Begriffsbestimmung Hunziker sehr am Herzen liegt, denn „sie hat grosse praktische Bedeutung. Dies besonders in den Fällen, wo das öffentliche Interesse eine gesetzgeberische Erfassung erfordert". Diese Begriffsbestimmung ist jedoch sehr schwierig, wobei nach Hunziker eine Umschreibung erst möglich ist, wenn sie auf die verschiedenartigen Erfordernisse des Kurortes abstellt, also auf die natürlichen Heilfaktoren, die zweckentsprechenden Einrichtungen zu Kurzwecken, die allgemeinen hygienischen und sanitären Einrichtungen und alle Massnahmen zur Gewährleistung eines einwandfreien Kurbetriebes. Die Bestimmung des Kurortbegriffes wird dann vor allem an Hand der Richtlinien des Reichsfremdenverkehrsverbandes verdeutlicht, wie denn überhaupt diese Paragraphisierung und Kanalisierung des Fremdenverkehrs, wie sie in den letzten Jahren immer wieder angestrebt wurde, starke Impulse aus Italien und Deutschland empfangen hat, die bekanntlich seit Jahren eine durchgreifende Neuordnung ihres Fremdenverkehrs und deren Organisationen durchgeführt haben.

Im weitern tritt Hunziker auf die Organe ein, auf die Aufgabenkreise von Kur- und Verkehrsvereinen, die Kurtaxe und deren Rechtscharakter usw. Der besonders ausführlichen Behandlung dieser Frage ist zu entnehmen, dass Hunziker einer soliden gesetzlichen Fundierung und nach bestimmten Richtlinien zu erfolgenden Neuregelung des Kurtaxenwesens auf gesamtschweizerischer Basis zustrebt.

Der zweite Beitrag von Dr. B. Diethelm behandelt den „Kurdirektor, seine Stellung, Aufgaben und Ausbildung". Auch Diethelm versucht zuerst den Kurortsbegriff zu definieren, „doch hat vom europäischen Standpunkt aus der Begriff Heilbad noch keine einheitliche Definition gefunden". Es genügt ihm schon nicht mehr, eine für schweizerische oder deutsche Verhältnisse verbindliche Definition zu haben, sondern er macht die Frage zu einer europäischen, was auch eine europäische Neuordnung des Fremdenverkehrs zur Voraussetzung hätte. Dann behandelt er den Begriff des „Kurdirektors" und stellt vorerst fest, dass dieser Titel für alle leitenden Persönlichkeiten von Sommerfrischen, Erholungsorten, Wintersportplätzen abwegig sei. Da die Aufgabe der Kurverwaltung „den ganzen verwaltungstechnischen Komplex in den Kurorten" umfasst, ist der Kurdirektor das ausführende Organ der Kurverwaltung. „Wo letztere eine öffentliche Verwaltung ist, kommt ihm Beamtencharakter zu, während er in allen andern Fällen in einem privatrechtlichen Anstellungsverhältnis zum Kurortorgan steht." Dann spricht er nicht von dem Aufgabenkreis des Kurdirektors, sondern von dessen „Pflichtenheft", was etwas stark nach Beamtung klingt. Ob ein Mann, der, nach Diethelm, 1. die Kurmittel theoretisch und praktisch beherrscht, 2. Kaufmann, 3. Organisator und 4. Weltmann ist und die Sprachen beherrscht, und auch noch 5. Werbefachmann sein soll, sich nun gerade einem Pflichtenheft unterzieht, wenn er überhaupt nicht einen viel dauerhafteren und besser bezahlten Posten in der Industrie vorzieht, ist eine andere Frage. Denn es genügen nicht einmal die obigen Qualifikationen, sondern es folgen einige weitere Punkte über die Ausbildung des Kurdirektors: 1. Er muss eine Führernatur sein (mit einem Pflichtenheft!); 2. er muss bildungsmässig den Ärzten gleichgestellt werden; akademische Bildung erscheint daher unerlässlich; 3. er muss eine gute Kinderstube haben, überlegtes und zielsicheres Handeln müssen ihm eigen sein.

Diethelm kommt auf Grund seiner Forderungen zum Schluss, dass diesem Manne mit diesen vielseitigen Kenntnissen wenigstens auch ein Schutz seines Titels zukommen sollte und „Kurdirektor" nur Leiter von wirklichen Kurplätzen genannt werden sollten, die die nötige praktische und theoretische Vorbildung haben und denen wirklich die volle Verwaltung sämtlicher Kurmittel des Ortes untersteht. Womöglich sei ein gesetzlicher Schutz des Kurdirektorentitels anzustreben.

Die Ausführungen Diethelms entbehren nicht einer gewissen Berechtigung. Leider führen auch sie zu einer weitern Paragraphierung und Einengung und legen ein weiteres Steinchen in das Mosaik des Beamtenstaates. Dann ist zu sagen, dass die Praxis der letzten Jahrzehnte gezeigt hat, dass die tüchtigsten schweizerischen Kurdirektoren nicht Akademiker waren, sondern von der Pike auf in die Praxis hineingewachsen sind. Da die Organisation der verschiedenen Kurorte bisher nicht einheitlich und nach Richtlinien von höherer Stelle ausgerichtet ist, waren auch die Aufgaben derart, dass sie nur an Ort und Stelle, durch die Arbeit selbst und Hand in Hand mit der Entwicklung des Ortes gelöst werden konnten. Gerade in diesem vielseitigen Beruf ersetzen aber so und so viel Jahre des Studiums die praktische Erfahrung nicht, und ich hätte es lieber gesehen, wenn Diethelm nicht von einem Pflichtenheft, sondern von Kompetenzen geschrieben hätte, die man einem jungen, strebsamen Mann gibt, damit er seine vielen guten Eigenschaften in frischer Initiative entwickeln kann.

Der dritte Beitrag von Dr. Arnold Ith heisst „Der Verkehrsdirektor, seine Stellung, Aufgaben und Ausbildung". Mit den Ausführungen über die Aufgabe der Verkehrsvereine und der Organisation eines Verkehrsbüros betritt Ith aus reicher Erfahrung heraus praktischen Boden und umreisst diese Aufgaben mit dem gesamten Gebiet der Werbung in einzelnen Kapiteln, so dass seine Ausführungen über den internen Aufbau des Verkehrsbüros als wegleitend gelten dürfen, ob es sich nun um grössere oder kleinere Betriebe handelt. Die Erfordernisse, die er an die Ausbildung des Verkehrsdirektors stellt, sind etwa

*) Hunziker/Diethelm/Ith/Krapf: *Kurort – Kurdirektor – Verkehrsdirektor.* Ein Beitrag zur Institutslehre des Fremdenverkehrs. No. 3 der Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen. Fehr'sche Buchhandlung, St Gallen, 1943.

folgende: Akademische Bildung (Jurist, Volks-

Fortsetzung Seite 4

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Preise für Wurstwaren

Die eidg. Preiskontrollstelle, in Ergänzung ihrer Verfügung Nr. 627 D/43 vom 26. August 1943 und in Ersetzung ihrer Verfügung Nr. 627 B/43 vom 2. Februar 1943, verfügt u. a.:

Für Salami, Salametti, Salamelle und Mortadella werden folgende Höchstpreise festgesetzt:

	Abgabepreis an Detaillisten, franko Empfangsstat. bzw. Domizil der Käufer Fr./kg	Detailhöchstpreis netto ohne WUST Fr.
Salami, Typ Mailänder	11.15*	13.—/kg
Salami, aufgeschnitten, ungeschält	—	1.45/100 g
geschält	—	1.55/100 g
Salametti	9.90	1.20/100 g
Salamelle	10.—	1.20/100 g
Mortadella	7.85	1.—/100 g

*) Für Salami „Bindoni" und „Nostrano" ist ein Zuschlag von 20 Rp. je kg auf vorstehenden Preisen bei Abgabe an Grossisten und Detaillisten zulässig. Die Detailpreise erfahren dagegen keine Veränderung.

Soweit der Detailhandel üblicherweise Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt, können die in dieser Verfügung angesetzten Nettoverkaufspreise entsprechend erhöht werden. Nach Abzug der Rückvergütung darf sich jedoch äusserstenfalls der höchstzulässige Nettoverkaufspreis ergeben.

Bei **Lieferungen an Grossverbraucher** sind auf vorstehenden Detailpreisen die bisher üblichen Rabatte zu gewähren.

Salami, Salametti und Salamelle dürfen nur in normaler Schnittreife in den Handel gebracht werden.

Für importierte Salami, Salametti, Salamelle und Mortadella wird auf Verfügung Nr. 627 C/43 vom 25. März a. c. verwiesen. Für die übrigen Dauerwürste (Roh-, Trocken-, Hartwürste) sind die Bestimmungen des Art. 1 D der Verfügung Nr. 627 D/43 vom 26. August 1943 massgebend.

Diese Verfügung tritt am 1. Oktober 1943 in Kraft. Gleichzeitig wird die Verfügung No. 627 B/43 vom 2. Februar 1943 aufgehoben.

Preise für Sauerkraut

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügt:

Mit Wirkung ab 25. Oktober 1943 sind für den Verkauf von vollwertigem Sauerkraut folgende Höchstpreise festgesetzt:

	Per kg netto
a) bei Lieferung an Wiederverkäufer (inkl. Metzgereien) franko Talbahn-Empfangsstation	Fr. –.50
b) bei Lieferung an Gastgewerbe und andere Grossverbraucher franke Talbahn-Empfangsstation .	Fr. –.55
c) Netto-Detailpreis	Fr. –.65

Für nachweisbar aus Frühkabis eingeschnittenes Sauerkraut darf bis zum 24. Oktober 1943 zu den obigen höchstzulässigen Verkaufspreisen für Sauerkraut ein Zuschlag von höchstens 5 Rp. je kg erhoben werden.

Leergebinde dürfen höchstens zum Selbstkostenpreis berechnet und müssen gleichpreisig zurückgenommen werden, wenn franko und in gutem Zustand zurückgesandt.

Diese Verfügung tritt am 24. September 1943 in Kraft. Gleichzeitig treten die Bestimmungen der Verfügung Nr. 408 A/42 vom 19. September 1942, ausser Kraft.

Kriegswirtschaftl. Orientierung

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

Fische und Fleisch in der gleichen Mahlzeit.

Die Verfügung Nr. 69 verbietet bekanntlich das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten mit mehr als einem Fleisch- oder Fischgericht, d. h. es darf in der gleichen Mahlzeit nur ein Fleisch- oder ein Fischgericht serviert werden. Nun hat aber die Fischsaison begonnen, und besonders das Angebot an Felchen und Bondellen ist so gross, dass ihr Absatz auf Schwierigkeiten stösst. Das Eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt hat sich daher entschlossen, das Verbot der gleichzeitigen Abgabe von Fisch und Fleisch aufzuheben. Wir machen aber ausdrücklich darauf aufmerksam, dass es sich nur um eine vorübergehende Lokkerung der erwähnten Verfügung handelt. Die Bestimmungen über das drei- und vierteilige Menu bleiben bestehen: Fisch kann an Werktagen also nur dann als Vorspeise serviert werden, wenn der Gast auf die Suppe verzichtet.

Abgabe von Einmachzucker-Coupons durch Angestellte.

Im Mai 1943 wurde eine Einmachzuckerkarte verteilt, die Coupons für 4 kg Einmacherzucker enthält und die für ein Jahr ausreichen soll. Das ergab eine Monatsration von 330 g. Diese Zahl wurde denn auch den Berechnungen beim Diensteintritt und Austritt von Angestellten zugrunde gelegt. Im September wurden nun noch die beiden blinden Coupons J gültig erklärt zum Bezug von je 500 g Einmachzucker. Bezüger von Mc erhalten diese beiden blinden Coupons zusammen mit dem Schokolade-Confiserie-Ergänzungs-Streifen. Dieses neue Kilogramm Einmachzucker ist gleichmässig auf die Monate September 1943 bis April 1944 zu verteilen. Die monatliche Einmachzuckerration erhöht sich dadurch von 330 auf 450 g.

Der Arbeitgeber hat also das Recht, von seinen Angestellten monatlich Coupons für 450 g zu verlangen. Wenn der Angestellte die volle monatliche Einmachzuckerration abgibt, so hat er seinerseits Anspruch auf die entsprechende Menge Konfitüre, d. h. auf ca. 900 g Konfitüre. Die neue Zuteilung ermöglicht es also dem Arbeitgeber, seinem Angestellten mindestens 4 mal in der Woche eine Konfitürenration von ungefähr 50 g zu verabreichen. Erhält der Arbeitnehmer nur eine kleinere Menge, so reduziert sich seine Abgabepflicht im entsprechenden Umfang.

Früchte als Nachspeise.

Die Obsternte ist im allgemeinen sehr gut ausgefallen. Tafelobst von ausgezeichneter Qualität steht reichlich zur Verfügung. Das ermöglicht es den Gaststätten, mindestens einmal im Tage zum Nachtisch frisches Obst zu servieren, wodurch rationierte und ach — so seltene — Lebensmittel, wie Zucker, Fett und Eier, eingespart werden können. Denn — das werden Sie ja wissen? — die Verfügung Nr. 69 bestimmt, dass zum Nachtisch nur Früchte oder eine Süsspeise oder Käse abgegeben werden dürfen. Bei der Abrechnung wird zudem mancher Gastwirt, der es bisher nicht wusste, entdecken, wie ihm die Schweizer Früchte geholfen haben, seine Lebensmittelkosten zu senken. Das ist ja nicht zuletzt ein Ziel der erwähnten Verfügung. Auch für erstklassige Restaurants und Hotels ist heute vorzügliches inländisches Edelobst erhältlich.

Ausländische Diplomaten und die Verfügung Nr. 69.

Es kommt vor, dass sich Diplomaten bei der Bestellung eines Menus, das mit der Verfügung Nr. 69 nicht vereinbar ist, darauf berufen, die erwähnten Vorschriften würden für sie nicht gelten, da sie ja als Vertreter fremder Staaten Anspruch auf eine grössere Lebensmittelzuteilung hätten. Demgegenüber wird erneut betont, dass die Bestimmungen der Verfügung Nr. 69 für alle Personen ohne jeden Unterschied gelten und auch für ausländische Diplomaten keine Ausnahmen gemacht werden dürfen.

Die Abgabe von frischer Tafelbutter zu den Mahlzeiten.

Unsere Versorgungslage in Fettstoffen ist bekanntlich recht ernst, und dementsprechend wurden auch die Zuteilungen herabgesetzt. Die Verfügung Nr. 69 möchte den Gastwirt gegen übertriebene Ansprüche der Gäste schützen und bestimmt daher, dass die Abgabe von frischer Tafelbutter zu Speisen, die mit Butter, Fett oder Öl zubereitet worden sind, verboten ist, Zu den übrigen Mahlzeiten und Speisen, so in erster Linie zum Frühstück, dürfen maximal 15 g frische Tafelbutter abgegeben werden. Ein Gastwirt, der zu verschiedenen Gerichten einer Mahlzeit 8 Röllchen Butter serviert hatte, wurde deshalb empfindlich gebüsst.

Sind Geflügel, Wildbret, Kaninchen Fleisch?

Geflügel, Wildbret, Kaninchen wurden bekanntlich aus verschiedenen Gründen von der Fleischrationierung ausgenommen. Das soll aber nicht heissen, dass diese Sorten nicht als Fleisch zu betrachten seien. So dürfen Geflügel, Kaninchen, Haar- und Federwild in kollektiven Haushaltungen an fleischlosen Tagen nicht auf den Tisch kommen. Gemäss Art. 2, Lit. m, der Verfügung Nr. 69 des eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes vom 30. November 1942 (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) dürfen auch neben diesen Fleischsorten in ein und demselben Essen nichr andere Fleisch- oder Fischgerichte serviert werden. Dasselbe gilt übrigens auch für die Blut- und Leberwürste, die in diesem Sinne als Fleisch aufzufassen sind und bei denen es ebenfalls verboten ist, sie neben anderen Fleisch- oder Fischgerichten abzugeben.

Ist alles für die Obsteinkellerung bereit?

Der Herbst 1943 bringt uns glücklicherweise eine schöne Obsternte, die der allgemeinen Landesversorgung mit Nahrungsmitteln, gleichzeitig aber auch der Gesundheit und dem Wohlergehen des Einzelnen zugute kommt. Der Ertrag an Tafelobst allein wird auf etwa 11000 Wagen geschätzt, womit sogar die grosse Ernte von 1937 übertroffen wird.

Natürlich muss nun alles daran gesetzt werden, dass dieser Obstsegen möglichst weitgehend der menschlichen Ernährung zukommt und dass nichts davon zugrunde geht. Die Preise sind so angesetzt, dass es heuer jeder Familie möglich sein sollte, einen angemessenen Vorrat an Äpfeln für Winter und Frühjahr anzulegen. Durch die anhaltende Trockenheit des Sommers ist allerdings auch das Lagerobst bedeutend früher reif, als andere Jahre. Produktion und Handel werden aber kaum in der Lage sein, die ganze Ernte unterzubringen, wenn nicht auch die Konsumenten rechtzeitig einen Teil übernehmen. Wer also über einen geeigneten Keller verfügt, der soll schon jetzt alles für die Einlagerung vorbereiten. Vor allem sind Hurden und Gestelle gründlich mit Sodawasser zu reinigen. Weiter ist für ausreichende Lüftung zu sorgen, denn reine Luft wirkt fäulnishemmend. Ebenso fördern tiefe Temperaturen (am besten 2—4° Celsius) die Haltbarkeit des Obstes; ein Thermometer im Keller ist deshalb kein Luxus.

Wo ein zweckmässiger Keller fehlt, kann Obst auch in andern Räumen, z. B. auf Estrichen, in Kammern usw. eingelagert werden, vorausgesetzt, dass diese Räume frostsicher und ungeheizt sind. Am besten verwendet man in solchen Fällen für die Einlagerung Harassen oder nicht zu grosse Kisten, die vorher ebenfalls gut zu reinigen sind. Die Äpfel werden dann einzeln in Ölpapier eingewickelt oder in Ölpapierschnitzel gebettet, wodurch das Schrumpfen verhütet oder doch wesentlich hinausgeschoben wird. In trockenen Kellern ist diese Massnahme ebenfalls sehr zu empfehlen.

Beim Einkauf ist auf gut ausgereifte Lagersorten*) zu achten. Wer kontrollierte Ware kauft, weiss, dass er gesundes, fleckenfreies Obst erhält. Wichtig ist allerdings, dass der Vorrat später regelmässig kontrolliert wird, denn jeder angefaulte Apfel bedeutet eine Ansteckungsgefahr für die gesunden.

Der kluge Betriebsleiter wird also schon jetzt das Nötige für die Einkellerung vorkehren und durch den Einkauf eines Vorrates mithelfen an der zweckmässigen Verwertung unserer heurigen Obsternte.

*) Weitere Angaben hierüber (nebst vielen Rezepten) enthält die farbig illustrierte Broschüre „Unser Obst im Haushalt", die zum reduzierten Preis von 60 Rappen bei der Schweiz. Propagandazentrale, Zürich, bezogen werden kann.

Fachliteratur, Schluss von Seite 3

wirtschafter, Philologe), Kenntnis anderer Länder, gesellschaftliche Gewandtheit, journalistische Begabung, organisatorische Fähigkeiten, Kunstverständnis, Erfahrung als Kaufmann, Techniker und Propagandafachmann.

Ith sieht den besten Bildungsgang in demjenigen, der die Anwärter zum Verkehrsdirektorenposten vorerst im Leben durch verschiedene Schulen und Berufe führte, und er kann feststellen, dass „unter den heute tätigen erfolgreichen Verkehrsdirektoren" dieser vielseitige Bildungsgang der übliche war. Dem Verfasser liegt auch die Heranbildung des Nachwuchses am Herzen, denn „die wenigen Angestellten, die beide Kategorien (den Bureau-Bohémien und den Buchhaltertyp, wie Ith sie trefflich charakterisiert) in sich vereinigen, die also Initiative und Ideenreichtum mit Zuverlässigkeit und gewissenhafter Arbeit verbinden, werden heute überall gesucht und entsprechend bezahlt", denn „sie sind in jedem Beruf die prädestinierten Anwärter für leitende Stellungen".

Dr. K. Krapf befasst sich im vierten und letzten Beitrag eingehender mit dem Problem der Ausbildung, indem er Studiengang und Studienziele der „Handels-Hochschule St. Gallen als Ausbildungsstätte des Fremdenverkehrs" behandelt. Auch Krapf findet, dass akademische Bildung der Kur- und Verkehrsdirektoren in hohem Masse wünschenswert sei, dass sich damit aber ihr Bildungsgang noch nicht erschöpfen könne. Auch er sieht in der Vereinigung des Ithschen Bureau-Bohémien mit dem Buchhaltertyp, durch akademische Bildung unterbaut, den idealen „Allround-Man", wie ihn diese vielseitigen Posten verlangen. Auch hier liegt mir daran, mit Krapf zu betonen, dass das akademische Studium der Kur- und Verkehrsdirektoren stete und unmittelbare Ausrichtung auf die Praxis verlange. Krapf sieht heute sehr richtig die Notwendigkeit der wissenschaftlichen Unterbauung der Empirie des Fremdenverkehrs, die für den kommenden Praktiker als Fremdenverkehrslehre, allgemeine Betriebswirtschaftslehre usw. an der Handels-Hochschule vermittelt wird.

Die Schrift darf in bezug auf das Thema Kurdirektor-Verkehrsdirektor als erster Beitrag gewertet werden, der noch weiterer Abklärung bedarf, wenn überhaupt das Bedürfnis bestehen sollte, hier wirklich Remedur zu schaffen. Walter Kern.

Personalrubrik

Geschäftsjubiläum

Die Familie M. Hagen-Koch kann dieser Tage auf ihr 25jähriges Wirken im Hotel du Parc in Locarno zurückblicken. Die aus Luzern stammende Familie, die früher dort das Hotel Europe führte, hat in unermüdlichem Fleisse den Betrieb auf die heutige anerkannte Höhe gebracht. Systematisch wurde die Einrichtung des Hotels modernisiert, und die Periode der Renovationen fand erst vor kurzer Zeit ihren vorläufigen Abschluss mit der vollständigen Elektrifikation der Küche. Das Parkhotel ist auch bekannt für seinen besonders reichhaltigen und liebevoll gepflegten, prächtigen Garten, um dessen Gestaltung sich die Familie ebenfalls verständnisvoll angenommen hat. Der Familie entbieten wir zum Jubiläum herzliche Gratulation und beste Wünsche für das folgende Vierteljahrhundert!

Neue Pacht

Auf 1. Oktober übernimmt das Ehepaar W. Ryser-Bernegger die Leitung des Hotels Metropole-Monopole in Basel. Die neuen Pächter behalten den bekannten Tea-Room „Au Rendez-Vous" in Grindelwald bei, den sie seit dessen Wiedereröffnung auf erfreuliche Höhe zu bringen verstanden. Herr und Frau Ryser haben beide von Grund auf das Hotelfach erlernt und waren während Jahren in leitender Stellung im Hotel Touring in Basel tätig. Wir wünschen ihnen den verdienten Erfolg in ihrem neuen, erweiterten Wirkungskreise.

Direktionswechsel

Nach 17jähriger Tätigkeit als Direktor des Hotel Segnes und Post in Waldhaus-Flims verlässt Herr Direktor Müller seinen Posten, um sein väterliches Haus in Luzern, das Hotel Diana, zu übernehmen. Der durch das Ableben seines Vaters bedingte Rücktritt wird in Flims allgemein bedauert. Es begleiten seine tüchtige Gattin und ihn selbst die aufrichtigsten Wünsche. M.

Aus den Verbänden

Verband Schweiz. Kur- und Verkehrsdirektoren

Der Verband Schweiz. Kur- und Verkehrsdirektoren wird am 2. und 3. Oktober unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Herrn L. E. Pessina (Luzern) seine Herbst-Generalversammlung in Fribourg abhalten. Zur Behandlung gelangen einige wichtige Tagesfragen des Fremdenverkehrs, ferner sollen die Verbandsstatuten ergänzt und der Vorstand neu gewählt werden. Am offiziellen Nachtessen vom 2. Oktober im Hôtel de Fribourg werden einige Persönlichkeiten des schweizerischen Fremdenverkehrs und die Vertreter der Kantons- und Gemeindebehörden von Fribourg teilnehmen. Ein Ausflug nach dem Schwarzsee (Lac Noir) wird am Sonntag die Versammlung beschliessen.

Wirtschaftsnotizen

Hotel Celerina und Cresta Palace AG., Celerina

Auch im Geschäftsjahre 1942/43 wurde das Hotel nicht geöffnet, so dass in der Ertragsrechnung wieder keine Einnahmen zu verzeichnen sind. Dagegen wurde diese für Zinsen, Steuern und Unkosten usw. mit 41 000 (51 000) Fr. belastet. Um diesen Betrag erhöht sich der vorzutragende Passivsaldo auf 92 000 Fr. Diesem gegenüber steht bei einem Aktienkapital von 344 500 Fr. eine Sanierungsreserve von 58 000 Fr. Die Hypothekarschulden betragen unverändert 950 000 Fr., während die Darlehen bei der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft auf 131 000 (122 000) Fr. zugenommen haben. Die zu 1,87 Mill. Fr. versicherten Immobilien stehen unverändert mit 0,93 Mill. Fr. zu Buch, die Liegenschaften mit 0,21 Mill. und die Immobilien und Installationen mit 0,33 Mill. Fr.

Waldhaus Vulpera A.-G.

Wie man vernimmt, schliesst das Geschäftsjahr dieses Hotelunternehmens mit einem Betriebsüberschuss von Fr. 120 000.— ab. Der Passivsaldo erhöht sich jedoch um Fr. 6000.— auf rund Fr. 118 000.—; er wird auf neue Rechnung vorgetragen. Auf das Aktienkapital von 1,5 Mill. Franken ist erstmals im Jahre 1930 eine Dividende ausgerichtet worden. Die Zinsen des 4prozentigen Obligationenkapitals von 2 Mill. Franken konnten immer pünktlich bezahlt werden. Das Hotel samt Zubehör steht mit 3,18 Mill. Franken zu Buch, handelt es sich doch um eines der bedeutendsten schweizerischen Hotelunternehmen. In bezug auf die diesjährige Saison wird gesagt, dass sie ein befriedigendes Ergebnis gezeitigt habe.

Palace Hotel und Kurhaus Davos AG., Davos-Platz

Die unter Beteiligung von über vier Fünftel (1 044 000 Franken) des Obligationenkapitals und der Aktionäre (809 Aktien) am 22. dies stattgehabten Obligationär- und Aktionärversammlungen haben sämtliche Sanierungsvorschläge der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft einstimmig genehmigt. Gleichzeitig mit dieser Konsolidierung wurde der Verwaltungsrat neu bestellt. Die Leitung des gesamten Betriebes verbleibt beim bisherigen bewährten Direktor, J. C. Affentranger, welcher das Kurhaus auch im kommenden Winter eröffnen wird.

Bücherfisch

Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes

Der soeben erschienene Jahresbericht der Volkswirtschaftskammer des Berner Oberlandes pro 1942/43 legt wiederum Zeugnis ab von der vielseitigen Tätigkeit dieser für das oberländische Wirtschaftsleben wichtigen Institution. Der Bericht umfasst, nebst einem allgemeinen wirtschaftlichen Überblick, im speziellen auch ein sehr aufschlussreiches Kapitel über die dortige Hotellerie. Im Anhang finden wir eine ausführliche Statistik über die Wintersaison 1942/43. Die reichhaltige Schrift kann jedermann zum Studium bestens empfohlen werden und dürfte auch für Berufs- und Fortbildungsschulen von Interesse sein. Gleichzeitig sei darauf hingewiesen, dass die diesjährige Hauptversammlung der Volkswirtschaftskammer, Samstag, den 9. Oktober, um 14.45 Uhr im Hotel Krone in Spiez stattfinden wird. Im Anschluss an den geschäftlichen Teil folgt ein Referat von Herrn Dr. Blanc über „Gewerbliche Tagesfragen". Die Versammlung ist öffentlich und dürfte weite Kreise interessieren.

Die Rechtsprechung der eidgenössischen Aufsichtskommissionen für die Lohn- und Verdienstersatzordnung. Herausgegeben vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit. Fr. 1.50. Zu beziehen bei der eidg. Drucksachen- und Materialzentrale, Bern.

Die eidgenössischen Aufsichtskommissionen für die Verdienstersatzordnung entscheiden als oberste rechtsprechende Behörden des Bundes die zwischen den Lohn- und Verdienstausgleichskassen und deren Mitgliedern entstehenden Streitigkeiten, wobei naturgemäss Fragen der Unterstellung unter die eine oder andere Ordnung sowie über das Ausmass der Beitragspflicht der Kassenmitglieder und die Höhe der den Wehrmännern zustehenden Lohn- und Verdienstausfallentschädigungen im Vordergrund stehen. Eine vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit herausgegebene Broschüre enthält eine systematische Zusammenstellung von Auszügen aus den in den Jahren 1940 bis 1942 ergangenen Entscheiden der beiden Aufsichtskommissionen. Nachdem diese Rekurskommissionen schon im dritten Jahre ihre rechtsprechende Tätigkeit ausüben, hat sich ein Bedürfnis nach einer übersichtlichen Zusammenstellung der bisherigen Praxis geltend gemacht. Die Entscheide der beiden Aufsichtskommissionen werden fortlaufend in der ebenfalls vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit herausgegebenen Zeitschrift „Die eidgenössische Lohn- und Verdienstersatzordnung" veröffentlicht. Die vorliegende Broschüre erleichtert das Aufsuchen dieser Entscheide in der Zeitschrift und vermittelt ausserdem einen systematischen Überblick über die bisherige Rechtsprechung der beiden Aufsichtskommissionen. Die für den Praktiker recht wertvolle Sammlung enthält neben einem systematischen Inhaltsverzeichnis ein alphabetisches Namensverzeichnis der Beschwerdeführer sowie ein ausführliches Sachregister.

Adressenverzeichnis der Verwaltungsräte schweizerischer Aktiengesellschaften. Rund 400 Seiten, Leinen gebunden, Fr. 24.—. Verlag der Jean Frey AG., Zürich. — Das vorliegende Werk enthält nach dem Alphabet geordnet die Namen und Adressen von gegen 20 000 Verwaltungsräten schweizerischer Aktiengesellschaften, wobei jeder Eintrag durch die betreffende Gesellschaft, deren Sitz und Aktienkapital vervollständigt ist. Als Einleitung zu diesem Adressenverzeichnis, welches als Informationswerk allen Kreisen der Geschäftswelt willkommene Dienste leisten wird, hat Herr Prof. Guhl, Bern, eine interessante Einleitung verfasst. Diese enthält ausser einer Begriffsdefinition der Aktiengesellschaften als solche speziell interessante Ausführungen über das Gebiet der Verantwortlichkeit des Verwaltungsrates nach dem neuen Aktienrecht. Wer sich aus irgendwelchen Gründen dafür interessiert, durch welche Persönlichkeiten unsere Aktiengesellschaften und damit ein Grossteil unseres nationalen Kapitals verwaltet werden, kann dies durch einfaches Nachschlagen feststellen.

Werbung erfolgreich gestalten. Karl Erny. Verlag Organisator A.G., Zürich. Brosch. Fr. 9.50, geb. Fr. 12.—. — In 22 Kapiteln und mit 133 Abbildungen an Beispielen aus seiner Praxis behandelt der bekannte Zürcher Reklameberater das grosse Gebiet der Werbung, das ganz gewiss zu voller Geltung kommen wird, sobald der Weltmarkt uns wieder offen stehen wird.

Luciana ist verschwunden. Kriminalroman von Giorgio Scerbanenco. Aus dem Italienischen (é A. M.-Auswahl », Bd. 41). — 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. — Kart. Fr. 3.20.

Gefährliches Spiel. Kriminalroman von Mika Waltari. Aus dem Schwedischen („A. M.-Auswahl", Bd. 42). — 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. — Kart. Fr. 3.20.

Das vierundzwanzigste Pferd. Kriminalroman von Hugh Pentesos. Aus dem Amerikanischen. („A. M.-Auswahl", Bd. 46). — 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. — Kart. Fr. 3.20.

Wie verschiedenartig in Atmosphäre, Aufbau, Milieu- und Menschenschilderung Kriminalromane sein können, ohne dass sie gegen die feststehenden Grundregeln dieser Literaturgattung verstossen, das beweisen diese drei gleichermasse unterhaltenden und spannenden Bände, deren Verfasser aus drei verschiedenen Ländern stammen.

Die drei neuen „A. M.-Auswahl"-Bände bieten, jeder in seiner Art, vortreffliche Unterhaltung nach des Tages Arbeit, die auch den anspruchsvollen Leser nicht enttäuschen wird. W.

Neue Fahrpläne

Das amtliche Kursbuch

herausgegeben von der Generaldirektion der Schweizerischen Bundesbahnen, ist für den am 4. Oktober 1943 in Kraft tretenden Winterabschnitt des Jahresfahrplanes 1943/44 wieder in praktischem Format erschienen. Es enthält in übersichtlicher Anordnung sämtliche Eisenbahn-, Schiffs- und Postverbindungen der Schweiz.

Der Verkaufspreis dieses vollständigen Reiseführers, der an allen Bahn- und den meisten Postschaltern, ferner bei den Bahnhof- und anderen Buchhandlungen erhältlich ist, beträgt Fr. 2.—.

Eine vierfarbige Übersichtskarte zum Kursbuch ist an den Bahnschaltern erhältlich.

Das Kursbuch „Bürkli"

ist soeben zum 210. Mal erschienen. Es ist beinahe so alt, wie unsere ältesten Eisenbahnlinien, und wie diese erfreut es sich einer ständig wachsenden Beliebtheit. Sehr begreiflich, denn seine Zuverlässigkeit hat sich buchstäblich „zweihundertfach" bewährt und seine praktischen und reichlichen Anschlussnotierungen, wie überhaupt seine bekannte Vollständigkeit machen es gerade dem anspruchsvollen Reisenden unentbehrlich. Der nun vollständig durchgeführte Neusatz bewirkt ein sehr sauberes, übersichtliches Schriftbild; die querlaufenden Orientierungslinien — eine sehr lebhaft begrüsste Neuerung des „Bürkli" — ermöglichen ein rasches fehlerloses Ablesen der Fahrzeiten.

„Guide Gassmann"

Wer heute rasch und richtig reisen will, der kommt um den Besitz eines eigenen Fahrplans nicht mehr herum, wenn er sich nicht Unannehmlichkeiten oder Enttäuschungen, dem überlasteten Personal aber zeitraubende Auskunft zuziehen will. So kommt just das Erscheinen des bekannten Taschenfahrplanes „Guide Gassmann" auf den Fahrplanwechsel wie gewünscht, um die vielseitigen Ansprüche des verwöhnten schweizerischen Reisepublikums zu befriedigen. Das Westentaschenformat des „Guide Gassmann" erfreut sich seit jeher grösster Beliebtheit, trotzdem enthält dieses Kursbuch sämtliche Kurse der Bundesbahnen, der Nebenbahnen und Schiffsverbindungen der Schweiz sowie die Anschlüsse nach dem Ausland. Das Spezialregister für sämtliche grössern Ortschaften der Schweiz und die Anführungen der speziellen Anschlussstrecken sind weitere Vorzüge des „Guide Gassmann", der in mehrfacher Ausführung preiswürdig erhältlich ist.

Informationsdienst

Warnung!

Wir erfahren, dass ein Walter Jaeggi, Fritschistr. 15, Zürich 3, für einen „Führer bestrenommierter Häuser der Schweiz", Herausgeber Bieber & Grundherr, Rindermarkt 19, Zürich (im Telephonbuch nicht aufgeführt), bei den Hotels Acquisitionen macht, und zwar mit der Behauptung, welche auch auf dem Bestellformular steht, dass der Führer den Inhabern von Generalabonnementen durch die SBB an den Schaltern gratis abgegeben werde. Nach unseren Informationen bei der zuständigen Instanz der Generaldiretion SBB stimmt diese Behauptung in keiner Weise. Die SBB haben nie eine solche Zusicherung gegeben, sondern je und je abgelehnt, dass derartige Publikationen an den Schaltern der SBB verabreicht werden.

Die Herausgabe eines derartigen Führers ist auch sonst überflüssig und nach unserem Dafürhalten ohne propagandistischen Wert.

Wir warnen unsere Mitglieder vor dieser Unternehmung und raten ihnen, allfällige Acquisiteure abzuweisen.

PAHO

Was bietet die PAHO ihren Versicherten?

1. Volle Freizügigkeit in der ganzen Schweiz. Die Versicherung erlischt nicht bei Wohnsitzwechsel innerhalb der Schweizergrenzen. Kein Beitrittszwang zu den öffentlichen Arbeitslosenkassen (die PAHO ist von allen Kantonen anerkannt).

2. Versicherungsmöglichkeit für die gesetzlich zulässigen Höchsttaggelder (Monatsbeitrag hiefür nur Fr. 3.50). Versicherte mit niedrigerem Einkommen können sich aber auch schon mit einem Monatsbeitrag von Fr. 1.— versichern!

3. Unentgeltliche Anmeldung zur Stellenvermittlung bei den Facharbeitsnachweisen des Schweizer Hotelier-Vereins und der Union Helvetia.

4. Gewährung der vollen Taggelder bei Besuch von staatlich subventionierten Fachschulen oder Umschulungs- und Weiterbildungskursen. (Während des Besuches der Kurse muss nicht gestempelt werden!)

5. Gewährung von Reiseentschädigungen, sofern die Bahnkosten mehr als Fr. 6.— betragen.

Bei der PAHO können sich Angestellte nur des Hotel- und Restaurantgewerbes versichern!

Verlangen Sie die Beitrittserklärung mit ausführlichem Statutenauszug bei der Verwaltung der PAHO, Marktgasse 3, Basel, oder beim Hotel-Bureau in Basel oder bei einem der Bureaux der Union Helvetia! Verwaltung der PAHO.

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

Generaldépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

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

WASSERSCHADEN

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteliervereins seit 1907

Versicherungen für Hotels, Geschäfts- und Wohnhäuser, Fabriken, Wasserkraftanlagen und Wasserversorgungen

schliesst zu vorteilhaften Bedingungen ab

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 81
Direktion der „Allgemeinen Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.G., Lyon"

BERNDORF
Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert
Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 39
Bâle, 30 septembre 1943

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 39
Bâle, 30 septembre 1943

Au seuil du 50ème mois de guerre

En septembre 1939, quand la guerre éclata, chacun prévoyait évidemment qu'elle serait longue, mais, dans leur for intérieur, nombreux furent ceux qui espérèrent quand même qu'elle serait courte. Ne semblait-il pas en effet que les conditions mêmes de la guerre moderne devaient épuiser rapidement les belligérants? Et pourtant, il y a 50 mois que le conflit a éclaté, pour s'étendre ensuite à toute l'Europe et finalement atteindre le monde entier. Des millions d'êtres aspirent à la paix et à une tranquillité enfin retrouvée, mais le moment n'est pas encore venu où le cruel dieu de la guerre paraît devoir renoncer à exiger, à chaque heure, de nouvelles victimes et de nouveaux sacrifices. Les perspectives de paix semblent encore lointaines et il semble, au contraire, que les combats vont redoubler d'intensité autour de notre pays.

Après 50 mois de guerre, il n'est pas inutile de faire le point et d'examiner dans quelle situation se trouve notre hôtellerie. Remarquons d'abord que nos soucis et peines sont bien petits à côté de ceux qui accablent les habitants des pays en guerre. Que représentent en effet, par rapport au tribut que payent à la guerre les pays qui nous entourent, les périodes de service militaires que nous sommes obligés de faire, les restrictions que le rationnement nous impose et la réduction du standard de vie à laquelle nous avons été forcés de nous soumettre par suite de l'accroissement des impôts et du renchérissement du coût de la vie! Nous sommes encore un peuple libre et une nation indépendante. Nos ateliers et nos habitations sont intacts. Nous nous rendons chaque jour à nos occupations sans être inquiets de notre sort et de celui de notre famille, car l'on a la certitude, une fois le travail terminé, de rentrer chez soi et de retrouver son home et sa famille. C'est la raison pour laquelle on ne peut guère comparer la situation de notre pays avec celle de l'étranger et nous ne devons pas oublier la dette de reconnaissance que nous avons à l'égard de la Providence qui nous a si miraculeusement protégée jusque-là. Mais, d'autre part, malgré cette situation favorable, il faut songer qu'il existe en Suisse des activités économiques qui sont très sensibles aux crises, qui dépendent étroitement de nos relations avec l'étranger, et qui, de ce fait, n'échappent pas à la tourmente. Un exemple typique de cet état de choses est donné par une grande partie de notre *appareil touristique* qui est contraint au chômage, et par notre hôtellerie. Dans diverses régions, d'après les constatations de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, la situation précaire de l'hôtellerie a provoqué une profonde détresse générale. Comment en serait-il autrement, si l'on sait que l'hôtellerie a subi, au cours de ces 4 premières années de guerre, une perte de recettes de 450 millions de francs, car elle a enregistré chaque année 5 millions de nuitées de moins qu'en temps de paix? Rien d'étonnant non plus à ce que plus de 400 entreprises représentant environ 30 000 lits soient actuellement obligées de demeurer fermées par suite de la fréquence insuffisante et que la Société fiduciaire pour l'hôtellerie ait enregistré, l'année dernière seulement, plus de 300 nouvelles demandes de secours. Notre pauvre industrie ne s'était en effet pas encore remise des répercussions de la guerre et de la crise qu'elle subit depuis 1914, qu'elle doit de nouveau faire face à un terrible ébranlement, sans avoir eu le temps de reprendre son souffle.

L'on a bien enregistré un *accroissement particulièrement réjouissant du tourisme indigène* qui a été profitable à l'hôtellerie, qui l'a heureusement préservée de plus amples dommages et qui lui a permis de «tenir», mais le réservoir d'hôtes suisses n'est, à la longue, pas inépuisable. Au contraire, certains signes précurseurs nous font hélas! déjà craindre qu'il ne soit près de s'épuiser. Il faut en effet compter avec une diminution de la fréquence qui aura sans doute pour cause l'intensification de la pression fiscale et le continuel renchérissement du coût de la vie qui provoquent une réduction sensible des revenus réels de nos concitoyens. Les prochaines années de guerre nous apporteront donc de *nouveaux soucis* et augmenteront nos *difficultés*, c'est pourquoi il faut pourtant espérer que les autorités et notre population reconnaîtront l'urgence qu'il y a *venir en aide* à notre industrie et auront conscience que cette branche économique est *digne de cette protection*. Le maintien de l'hôtellerie qui est un des piliers de notre industrie touristique n'est pas seulement une question de vie ou de mort pour des milliers de familles d'hôteliers ou d'employés d'hôtel — sans parler des milliards qui sont investis dans nos bâtiments et installations — mais il s'agit surtout de maintenir notre équipement touristique pour que la Suisse puisse, dès que les hostilités seront terminées, reconquérir sa place sur le plan international et assurer sa position au point de vue de notre économie extérieure. Ainsi, les milieux intéressés ne font pas uniquement de la dialectique quand ils déclarent que les mesures de soutien en faveur de l'économie touristique sont *une des principales tâches d'intérêt national* qui doivent être accomplies.

En cette cinquième année de guerre, il conviendra donc davantage de trouver des *moyens pratiques de maintenir l'hôtellerie* que d'établir de nouveaux plans et projets et, tout en ayant conscience que les hostilités ne sauraient durer éternellement, de préparer l'avenir en installant, pour l'après-guerre, des établissements capables de *lutter victorieusement contre la concurrence internationale*. Une des mesures les plus importantes dans ce domaine est certainement le *projet d'ordonnance prolongeant les mesures juridiques de secours en faveur de l'hôtellerie*. Il ne s'agit maintenant plus, pour les débiteurs qui ploient sous le poids de leur dette d'un nouvel atermoiement et de nouvelles échéances, mais il faut surtout aboutir à une réduction définitive de la dette par des *amortissements systématiques des créances en capital non couvertes*. Dans ce domaine il faut, tout en respectant comme il se doit les intérêts du créancier, que les mesures prises soient conciliables avec la *dignité* du débiteur et qu'elles laissent au propriétaire d'entreprise une *marge suffisante d'initiative créatrice*. Quant aux *programmes de rénovation et d'assainissement techniques* à longue portée, ils devraient, malgré la longue durée pour laquelle ils sont prévus, entrer en action dans le plus *bref délai*, si l'on veut qu'ils représentent autre chose que des débats académiques.

De son côté, l'hôtellerie ne manquera pas de faire son possible pour que tous les efforts qu'elle fait pour *éloigner elle-même* les soucis qui l'accablent soient couronnés de succès. Ce qui est important dans ce domaine, c'est que notre *ferme volonté de nous entr'aider* ne s'amollisse en aucun cas, que la période au devant de laquelle nous allons améliore ou empire notre situation ou nos perspectives. Nous devons absolument nous servir, pour l'avenir, des expériences que nous avons faites récemment et *garder l'initiative* en main, spécialement dans les problèmes relatifs aux *futurs hôteliers* et aux apprentis, dans les *problèmes sociaux* et enfin dans toutes les questions concernant l'*adaptation de nos installations* aux exigences modernes. Et même si la Providence nous réserve, dans un avenir pas trop éloigné, des jours meilleurs, il faudra pourtant rester fidèle à notre organisation professionnelle, afin que nous formions toujours une *phalange décidée* consciente de sa force et de sa volonté de soutenir nos intérêts communs. Les obligations qui nous ont été imposées par l'*économie de guerre* nous ont permis, à différents points de vue, de tirer d'utiles conclusions qui pourront nous servir à l'avenir aussi pour maintenir les prestations que nous fournissons aux hôtes dans un cadre raisonnable, par rapport aux prix et aux chiffre d'affaires. La constante surveillance de la structure des prix de revient et le calcul de la rentabilité des divers secteurs de l'entreprise, continuent à être la condition même de l'exploitation rationnelle de l'entreprise.

Pour terminer, maintenant qu'on est entré dans ce que l'on espère être la dernière année de guerre, rappelons la conviction exprimée récemment par une personnalité qui connaît spécialement les conditions dans lesquelles se trouve l'hôtellerie qui déclarait: «que malgré toute la misère et le tragique de cette époque, il n'y a *aucune raison pour l'hôtellerie de se montrer pessimiste en ce qui concerne les prochaines années*». Certes notre patience est mise à dure épreuve, mais il semble qu'à vue humaine, nous en serons recompensés par une reprise du trafic et des affaires, reprise que nous voulons tous contribuer à édifier.

Extension de la statistique touristique

La statistique du mouvement hôtelier vient de subir, sans presque que l'on s'en aperçoive, une certaine extension qui doit fournir des données supplémentaires quant à la structure même de notre tourisme. Depuis le début de l'année, on a ajouté au questionnaire que doivent remplir mensuellement les hôtels une rubrique «*Pensionnaires permanents*», rubrique dans laquelle on doit mentionner les hôtes faisant de longs séjours tout en exerçant une activité professionnelle. Lorsqu'on lui a demandé son avis, notre Société a fait des *réserves* quant à cette innovation, non que nous ne soyons pas heureux ou que nous ne sachions reconnaître la valeur d'une extension du matériel statistique, mais nous trouvions qu'il n'était pas heureux d'occasionner actuellement ce surcroît de travail aux hôteliers, alors qu'ils sont déjà écrasés par les formalités de l'économie de guerre. Mais comme, contre toute attente, la grande majorité des entreprises ont fourni sans autre ces nouveaux renseignements et qu'il semble que la nouvelle rubrique est déjà assimilée, les offices compétents estiment qu'il est bon de *maintenir* désormais la rubrique des «hôtes permanents» exerçant une activité professionnelle, qui avait été ajoutée *à titre d'essai*. La raison de cette rubrique est que l'on veut obtenir la détermination la plus exacte possible du *tourisme proprement dit*, c'est-à-dire du trafic de vacances, de repos et de délassement, ce qui sera spécialement utile pour la future politique touristique et par conséquent qui est dans l'intérêt même de l'hôtellerie. Ainsi qu'en témoignent les résultats des premiers mois, l'importance de la fréquence de ces hôtes stables avait en général été considérablement sousestimée, puisque sa part du trafic atteint, en certains mois, le 15% de la fréquence totale.

Au cours des *discussions* qui eurent lieu depuis, nous avons, ainsi que d'autres milieux touristiques intéressés, exprimé le désir que la *notion* «d'hôtes permanents exerçant une activité professionnelle» soit *précisée*, ceci afin de faciliter la réponse au questionnaire. *On doit comprendre dans cette catégorie, les clients qui exercent une activité professionnelle dans la localité ou dans les environs*, et pour lesquels l'hôtelier peut admettre, sur la base des arrangements conclus, qu'ils *resteront un mois au moins dans son hôtel*. Si, contre toute attente, ou en dépit des arrangements, un hôte qui a été déjà enregistré dans la rubrique des hôtes permanents s'en va avant que le délai d'un mois ne soit écoulé, il n'est pas nécessaire de modifier pour cela les chiffres de la statistique.

Le dénombrement des *militaires cantonnés dans les hôtels*, qui a été introduit il n'y a pas très longtemps non plus, s'imposait sans autre, car il s'agit d'une occupation de l'hôtel qui diffère essentiellement de la fréquence habituelle des hôtes et qui ne peut figurer en aucun cas dans la statistique des personnes civiles. Lors de l'introduction de cette rubrique, on éprouva parfois quelque peine à répondre à la question, car on ne savait si l'on devait y faire figurer tous les militaires logeant à l'hôtel. En fait, *on ne doit faire figurer dans la rubrique «militaires en cantonnement», que les militaires dont le compte est réglé à l'hôtelier par la commune*, alors que les militaires qui voyagent pour leur propre compte et qui paient le prix entier de la chambre (ou auxquels, suivant nos directives, on accorde un rabais de 20% sur le prix normal de la chambre) doivent être comptés avec les hôtes habituels. Pour éviter expressément que les militaires en cantonnement ne soient ajoutés à la fréquence, on adjoindra dans les nouvelles formules une note, précisant que les militaires en cantonnement ne doivent pas être compris dans le total des hôtes habituels.

De notre côté, nous avons aussi exprimé le vœu d'avoir des données numériques plus précises sur *l'ampleur des cantonnements dans les hôtels*. Cela ne fut pas facile jusqu'à présent car, pour des motifs bien compréhensibles, les autorités de l'armée ont, jusqu'à présent, jugé qu'une telle publication n'était guère opportune. Il devrait pourtant être possible, tout au moins pour de longues périodes, d'être renseigné, serait-ce même avec un certain retard, sur *l'ensemble de l'occupation des hôtels par des militaires*, en laissant de côté, pour le moment du moins, les précisions concernant chaque région ou localité.

Ecole hôtelière
de la Société suisse des hôteliers, Lausanne

50 ans d'existence - Reconnue et subventionnée par l'Etat
Situation magnifique au bord du lac Léman

Jeunes gens / Jeunes filles
Internat / Externat

NOUVEAUX COURS:

Début des cours: 4 octobre:

Cours:	Durée:
de cuisine	5 mois
de service-restauration	5 mois
de secrétaires d'hôtels	5 mois
commercial hôtelier	3 mois

JEUNES GENS
JEUNES FILLES suivez nos cours, votre avenir est assuré

Tous les élèves des cours précédents sont actuellement placés
Stages rétribués dans les bons hôtels de la Suisse.

Préparez-vous à être les cadres de l'Hôtellerie de demain
Nos élèves seront privilégiés! Profitez-en!

Cuisine électrique entièrement rénovée

1943, Cinquantième anniversaire: Pension (Ecolage compris) à partir de **150 frs** par mois

Bourses spéciales pour élèves particulièrement méritants

Pour tous renseignements: s'adresser à la Direction de l'Ecole Hôtelière de la S. S. H.

Avenue de Cour, Lausanne

Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .

VII

Responsabilité des propriétaires et des employés.

La tentation est grande pour le propriétaire d'une entreprise dans laquelle a été commise une infraction, de rejeter la responsabilité sur ses employés, notamment sur ceux qui ont pris la commande. Si un patron laissait condamner son employé à sa place, même en payant lui-même l'amende, il en retirerait un avantage certain, puisque ni lui, ni son entreprise, ne seraient compromis. Afin de prévenir des cas semblables, les juges des commissions pénales sont, par principe, très exigeants quant au devoir qu'a un chef d'entreprise d'instruire et de surveiller son personnel. Cependant, là encore il faut tenir compte des conditions spéciales à chaque cas. Ainsi qu'il ressort du jugement d'une commission pénale, la notion de la responsabilité civile serait étendue de façon inadmissible au domaine du droit pénal, si l'on demandait à quelqu'un des comptes du point de vue pénal pour la seule raison que, du point de vue vue civil, il est le chef responsable d'une entreprise. Ainsi, un boulanger accusé d'avoir employé de la farine blanche, a été libéré de cette accusation parce qu'il était au service militaire quand l'infraction a été commise.

Vente de coupons de repas.

Dans un restaurant, un client essaya récemment de vendre la carte de coupons de repas au restaurateur; celui-ci refusa et signala le client au prochain poste de police, ce qui permit d'arrêter un traficant du marché noir. Il est strictement interdit de vendre ou d'acheter des Mc.

Le client peut être puni.

Les contraventions aux dispositions de l'ordonnance No 69 sont punissables, qu'elles soient commises par le restaurateur ou par les clients. Ainsi, un client qui, dans un restaurant, consommait de la viande un jour sans viande, fut également condamné à une amende. L'art. 8 de l'ordonnance précise:

«Celui qui aura incité un tiers à contrevenir aux dispositions de la présente ordonnance encourra la peine prévue pour cette tentative d'infraction.»

Utilisation de boudin et de saucisse au foie.

On nous a souvent demandé si l'on pouvait, le mercredi, utiliser la saucisse au foie pour fourrer des tomates ou d'autres mets.

Comme le boudin et la saucisse au foie peuvent être vendus dans le commerce seulement en quantités égales, les ménages collectifs doivent les servir aussi en quantités égales. Il est donc permis d'utiliser de la chair à boudin et à saucisse au foie dans les ménages collectifs pour fourrer des pommes de terre, des tomates, etc., et de les rôtir sous forme de hachis. Ces plats doivent contenir de façon égale du boudin et de la saucisse au foie. (à suivre)

Le Bureau fédéral de statistique est en train de préparer une nouvelle édition d'une *note explicative* qui contiendra les indications et instructions nécessaires pour faciliter *l'inscription des différents groupes d'hôtes dans les formules statistiques*. Cette note sera publiée sous forme d'un *tableau* qui pourra être affiché dans chaque bureau et qui sera ainsi sous les yeux des personnes chargées de remplir les formules mensuelles.

Le mouvement hôtelier en juillet 1943

La saison d'été, d'une durée de deux mois environ, qui débute au mois de juillet avec le commencement des vacances scolaires, est déterminante pour l'hôtellerie de notre pays. Les espoirs que l'on avait fondés sur les résultats du mois de juin — résultats comprenant toutefois ceux qu'avait occasionnés la fête de Pentecôte — se sont réalisés somme toute, puisque le nombre total de 1775000 nuitées enregistrées au mois de juillet fut supérieur de 7 pour cent à celui du mois de juillet 1942. Le nombre des hôtes descendus dans les établissements hôteliers, de 341000 seulement, ne dépasse qu'imperceptiblement, en revanche, le nombre correspondant atteint l'année précédente. Tandis que, grâce à la recrudescence de déplacements du public suisse, les chiffres du *mouvement touristique interne* au mois de juillet 1942 se sont vus de nouveau dépassés, mais on a, par contre, enregistré une diminution de 30 pour cent des arrivées de *visiteurs étrangers* et de 10 pour cent de leurs nuitées. C'est ainsi que les *9000 arrivées d'hôtes étrangers dans toute la Suisse*, au cours du mois de juillet 1943, ne représentent qu'à peine *un cinquième du nombre des visiteurs étrangers descendus dans les hôtels et pensions de l'Oberland bernois seulement* pendant le mois de juillet 1937.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées juillet 1942	Arrivées juillet 1943	Nuitées juillet 1942	Nuitées juillet 1943
Suisse.....	326480	331795	1494151	1626153
Etranger..	12798	9001	164240	148472
Total	339278	340796	1658391	1774625

On doit reconnaître cependant, en constatant la faible augmentation des arrivées, que la *capacité d'extension du tourisme interne semble avoir presque atteint ses limites*, constatation qui avait pu être faite déjà il y a une année.

La durée moyenne du séjour des hôtes dans le même établissement, un peu plus longue en général qu'au même mois de l'année précédente, a fait s'accroître de 36 à 39 pour cent le *taux moyen d'occupation des lits disponibles*. Celui de l'ensemble des lits recensés s'est amélioré aussi légèrement en atteignant 31 pour cent. Il faut noter toutefois que pour s'adapter mieux aux conditions créées par la guerre, l'hôtellerie avait *retiré*, dans ses exploitations, *près de 20 pour cent des lits pour hôtes, même pendant le mois de juillet*, tandis que cette proportion avait à peine atteint 3 pour cent en juillet 1937.

Toutes les régions, à l'exception du *Tessin*, ont annoncé à la statistique, comparativement au mois de juillet de l'année passée, un accroissement de leur nombre de nuitées, variant de 3 pour cent (région voisine du lac Léman) à 24 pour cent (Jura), bien que la région du lac Léman et le Valais aient accusé une réduction de leurs arrivées, la première même de 17 pour cent, et ce dernier de 2 pour cent.

L'accroissement particulièrement important de l'affluence des hôtes dans les établissements des *Alpes vaudoises* est dû en premier lieu — après le degré plus élevé du taux d'occupation des lits dans les sanatoriums de *Leysin* — à l'augmentation du mouvement touristique enregistré à *Villars-Chesières*, où le nombre des nuitées fut d'un tiers supérieur à celui de juillet 1942.

Les conditions du mouvement hôtelier ont été très diverses dans les stations de villégiature du *Valais*, où l'on a enregistré, avec un nombre d'arrivées presque imperceptiblement en diminution, un accroissement de celui des nuitées de 4 pour cent.

Les solennités qui ont commémoré le deuxième millénaire de Genève avaient attiré, en 1942, un important afflût de visiteurs dans la ville du Rhône. Cette affluence d'hôtes avait favorisé aussi, en une certaine mesure, les autres stations de la *région du lac Léman*. C'est essentiellement à l'absence, cette année, des manifestations du bi-millénaire genevois que l'ont doit la diminution de 6000 arrivées (17 pour cent) dans cette région, par rapport au mois de juillet de l'année dernière, déficit dont 4700 proviennent de la seule ville de Genève (—36 pour cent). La diminution des arrivées enregistrées à *Vevey, Montreux* et *Lausanne* fut moins marquée.

Dans le *Jura*, le degré d'affluence des hôtes s'est aussi accru au mois de juillet.

Par suite apparemment des événements consécutifs aux hostilités dans la région méditerrannéenne, comme au mois de juin déjà le *Tessin* n'a plus été choisi avec la même ferveur que précédemment ccmme but de villégiature de vacances, aussi a-t-on enregistré cette année dans ce canton 12 pour cent arrivées et 13 pour cent nuitées de moins qu'au mois de juillet 1942.

Obligation d'extension des cultures pour les entreprises industrielles

Dans l'ordonnance qu'il vient de prendre, en date du 8 septembre 1943, le département fédéral de l'économie publique modifie, complète et règle d'une façon nouvelle les dispositions qu'il avait prises, le 12 septembre 1942, au sujet de l'*assujettissement des entreprises industrielles à l'obligation de participer à la bataille des champs*. Ces nouvelles prescriptions prévoient d'abord que les entreprises industrielles entrant en ligne de compte doivent participer *directement* à l'extension des cultures, en cultivant des terres, et qu'elles doivent aussi contribuer à l'entreposage et à l'utilisation des produits récoltés, afin d'améliorer l'approvisionnement du pays et d'assurer, dans une plus large mesure, le ravitaillement de leur personnel en produits du sol.

Le cercle des entreprises assujetties est étendu en ce sens que la nouvelle ordonnance s'adresse à *toutes les entreprises industrielles occupant 20 employés ou ouvriers, ou plus*, alors que, précédemment, l'on ne prenait en considération que les entreprises occupant plus de 50 employés ou ouvriers. Sont également assujetties les entreprises occupant moins de 20 ouvriers, mais dont la *fortune frappée par le sacrifice pour la défense nationale atteint 500,000 francs et plus*. L'étendue de cette obligation est proportionnellement la même pour toutes les entreprises assujetties et elle est fixée à *deux ares par employé ou ouvrier*, plus un supplément éventuel, proportionné à leur fortune. Ce supplément est de 1 are par 100,000 francs de fortune, dès que celle-ci représente une somme de plus de fr. 20,000 par employé ou ouvrier, et il peut s'élever à 2 et 3 ares par 100,000 francs de fortune, si son intensité s'accroît.

L'ordonnance contient ensuite des prescriptions relatives à la *manière dont on peut s'acquitter de cette obligation* de participer à l'extension des cultures. Il est prévu que les entreprises peuvent satisfaire à cette obligation en *exploitant leurs propres plantations industrielles* ou en *collaborant aux cultures en régie*, organisées par les cantons, les cercles, les communes ou d'autres collectivités de droit public ou groupement économiques. Par contre, les entreprises ne *peuvent plus* remplir leurs obligations en *concluant des contrats de culture* ou d'autres conventions semblables avec des agriculteurs, sous réserve de certaines exceptions.

Les entreprises ou les groupements constitués sont *tenus de chercher eux-mêmes* le terrain dont ils ont besoin. S'ils ne trouvent point de terrain approprié, ils s'adresseront alors à l'office cantonal pour la culture des champs, les sections et les cantons pouvant procéder à des attributions obligatoires de terrain.

Les entreprises qui, faute de terrain, ne peuvent satisfaire à leurs obligations en matière d'extension des cultures doivent verser à la *caisse de compensation créée à cet effet* une somme pouvant atteindre *fr. 1,000.— par hectare*, suivant les circonstances et l'étendue de leurs cultures. Cette caisse doit servir à réduire autant que possible l'inégalité des charges imposées aux entreprises par l'extension des cultures. Cela ne signifie pas que l'on puisse éviter de participer à l'extension des cultures en versant une contribution financière, car celle-ci n'entre en ligne de compte que si vraiment, après que l'on se soit adressé à l'office cantonal pour la culture des champs, on ne trouve aucun terrain disponible.

La présente ordonnance est *entrée en vigueur le 20 septembre 1943* et les listes d'entreprises assujetties devront être établies jusqu'au *1er novembre 1943*. Les offices cantonaux communiqueront par écrit leur décision aux entreprises intéressées. Cette obligation est imposée provisoirement pour les périodes de cultures de 1943/44 et 1944/45.

De notre Ecole

Conférences à l'Ecole hôtelière de Lausanne

Pendant la première moitié du mois de septembre, le programme scolaire s'est trouvé considérablement enrichi, et des variations extrêmement intéressantes y ont été apportées. En effet, les élèves ont eu le privilège d'entendre de remarquables conférences faites par des hôteliers ou des personnes qui s'occupent activement et pratiquement de questions touristiques. C'est ainsi que le 7 septembre, M. *H. Schmid*, directeur du Bellevue-Palace à Berne a démontré aux élèves au cours d'un exposé clair et convaincant «*l'importance du budget et du calcul des prix dans les hôtels*». Il a pu en outre laisser à l'Ecole le matériel qu'il avait utilisé pour sa conférence, si bien que maîtres et élèves ont encore pu, à loisir, discuter les problèmes exposés par M. Schmid. Les participants au cours de notre école ont encore entendu M. *Wälchi*, collaborateur du prof. Walther à l'Institut du Tourisme à Berne, sur la question de la «*répartition des frais et des feuilles de répartition des frais*. Le 15 septembre, M. *R. Mojonnet*, Montreux, a tenu une conférence sur la «*cuisine pour employés d'hôtel*». Il évoqua ses souvenirs de l'époque ou, en tant que jeune cusinier, il commençait la carrière hôtelière, et de ses 40 ans d'activité pratique, puis il exhorta les futurs directeurs d'hôtel à bien traiter leur personnel et à accorder personnellement leur attention à la nourriture des employés. Ces judicieux remarques et conseils resteront certainemént gravés dans la mémoire des élèves pendant toute leur carrière hôtelière. Un conférence particulièrement instructive, accompagnée de projections lumineuses, fut donnée par M. *Niederer*, directeur de l'Office central suisse du tourisme, sur «*l'activité de cet office*». Par sa causerie, qui n'était nullement dépourvue de bonne humeur, M. Niederer sut captiver son auditoire du début à la fin, et les nombreuses projections de prospectus, affiches et stands par lesquels notre tourisme fut représenté dans maintes expositions ou foires étrangères, ainsi que des vues de nos agences à l'étranger donnèrent une remarquable idée de la diversité de la propagande méthodique faite par l'Office central suisse du tourisme.

Trafic et Tourisme

Vacances d'automne au Tessin et Foire de Lugano

La saison d'automne qui s'annonçait très prometteuse au Tessin a malheureusement fort mal commencé. Des principales stations, on nous annonce un vide effrayant et l'absence presque totale d'hôtes d'outre-Gothard. La cause en est exclusivement au développement inattendu des événements d'Italie. Il semble que ce sont les judicieuses mesures du Commandement de l'armée, qui a renforcé à temps notre couverture de frontière, qui effraient un peu nos compatriotes, bien que le canton du Tessin, en tant que but de vacances, ne soit nullement touché par ces dispositions. Il faut espérer que d'ici à la Foire de Lugano qui commence au début d'octobre, l'on ne considérera plus qu'un voyage au Tessin constitue un danger de guerre, que tous ceux qui envisageaient un séjour d'automne dans notre canton de langue italienne mettront leurs projets à exécution et que les courages seront rassérénés par la certitude pour chacun de pouvoir regagner ses pénates en toute sécurité.

On apprend encore que les visiteurs de la foire à Lugano bénéficieront de la facilité de transport suivante: les billets ordinaires de simple course à destination de Lugano, pris du 30 septembre au 17 octobre 1943 et *qui auront été timbrés dans l'enceinte de la foire*, donneront droit au retour gratuit à la gare de départ. Ils seront valables 6 jours. Mais les billets pris les 15, 16 et 17 octobre ne pourront être utilisés pour le retour que jusques et y compris le 19 octobre.

Aucune réduction n'est accordée sur la surtaxe pour trains directs, qui devra être payée en plein pour l'aller et pour le retour.

L'Union cantonale des sociétés fribourgeoises de développement

La réunion annuelle des délégués des *sociétés fribourgeoises de développement* s'est tenue, cette année, à *Humilimont*. Elle était organisée par la *section de la Gruyère*, et les établissements de Marsens ont mis à disposition les locaux du sanatorium pour convalescents.

Dans son rapport, M. *Guillaume de Weck* a relevé l'importance du développement de l'aviation dans l'après-guerre, du nouveau réseau routier, du *perfectionnement de l'hôtellerie, en accord avec la Société des hôteliers*. M. *Xavier Remy*, président de la commission du tourisme, a également présenté des idées intéressantes qui firent l'objet d'une discussion nourrie. M. *Victor Meyer*, vice-président du Cercle fribourgeois de Berne, a montré les possibilités offertes par les relations avec le groupe des Romands de Berne, fort de 12 000 âmes.

Les délégués et les invités, au nombre d'une quarantaine, se sont ensuite rendus à Bulle, Montbovon et les Sciernes, en utilisant les nouvelles automotrices des Chemins de fer fribourgeois. Au cours de ces différents déplacements, des discours furent prononcés par MM. *Guillaume de Weck, Joseph Ackermann*, conseiller d'Etat, *Blaser*, de l'Office central suisse du tourisme, *Xavier Remy, Delapraz*, de Montreux, *Zehnder*, directeur du M. O. B., et *Béguin*, syndic de Neuchâtel.

Divers

Un abri original

C'est celui de l'*Office suisse du tourisme à Rome*, Piazza Venetia, au Corso Umberto. Comme il fallait se protéger contre les bombardements aériens, on a songé à pouvoir transférer immédiatement le bureau dans la cave.

Sous la direction d'un jeune architecte suisse de Rome, et avec l'aide d'un menuisier de la Garde suisse pontificale, on a vidé une partie des caves libres de l'immeuble; on a étanché les parois qui étaient humides, on les a passées à la chaux et on a pu ainsi créer un abri sympathique. Pour le meubler, on a utilisé les vieilles caisses qui amenaient autrefois les prospectus et les brochures de propagande des villes suisses; on en a fait des tables, des escabeaux, des parois. L'abri a été décoré de peint ures d'un artistesuisse; quelques objets d'art, des céramiques sont venus embellir les lieux, si bien que cette cave est devenue un endroit des plus accueillants. Elle a été inaugurée par M. le ministre *Vieli*. Son livre d'or contient déjà les noms de diverses personnalités éminentes italiennes et suisses.

On a ainsi su joindre l'utile à l'agréable.

«Puisse le nouvel abri — comme l'écrit M. *Thiessing*, de l'O.C.S.T. — qui fait en quelque sorte pendant aux catacombes romaines, accorder la protection nécessaire à nos compatriotes, même en cas de péril extrême.»

Albergatori, mettete in vendita i bolli della Croce Rossa!

Nuovi compiti s'impongono all'opera di Soccorso ai Fanciulli. Le giovani vittime della guerra patiscono ogni miseria. Aiutatele vendendo i bolli della Croce Rossa: ogni bollo di due soldi contribuisce al loro soccorso.

Vi ringraziamo cordialmente!

C.R.S., Soccorso ai Fanciulli.

Le parti radical se renseigne sur les problèmes hôteliers

La *commission permanente du tourisme et des transports du parti radical démocratique suisse* qui est dirigée par le *prof. Delaquis* (Berne) a entendu un rapport du *Dr Riesen* sur le *projet de désendettement hôtelier* de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie et, sur la base de ces propositions, a discuté de manière approfondie les possibilités de désendettement de notre industrie. La commission est heureuse de voir que les travaux préliminaires dans ce but ont effectivement commencé et espère que l'on trouvera moyen de réaliser ce projet. — La commission prit en outre connaissance avec intérêt des communications du directeur de la Société suisse des hôteliers sur le *plan d'assainissement Cottier* qui se propose les mêmes fins. Les propositions contenues dans ce plan, qui sont d'une grande portée, sont maintenant étudiées en détail.

La stérilisation des verres dans les hôtels et restaurants

Parmi les inventions intéressantes dues aux progrès de la science, on peut citer une armoire de stérilisation électrique pour la verrerie, en service depuis deux ans dans un grand restaurant de Brooklyn, près de New-York. Cette armoire comporte 3 tablettes de 15 cm. de largeur et d'un mètre de longueur sur lesquelles on place les verres à stériliser. L'agent de stérilisation est constitué par 3 lampes à rayons ultra-violets dissimulées au fond de l'armoire derrière des écrans opaques et disposées de façon que leur rayonnement passe au-dessus du personnel qui manipule les verres. Lors du contrôle de cette installation par les Services d'hygiène, on a constaté que la stérilisation des verres était pratiquement parfaite.

Nouvelles financières

Hôtels de Villars

Les recettes d'exploitations de la saison d'été 1942 et celles de la saison d'hiver 1941-1942, représentant 139 jours d'exploitation, se sont élevées à fr. 167,059.55, elles n'ont pas suffi à couvrir les dépenses d'exploitation de l'exercice terminé le 31 mars 1943 qui se solde par une perte de 49,083 francs. Le nombre des hôtes s'est élevé à 1029, soit une augmentation sur l'exercice 1941-1942 qui était de 653 personnes. Les loyers, la ferme et d'autres recettes ont produit fr. 23,186.10. Les frais d'entretien s'élèvent à fr. 19,694.08. Les intérêts divers, impôts, assurance, se sont élevés à fr. 18,204.11. Le déficit actuel est de fr. 165,893.45. Les immeubles et mobilier sont inscrits à l'actif pour fr. 3,722,000.—. Le capital est de 1,127,500 francs, les hypothèques font fr. 2,714,000.—.

Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11"
Bleichsoda offen oder in Paketen
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & Cie, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Gesucht
in Erstklass-Wintersporthotel nach Graubünden auf kommende Wintersaison:

1 Chef-Saucier
1 Chef de cuisine
1 Kontrolleur
1 Journalführer

für Spezialitätenrestaurant. Saisondauer ca. 3 Monate. Gute Honorierung. Nur erstklassige Kräfte belieben ausführliche Offerten einzureichen unter Chiffre W.G. 2319 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

KOCHKURS!
2. Nov. bis 23. Dez.
Die wertvolle Gelegenheit für alle Fachleute beiderlei Geschlechts, sich noch vor Winter eine grundlegende, systematisch aufgebaute theoretische und praktische Küchenkenntnis anzueignen. Illustr. Prosp. verlangen. Tel. 2 55 51. Staatl. subvention.
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Geschäftstüchtige Frau
mit langjährigem Gästekreis und Sommerhotel sucht für kommenden Winter die
Übernahme oder Leitung
eines guten kleinern Geschäftes. Gefl. Offerten sind erbeten unter Chiffre G.E. 2251 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Directrice
in besten Hotels gearbeitet, mit reicher Erfahrung
sucht selbständ. leitende Stellung
in Hotelpension, Appartment-House oder Tea-Room.
Erstklassige Referenzen und Zeugnisse. Offerten unter Chiffre D.R. 2315 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre:
SKI-LIFT
Long. 400 m. Mot. électr. B.B.C. 35 HP.
Rendement: 300 pers. à l'heure.
S'adresser: M. Marc Maison, 12, Place de la Gare, Lausanne.

Celluloid Türschoner in jeder Farbe & Grösse liefert & montiert
W. HERTENSTEIN BASEL
47 Nonnenweg - Tel. 4.42.89

Aide de cuisine
24 ans, cherche place pour la saison d'hiver. — Offres sous D 13.736 L à Publicitas Lausanne.

Zimmermädchen
sucht Stelle in ein erstklass. Hotel. Spricht 3 Sprachen. Auch für Wintersaison. Offerten unter Chiffre OFA 1063 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Hygienische Bedarfsartikel und Gummiwaren
Diskreter Versand
Krampfadernstrümpfe
Verlangen Sie Gewebemuster und Maßkarte.
E. Schwägler, vorm. P. Hübscher, Zürich, Seefeldstr. 4

Gut erzogener Jüngling mit Vorkenntnissen (Schweiz. Hotelfachschule) sucht Stelle als
Kellner-Lehrling
in gutem Hotel, vorzugsweise Zürich. Sprachkenntnisse Deutsch und Französisch. Offerten unter Chiffre S.B. 2318 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf Ende November in gutgehendes Stadtrestaurant, Zentralschweiz
3 Restaurationstöchter
1 Caviste
1 Schenkbursche
Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo sind zu richten unter Chiffre S.Z. 2316 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
Kinder-Heim
evtl. pass. Pension
mind. 3000 m² Kulturland oder klein. Landwirtschaft. Offert. mit Beschreib., Angabe von Pacht- und Kaufpreis an Chiffre SA. 2118 B. der Schweizer-Annoncen A.G., Bern.

Zu mieten evtl. zu kaufen gesucht
auf Frühjahr 1944
Hotel garni oder Hotel-Pension
von ca. 30 Betten. Offerten erbeten unter Chiffre H.G. 2296 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre pour cause de santé, dans très belle situation du Jura neuchâtelois, un
Hôtel-Restaurant
avec vastes dépendances, aménagement moderne; construction 1938. Affaire intéressante pour personnes qualifiées. Conditions avantageuses. S'adresser sous chiffre A.R. 2274 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Selecta
vous aide à satisfaire votre clientèle!

IN ZERMATT
zu verkaufen
in prächt. Lage, sehr gut rentier.
Café-Thé-Restaurant
Sichere Existenz. Offerten unter Chiffre Z.M. 2313 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bouchons Schlittler Korken
GEBR. SCHLITTLER
TEL. 44150 NÄFELS

Stellen-Anzeiger | Moniteur du personnel | N° 39

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate bis zu 4 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet Erstmalige Insertion		Nichtmitglieder Mit Adresse		Unter Chiffre Schweiz	Ausland
	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 5.—	Fr. 6.—		
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 4.50		

Mehrzeilen werden pro Insertion mit je **50 Cts.** Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Etagenportier. Gesucht für die Herbstsaison per sofort gut empfohlener **Etagenportier** in Familienhotel. Guter Verdienst. Hotel Comte, **Vevey.** (1345)

Fille de salle (Saaltochter), Ière, au courant d'un service soigné d'hôtel de famille, parlant cour. trois langues, pas en dessus de 30 ans, est demandé pour début octobre. Place à l'année bien rétribuée. Offres case postale 29, **Vevey 2.** (1340)

Gesucht nach der Westschweiz **Ausbildungstochter** für die Küche neben sehr tüchtigen Chef. Solche mit guten Vorkenntnissen bevorzugt. Ferner **Officebursche** oder **-Mädchen.** Offerten unter Chiffre 1346

Gesucht nach Graubünden: ein **Zimmermädchen** für Privathaushalt und Mithilfe am Buffet, ein **Hausmädchen,** ein **Silberputzer** sowie ein **Aushilfs-Gärtner** (für Monate Okt./Dez.). Gutbezahlte Jahresstellen. Off. u. Chiffre 1343

Gesucht per sofort gewandte **Buffetdame** und eine jüngere **Officegouvernante.** Offerten unter Chiffre 1348

Köchin, gewandte, selbständige, findet sofortige Anstellung. Hotel Schwanderhof, **Schwanden** (Glarus), Tel. (058) 71428. (1342)

Personal-Kaffee-Köchin nach Basel für Passantenhaus (Maison garnie) in Jahresstellung gesucht. Eintritt zwischen 1. und 15. Oktober. Offerten unter Chiffre 1344

Portier, tüchtiger, zuverlässiger, für Bahn- und Hausdienst gesucht. Eintritt sofort. Jahresstelle. Offerten an Hotel J. Kessler, **St. Gallen.** (1319)

Sekretär, deutsch, italienisch sprechend, auf 10. Oktober in Hotel II. Ranges gesucht. Offerten unter Chiffre 1347

Tochter, einfache, servicekundige, für **Restaurant** u. **Zimmer,** per **15. Oktober** gesucht. Gef. Offerten mit Zeugnispkopien u. Photo an Hotel Kurhaus **Walchwil** a/Zugersee. (1341)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile	50 Cts. Zuschlag. Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	Fr. 3.—	Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. – Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Sekretärin-Journalführerin, Deutsch, Französisch, Englisch, in allen Bureauarbeiten bestens bewandert, mit mehrjähriger Praxis, sucht Jahresengagement. – Offerten unter Chiffre 793

Sekretär-Volontär, 26jährig, deutsch u. franz. sprechend, arbeitsam, mit guter Schulbildung, sucht Stelle. Chiffre 819

Salle & Restaurant

Barmaid, jung, gut präsentierend, mit erstklassigen Zeugnissen, sucht Stelle in nur gutes Haus. Offerten unter Chiffre 811

Barmaid, gut präsentierend, sprachenkundig, mit la Referenzen sucht Saison- od. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 816

Barmaid, im Fach äusserst gewandt, 4 Hauptsprachen. Grosse, sympathische Erscheinung, sucht für kommende Wintersaison Stelle in Hotelbar. Offerten erbeten unter Chiffre 824

Barmaid, gut präsentierend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 826

Barmaid, gut präsentierend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 829

Oberkellner, sprachenkundig, gut präsentierend, tüchtiger Fachmann und Organisator, mit erstkl. Zeugnissen u. Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle (evtl. Ablösung). Offerten erbeten unter Chiffre 796

Oberkellner, 45 Jahre, 4 Sprachen, seit 15 Jahren in gleicher Stelle, sucht Wintersaisonstelle oder Dienstablösung. Chiffre 823

Restaurantkellner, aus dem Ausland zurückgekehrt, sucht Jahresstelle für sofort oder später, auch in Hotel. Angebote erb. unter Chiffre 810

Restaurantöchter, fach- und sprachenkundig, sucht Stelle in gutes Hotel, Restaurant, Bahnhofbuffet od. sonst guten Betrieb. Evtl. als Obersaaltochter. Eintritt sofort od. n. Übereink. Gute Zeugnisse z. Diensten. Chiffre 812

Serviertochter, junge, nette, sucht Stelle auf Mitte Oktober in gutes Hotel-Restaurant oder Tea-Room. Gute Zeugnisse vorhanden. Chiffre 803

Tochter, 21jährige, deutsch u. franz. sprechende, mit guten Servicekenntnissen sucht Stelle in Tea-Room od. gutes Hotel. Offerten erbeten an: Annemarie Wild, Hotel Post, **Weggis.** (822)

Cuisine & Office

Alleinkoch, der es versteht, eine gute bürgerliche Küche zu führen und an sparsames Arbeiten gewöhnt ist, sucht passendes Winterengagement. Offerten an P. Herzig, Chef, Hotel Hirschen, **Ennet-Baden** (Aargau). (813)

Chefkoch, 50 J., flink, verträgl. Charakter, sich den neuzeitl. Verhältnissen anpassend, sucht, gestützt auf la Ref. Saison- od. Aushilfstelle in nur gutes Haus. E. Tobler, Schlossstrasse 6, **Bern.** (808)

Koch, junger, gelernter, der schon in verschiedenen Stellungen als Aide de cuisine tätig war, sucht Stelle in kl., modern eingerichteten Betrieb mit elektr. Küche. Wünscht auch andere, ins Hotelfach einschlägige Arbeiten zu verrichten. Offerten erbeten an Chiffre 830

Pâtissier. Stelle als Pâtissier gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 814

Pâtissier-Aide de cuisine, 32 Jahre, sucht Engagement in gutes Haus. Jahresstelle u. Westschweiz bevorzugt. Chiffre 827

Etage & Lingerie

Lingère-Glätterin, selbständig und zuverlässig, in allen vork. Arbeiten bewandert, sucht Jahresstelle in gutes Haus. Gute Zeugn. vorhanden. Chiffre 831

Zimmermädchen, tüchtig u. zuverlässig, sucht Stelle in gutes Haus. Chiffre 825

Zimmermädchen, 23 J., Deutsch, Franz., sucht Wintersaisonengagement. Gstaad oder Mürren bevorzugt. Offerten unter Chiffre 828

Loge, Lift & Omnibus

Hausbursche, 30 J., sucht Stelle für die Wintersaison als **Hausbursche-Hilfsportier** oder als **Kellerbursche, Schenkbursche, Passeplats** oder **Argentier.** Offerten an J. Perret, **Mühlau** (Aarg.). (620)

Mann, junger, 23 J., sucht Stelle als **Alleinportier** für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 817

Mann, junger, in den 30er Jahren, deutsch u. französisch sprechend, sucht auf 1. November Stellung in grösseres Haus als **Portier-Garderobier.** Offerten mit Gehaltsangaben unter Chiffre 821

Portier, sprachenkundiger, fleissiger, solider Mann, mit guten Referenzen, sucht Wintersaison- od. Jahresstelle. Frei ab 31. Oktober. Chiffre 804

Portier-Conducteur, arbeitsam, gut empfohlen, ab 1. Dez. dienstfrei, sucht Wintersaisonstelle in gutgehendes Haus. Off. erb. u. Chiffre 809

Portier. Stelle als Portier gesucht. Deutsch, Franz., Offerten unter Chiffre 815

Divers

Etagen- oder Economat-Office-Gouvernante, tüchtige Vertrauensperson, frei ab 1. Okt., sucht Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 795

Generalgouvernante sucht Beschäftigung als Aushilfe oder Ferienablösung. Frei ab Anfang Nov., und Wintersaisonstelle als Etagengouvernante. Off. unter Chiffre 785

Hotelierssohn, gelernter, selbständiger Koch, In- u. Auslandspraxis, Absolvent der schweiz. Hotelfachschule Luzern, deutsch, französisch u. etwas englisch sprechend, sucht **Vertrauensposten** für die Wintersaison. Frei ab 20. Nov. Chiffre 818

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telephon 27933
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

4847 Cuisinier seul, fr. 250.– à 280.–, fille d'office, de suite, hôtel 30 lits, Suisse romande.
4849 Buffetdame (28–40jährig), Bahnhof-Buffet, Kt. Bern.
4851 Restaurauttochter, sofort, erstkl. Rest., Bern.
4852 Allein-Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
4854 Kaffee-Köchin, Hausmädchen, Saaltochter, Obersaaltochter, Zimmermädchen, Casserolier-Heizer, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Gstaad.
4860 Lingeriemädchen, Bureau-Volontärin, Pâtissier- Officemädchen, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, Hausmädchen, Saaltochter, Wintersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
4871 Küchenchef (service à part), Aide de cuisine, Saaltochter, Etagen-Tochter, Zimmermädchen, Hausmädchen, Wäscherin-Lingère, Lingère-Stopferin, Hausbursche-Portier, Küchenbursche, tüchtige Sekretärin, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Arosa.
4882 Koch od. Köchin, Fr. 200.– (Aush. 1½ Monate), sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.
4883 Serviertochter, Lingeriemädchen, Etagen-Portier, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
4886 Hausbursche, Chasseur, sofort, mittelgr. Hotel, Genf.
4893 Sekretärin, Anf. Okt., großes Bahnhof-Buffet, franz. Schweiz.
4894 Commis de rang, Kellner-Volontär, Chef de rang, Lingeriemädchen, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
4898 Portier-Hausbursche, 5. Okt., Zimmermädchen, 10. Okt., Hotel 50 Betten, B. O.
4901 Et.-Portier (Reisevergütung), sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
4902 Masch.-Stopferin-Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Genf.
4903 Saal-Serviertochter, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
4904 Commis de rang, sofort, erstkl. Rest., Bern.
4905 Koch, Portier-Hausb., sofort, mittl. Hotel, Lugano.
4907 Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Aarg.
4908 Zimmermädchen (Aush. 1–2 Monate), mittl. Hotel, Vevey.
4909 Tüchtige Office-Gouvernante, Küchenmädchen, erstkl. Hotel, Davos.
4910 Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, General-Gouvernante, Bureau-Fräulein, Officemädchen, Lingeriemädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Adelboden.
4917 Jg. Tochter für Zimmer und Service, sofort, kl. Hotel, franz. Schweiz.
4921 Selbst. Köchin, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
4922 Buffettochter, Office-Küchenmädchen, Office-Küchenbursche, sofort, großes Bahnhof-Buffet, Zentralschweiz.
4925 Chasseur, Saaltochter, Officebursche (später Kochlehrling), sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
4927 Allein-Portier, sofort, Hotel 70 Betten, Tessin.
4928 Chef de partie, Commis de cuisine, sofort, Gross-Restaurant, Zürich.
4930 Etagen-Portier, erstkl. Hotel, Basel.
4933 Serviertochter, Deutsch, Franz., Küchenmädchen, Hausmädchen, Jahresstellen, sofort, Hotel 30 Betten, Grb.
4938 Casserolier-Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Basel.
4939 Aide de cuisine-Pâtissier, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
4941 Hausbursche (Anfänger), sofort, kl. Hotel, Interlaken.
4942 Pâtissier, cuisinière, 2 portiers-garçons de maison, garçon-tournant (office et cuisine), femme de chambre, menuisier-ébéniste, aide-chauffeur, fille de salle, à convenir, hôtel ler rang, Leysin.
4955 Allein-Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
4956 Buffettochter, mittl. Hotel, Chur.
4957 I. Lingère, Lingeriemädchen, Küchen-Officemädchen, Wintersaison, erstkl. Hotel, Davos.
4958 Allein-Portier, Zimmermädchen, jg. Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Thunersee.
4960 Serviertochter für Saal und Restaurant, Jahresstelle, mittl. Hotel, Glarus.
4961 Secrétaire d'hôtel (Melle), hôtel 70 lits, Valais.
4962 Küchen-Officebursche, Officemädchen, Lingeriemädchen, Wintersaison, mittl. Hotel, Davos.
4963 Küchenchef (I. Kraft), Wintersaison, mittelgr. Hotel, Davos.
4964 Tüchtiger Restaurant-Kellner, sofort, Zürich.
4965 Küchenchef, Fr. 350.– bis 400.–, Wäscher-Heizer, Hilfs-Economat-Gouvernante, Economat-Gouvernante, Hilfs-Lingère, Glätterin, 2 Saal-Kellner, Hausbursche, Küchenbursche, Jahresstellen, n. Übereink., erstkl. Hotel, Montreux.
4975 Bureau-Volontär, Kenntn. im Service, sofort, mittelgr. Hotel, Lausanne.
4977 Tüchtige, fachkundige Economat-Gouvernante, Sekretärin-Kassierin (oder Sekretär), Journalführer-Kontrolleur, Argentier, Casserolier, Küchenmädchen, lange Wintersaison, erstkl. Hotel, B. O.
4985 Sekretär, Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
4987 Pâtissier, Oberkellner, Casserolier, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Engelberg.
4991 Lingère-Stopferin, sofort, erstkl. Hotel, Montreux.
4992 Allein-Portier, Serviertochter, Köchin, Fr. 150.–, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.
4995 Allein-Zimmermädchen, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
4997 Sekretärin (evtl. jg. Sekretär), Saaltochter, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
4999 Portier-Hausb., Alleinkoch, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Jahresstellen, Thunersee.
5002 Zimmermädchen, Office-Economat-Gouvernante, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.
5004 Köchin, Hotel 50 Betten, Waadtländeralpen.
5005 Serviertochter, sprachenk., kl. Hotel, Samaden.
5006 Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Rest., Basel.
5007 Jg. Tochter für Saal und Zimmer, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
5008 Jg. Alleinkoch, Fr. 200.– bis 250.–, 20. Okt., kl. Hotel, Aarg.
5009 Aide de cuisine, Fr. 120.– bis 180.–, 1. Okt., mittelgr. Hotel, Basel.
5010 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Bern.
5011 Chef de rang, Commis de rang, Demi-Chef, Saaltochter, Et.-Portier, n. Übereink., erstkl. Hotel, Zürich.
5016 Hausb.-Portier, Zimmermädchen, servicek., sofort, mittl. Hotel, Luzern.
5019 Et.-Portier, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
5021 Zimmermädchen, servicek., Hilfs-Köchin, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, Tessin.
5023 Chef de rang, sofort, Grosshotel, Zürich.
5024 Commis de cuisine, sofort, mittelgr. Rest., Zürich.
5025 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
5026 Zimmer-Kellner (Ablösung 4 Wochen), I. Lingère (Ferienablösung), Chef de partie, Restauranttochter, tüchtige Saaltochter, mittelgr. Hotel, Zürich.
5032 Lingerie-Gouvernante, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Lugano.
5033 Routinierte Restaurant-Tochter, 22–25jährig, gutpräsentierend, sofort, kl. Passantenhotel, Kt. Sol.
5035 Serviertochter, jg. Köchin (evtl. Anfängerin), sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5037 Portier-Hausb., Buffetdame (evtl. Buffettochter), sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
5038 Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
5039 Heizer, Angestellten-Kaffee-Köchin, n. Übereink., erstkl. Hotel, Arosa.
5041 Hausmädchen-Mith. im Zimmerdienst, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
5042 Köchin neben Chef, n. Übereink., mittl. Hotel, Grindelwald.
5043 Buffetdame, Anf. Okt., Hotel 40 Betten, Kt. Bern.
5047 Köchin, ca. Fr. 150.–, sofort, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5048 Haus-Gartenbursche, Portier, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
5050 Buffetdame, Serviertochter, mittelgr. Rest., Solothurn.
5052 Personal-Kaffee-Köchin, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5053 Casserolier, 9. Okt., erstkl. Rest., Basel.
5054 Chefkoch, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Rest., Basel.
5055 Jg. Koch od. Köchin, sofort, kl. Hotel, Baselland.
5058 Kaffee-Köchin, mittelgr. Hotel, Montreux.
5059 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
5060 Jg. Koch, Serviertochter, ital. spr., sofort, Hotel 60 Betten, Kt. Neuenburg.
5062 Saal-Restauranttochter, sofort, mittl. Hotel, Schaffhausen.
5063 I. Buffetdame, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
5066 Masch.-Wäscherin, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
5067 Zimmermädchen-Tournante, sofort, mittelgr. Hotel, Baden.
5068 Silberputzer, Hilfs-Gärtner, Hausmädchen, sofort, erstkl. Kurhaus, Davos.
5071 Köchin, Fr. 150.–, Office-Bursche-Garderobier, sofort, kl. Hotel, Aarau.
5073 Restauranttochter, selbst. Alleinkoch, n. Übereink., Bahnhof-Hotel, Ostschweiz.
5078 Lingerie-Gouvernante, wirtschaftliche Leiterin, Zimmermädchen, Hilfs-Köchin, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
5084 Saal-Restauranttochter, 1. Okt. (Ablösung 2 Wochen), gutes Hotel, Liestal.
5086 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
5088 Tüchtige Köchin, Fr. 120.– bis 150.–, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
5089 Jg. Koch od. Köchin neben Chef, sofort, mittelgr. Rest., Nähe Zürich.
5091 Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Basel.
5093 Casserolier, Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
5095 Jg. Sekretär, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
5096 Tüchtige Restauranttochter, Kaffee-Angestellten-Köchin, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Thun.
5098 Köchin, Stütze des Patron, Jahresstellen, mittl. Hotel, Davos.
5100 Anfangs-Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
5101 Servertochter (auch Anfängerin), sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
5102 Buffetdame, Buffettochter, Wäscher od. Wäscherin, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
5104 Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Badeort, Aarg.
5105 Tüchtige Sekretärin (evtl. Sekretär), sofort, großes Bahnhof-Buffet, franz. Schweiz.

Lehrstellenvermittlung:

4860 Saallehrtochter, Zimmerlehrtochter, Wintersaison, mittelgr Hotel, Zentralschweiz.
4958 Saallehrtochter, Hotel 60 Betten, Thunersee.
5026 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Zürich.
4871 Zimmerlehrtochter, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Arosa.
4888 Buffetlehrtochter-Pâtisserieverkäuferin, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
4910 Buffetlehrtochter, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Adelboden.
5073 Buffetlehrtochter, mittl. Hotel, St. Gallen.
5089 Kochlehrtochter, mittelgr. Rest., Nähe Zürich.
5091 Kochlehrtochter, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
4860 Kochlehrling, mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.

Gesucht
per sofort und Wintersaison

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

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

Grossrestaurant in der Ostschweiz sucht in Jahresstellen:

Buffettochter
Sekretärin
Restaurant-Tochter
Restaurant-Lehrtochter
Hausbursche

Offerten von fachtüchtigen und zuverlässigen Personen mit Photo, Zeugniskopien u. Angabe der Lohnansprüche unter Chiffre G. D. 2326 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht, 1 tüchtige

Buffetdame-Gouvernante
1 Buffettochter

Jahresstellen. Offerten mit Zeugnissen, Bild und Altersangabe unter Chiffre R. B. 2321 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DIREKTOR
aus Deutschland zurückgekehrt, **sucht**

Jahres- oder Saison-Stelle

Offerten erbeten unter T. M. 2317 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

MIXKURS

verschoben auf 4.-17. November

Die Verschiebung ist wegen Mobilisierung (Grenzdienst) des Kursleiters notwendig geworden. Einige Kurs-Plätze sind noch frei. — Spezialprospekt verlangen. Telephon 2 55 51.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Hotelierstochter

27 Jahre alt, 5 Sprachen, tüchtig in allen Fächern der Hotelbranche, **sucht Stelle als**

Stütze des Patrons

an einem Winterkurort oder Wintersportplatz. — Offerten unter Chiffre A.K. 2323 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ière fille de salle

pour Genève, place à l'année. Sérieuses références exigées. — Ecrire sous chiffres B. 38720 X. Publicitas Genève.

Junger, initiativer **kaufm.**

ANGESTELLTER

in ungekündigter Stellung

sucht Tätigkeitsfeld

in der Hotelbranche. Deutsch u. Französ. in Wort u. Schrift, Engl. gute Vorkenntn. Bescheid. Lohnansprüche. Offerten unter Chiffre Lc 10937 Z an Publicitas Zürich.

3 Betten

kompl., gut erhalten, einfache, mit Inhalt sowie

1 Kleiderkasten

möglichst Occasion

zu kaufen gesucht

Offerten an Verw. W. Schmid Frohburgstrasse 180, Zürich 6.

Hotel-Mobiliar

Wenn Sie oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

„ZÜRICH" Unfall

VERSICHERUNGEN:
UNFALL / HAFTPFLICHT
KASKO / BAUGARANTIE
EINBRUCH-DIEBSTAHL
KAUTION

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

VERGÜNSTIGUNGS-VERTRAG
mit dem Schweizer Hotelier-Verein

Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe Neuchâtel Staatlich subventionierte Lehranstalt Gegr. 1914 Vollständig renoviert

Beginn des nächsten Kurses von 6 Monaten am 3. November 1943. Prakt. u. theoret. Kurse für Küche, Tischservice, Kontrolle, Keller u. gemeinsam mit der Höheren Handelsschule von Neuchâtel: Französisch, Buchhaltung, Handelskorrespondenz. Prospekte auf Verlangen.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle, tüchtiger, in allen Teilen seines Métiers gut bewanderter, jungen

Chef de Service

Offerten mit Gehaltsansprüchen erbeten an Gebr. Früh, Grand Rest. Baselstab, Marktplatz 30, Basel.

Gesundheitshalber **zu verkaufen**

Hotel-Restaurant

in Sportort der Westschweiz, la Lage, ganz möbliert, 3 Magazine, 20 Betten, fliessendes kaltes und warmes Wasser. Gebäulichkeit in sehr gutem Zustande, mit neuer, garantierter Bedachung. Verkaufspreis Fr. 140,000.—, nötiges Kapital Fr. 70,000.—. Offerten unter Chiffre H. R. 2322 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Verkauf, Miete oder Gérance

Wir übergeben an tüchtige Fachleute, welche den bernischen Fähigkeitsausweis besitzen, unser modern eingerichtetes

Café-Restaurant und Tea-Room

in grösserer Stadt des Kantons Bern. (Jahresumsatz Fr. 180,000.—, ohne Küche; Grosspatent.) Offerten unter Chiffre **OFA 3618 B an Orell Füssli-Annoncen, Bern.**

JÄGGI

Müssen Sie einen „Cocos" ersetzen

Reine Cocosläufer gibt es nicht mehr, dafür aber die neuen Cellcos; die sind auch recht.

Sie haben zwar einen Nachteil: Sie müssen immer wieder trocknen können. Auch sind sie etwas schmutzempfindlicher, dafür aber solider.

Als Treppenläufer sind sie besonders geeignet, weil sie auf den Kanten weniger brechen. Versuche bewiesen, dass Cellcosläufer eine längere Lebensdauer haben, als die gewöhnlichen Cocosläufer. – Sie dürfen also ruhig bestellen.

CELLCOSLÄUFER, beste Qualität

68 cm	7.20	150 cm	15.80
88 cm	9.30	200 cm	21.10
120 cm	12.70		

CELLCOSMATTEN, beste Qualität

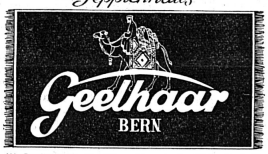
125/160 cm	26.20	175/230 cm	44.40
150/200 cm	36.—	200/300 cm	62.80

Extramasse per m² 12.20 13.40

ALFACELL-BÜRSTENMATTEN	UNI	BORDIERT
35/ 60 cm	7.20	7.50
40/ 70 cm	9.60	10.—
45/ 80 cm	12.35	12.80
50/ 90 cm	15.50	16.20
60/100 cm	20.65	21.35
Extramasse bis 100 cm breit	45.60	47.80 per m²

Für grössere Quantitäten Spezial-Angebot verlangen!

Teppichhaus



W. Geelhaar A.-G., Bern Thunstr. 7 (Helvetiaplatz)
Gegr. 1860 Tel. 2.10.58

Für die Schweiz: PRODUITS BELLARDI S.A., BERNE

EGLOFF & CO. A.G. Metallwarenfabrik ROHRDORF AARGAU
Tel. 056 3 31 33

Modell „SIMPLEX"

Verkauf durch:
Christen & Co. A.-G., Bern, Marktgasse 28 Tel. 2 56 11
A. Grüter-Suter, Söhne, Luzern, Hirschmattstr. 9 Tel. 2 54 40
Sanitas A.-G., Basel, Spitalstr. 18 Tel. 4 78 20
Schwabenland & Cie. A.-G., Zürich, Nüschelerstr. 44, Tel. 5 37 40

Fabrik-Service: Egloff & Co. A.-G., Rohrdorf Tel. 056 3 31 33

Egro Service-Stellen:
P. Bapperger, Basel, Hammerstr. 40 Tel. 2 59 00
H. Fuchs & Co., Zürich, Florastr. 43 Tel. 2 95 98
Ch. Mignot, Lausanne, Rue Pichard 13 Tel. 3 41 60
W. Stucki, Bern-Wabern, Strandweg 33 Tel. 5 26 54

OFA

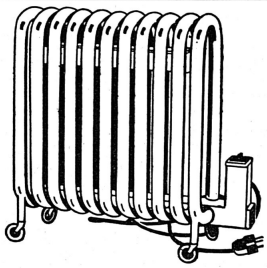
1. Buffetdame

gesucht für Café Huguenin, Lugano

Jahresstelle. Gefl. Offerte direkt erbeten.

Chef de partie

27jährig, routiniert in allen Teilen der Küche, gegenwärtig in bekanntem erstklassigem Hause tätig, **sucht passende Jahres- oder Saisonstelle.** Gefl. Offerten unter Chiffre W. R. 2311 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



„Die ölgefüllten

FORSTER

Elektro-Stahlradiatoren

stehen in hygienischer Beziehung – milde Strahlung, glatte, reinigungsfähige Heizfläche, mässige Oberflächentemperatur – **an erster Stelle."**

So schreibt Dipl. Ing. ETH Hermann Meier in der „Schweizer Hotel-Revue" No. 44 vom 30. Okt. 1941.

Verkauf durch konzessionierte Elektro-Installationsfirmen oder durch den Fabrikanten

Aktiengesellschaft Hermann Forster, Arbon, Telephon 183

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

BLANK & Co · Vevey

la maison des vins rouges fins.

Für fleischlose Tage unsere

Fischmarinaden

Pilzkonserven, Fischmarinaden Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATTELN
Tel. No. (061) 6 01 36

Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Lebende oder unsere
SPEZIALITÄT
die küchenfertige

Portionsforelle

sowie die delikate, täglich
frischgeräucherte Forelle
(Bester Ersatz für Lachs)
empfiehlt

ADOLF GROPP A. G. - BRUNNEN
Forellenzucht Telephon 80

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung ihrer Inserate!

Probieren Sie

für Milchkaffee meinen

Kaffee-Ersatz

mit 25% Bohnenkaffee

für Schwarzkaffee meine

Kaffee-Mischungen

stets frisch geröstet

HANS GIGER, BERN
Kaffee-Grossrösterei
Gutenbergstrasse 3 – Telephon 22735

REVUE-INSERATE
halten Kontakt mit der Hotellerie!

Ihr Hotel ist zuerst besetzt

COLUMBUS TISCH schafft zufriedene Kunden

„Columbus" Tische sind unübertroffen in Form, Massverhältnis und Konstruktion. Beachten Sie die neue Neo-Primus-Mischbatterie, mit unserem Rex-Oberteil, d. i. nichtsteigende Spindel und von aussen nachziehbarer Stopfbüchse, daher unverwüstlich

belco

BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH
Stauffacherquai 42 Telephon 3 86 60

Heizprobleme

der Hotels und Sportgeschäfte an Wintersportplätzen lösen wir mit Ia
INLAND-EINHEITSBRIKETTS
Erhältlich in beliebigen Mengen zu vorteilhaften Preisen.

BRIKETTFABRIKATION LUZERN A.G.
Luzern, Güterstrasse, Telephon 2 76 82.

Hotel Bristol-Terminus Interlaken

Verkauf von Hotel-Mobiliar

Komplette Schlafzimmer
Einzel-Möbel
18 Eisenbetten für Angestellte
1 Klavier
Silberbesteck und -Kannen
Wäsche etc. etc.

Telephon 347, Wilderswil-Interlaken.

Mit

LAVAVIT

waschen

bedeutet:

Größte Schonung des heute so wertvollen Textilgutes
Rationellste Ausnützung Ihrer Seifeneinheiten

LAVAVIT benötigt nur 150 Einheiten per kg

Für Wasch-Demonstrationen steht auf Wunsch erfahrener Wäscherei-Fachmann zur Verfügung

Hersteller: **SANDOZ A.G., BASEL**
Vertrieb: A. Burkhardt, St. Johannsring 52, Basel