

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 51

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: 06.02.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einseitige Nonparellezeile 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 Post-
ämtern 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 Riessen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweifundfünfzigster
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 Riessen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 23. Dezember 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 51

Paraît tous les jeudis

Bâle, 23 décembre 1943

Weihnachten in ernster Zeit

Von Jahr zu Jahr nimmt unter dem inneren und äusseren Drucke des Kriegsgeschehens die Zahl jener zu, denen es schwer fällt, die richtige Weihnachtsstimmung zu finden, und sich — wenn auch nur für Stunden — vom Tagesgeschehen loszureissen. Wenn wir in der Schweiz immer noch zu den wenigen durch das Schicksal bevorzugten Volksgemeinschaften gehören, die nicht in den Strudel des Hasses und der Vernichtung hineingezogen wurden, so hat die Flut des Leidens doch auch bereits unsere Grenzen überspült. In den vergangenen Monaten, da Tausende von Flüchtlingen, entwichenen Kriegsgesangenen und kriegsmüden Soldaten auf eidgenössischem Boden Schutz und Zuflucht suchten, da ausgeübte Landsleute in ihr Vaterland zurückkehrten, ist uns die grosse Not der heimgesuchten Staaten eindrücklicher und augenfälliger zum Bewusstsein gekommen, als bei der Entgegennahme von Berichten aus Presse und Radio. Diese Erkenntnis des grossen Jammers, den die Menschheit ergriff, gesellt sich als neue Last zu all den grossen und kleinen Sorgen, die uns selbst bedrücken. Sie legt sich wie ein dichter Nebel vor den aufsteigenden Schimmer der kommenden Festzeit.

Wie müssen wir da die Kinder beneiden, deren Gedanken unbeschwert vom Alltag, freudig und erwartungsvoll dem heiligen Abend entgegenzueilen und die sich heute schon mit der ganzen Kraft ihres jugendlichen Herzens dem geheimnisvollen Zauber der Adventszeit hingeben. Für sie sind die Weihnachtstage immer wieder ein neues, köstliches Erlebnis, von dem sie noch wochenlang in der Erinnerung zehren und das ihnen schon durch die Vorfreude in verklärtem Lichte erscheint.

Ihnen zuliebe, aber auch zu unserem eigenen inneren Gewinn, wollen wir dem Zwang der Alltagsorgen, der Last der Geschäfte, oder der Bedrücktheit um das Morgen entfliehen und versuchen, der Weihnachtszeit nur die guten Seiten abzugewinnen. Auch den Glauben an die Botschaft des „Friede auf Erden“ lassen wir uns trotz aller Ungewissheit der nahen Zukunft nicht nehmen, sondern bauen erst recht auf das der Menschheit verkündete Wohlgefallen.

Besteht nicht auch in der Hotellerie Anlass, an der Feierstimmung teilzuhaben? Eigentum, Haus, Hof und Inventar sind erhalten und von feindlicher Einwirkung verschont geblieben. Wenn uns das Schicksal auch jernerhin die schrecklichste der Kriegsgeiseln, den Luftangriff erspart, so kann nach Friedensschluss ungesäumt die Betriebsamkeit wieder aufgenommen oder weitergeführt werden, weil wenigstens die Sachwerte erhalten blieben. Auch stellt kein kriegsbedingter Raubbau an den Betriebseinrichtungen die künftige Aktionsbereitschaft in Frage.

Haben wir bei allen Frequenzeinbussen in den letzten vier Jahren nicht das Wunder des stetig zunehmenden Binnenverkehrs erlebt und daraus die Kraft für die Überbrückung der bisherigen Kriegsepoche geschöpft? Sind Staat und Öffentlichkeit nicht erst durch die Umkehr der Verhältnisse auf die eminent wichtige Rolle des Gastgewerbes in der eigenen Volkswirtschaft, sowie als Ausgleichsfaktor der Zahlungsbilanz aufmerksam geworden? Hat nicht die Notzeit mehr als Jahrzehnte der Prosperität das Verständnis für die Belange des Fremdenverkehrs in weiten Kreisen gefördert? Würden nicht gerade durch die kriegswirtschaftlich

erzwungene Umstellung in der Betriebsweise, der Bevölkerung die Leistungsfähigkeit und Vitalität der Hotellerie erst recht zum Bewusstsein gebracht? Waren nicht Rationierung und Teuerung in mancher Hinsicht gute Lehrmeister sowohl zu rationaler Küchenführung, wie kaufmännischer Betriebsweise? Würde nicht eine überbetonte Individualität im Gastgewerbe dadurch gemildert, dass die Fachverbände dank ihrer Tätigkeit die Stärke der Kollektivität und den Wert der Berufsorganisation unter Beweis stellten?

Die Reihe der Gewissensfragen liesse sich noch beliebig verlängern. Allein wir wollen ja heute versuchen, das rein fachliche in den Hintergrund zu stellen, um uns leichter der wohlthuenden Atmosphäre der kommenden Feierstunde zu erschliessen. Nachdem den Sorgen und Nöten des Berufsstandes in diesen Spalten immer wieder zu gegebener Zeit Ausdruck verliehen wird, so wollen wir wenigstens in dieser einen Ausgabe des Jahres dem Gedanken an die Heilige Nacht ein kleines Plätzchen gönnen. Der rauhe Alltag wird nur allzubald wieder in seine Rechte treten.

Öffnen wir also dem Weihnachtsfest den Weg zu unserem Gemüte und überlassen wir uns willig dem köstlichen Einfluss der jugendlichen Grundstimmung des geheimnisumwobenen Schenkens und Beschenktwerdens. In der

Jugend sehen wir ja in beruflicher Hinsicht unsere Zuversicht und die künftige Stütze. Ihr galt die eindrückliche Bekundung der Solidarität, die in der Wiedereröffnung der Fachschule und ihrer freiwilligen Finanzierung mächtig zum Ausdruck kam. In ihrem Interesse wird die vermehrte berufliche Erziehung durch geordnete Berufslehren, durch sorgfältige Betreuung der Lehrlinge und Lehrtöchter mit frischem Schwung an Hand genommen. In der regen Anteilnahme der Arbeitgebererschaft an den Nachwuchsproblemen spiegelt sich das Treuebekenntnis zur eigenen Sache und das Vertrauen in die Zukunft.

Es ist hochehrfrohlich zu sehen, wie die vielen Wintersaison-Hotels sich allen zum Teil entmutigenden Erfahrungen der Vorjahre oder den schwerwiegenden Sparvorschriften im Bereich der Heizung zum Trotz, mit Umsicht und Zuversicht zum Empfang der Gäste rüsten. Klingt es nicht geradezu wie eine Botschaft des guten Willens oder wie eine Kunde des sehnlichst erwarteten Friedens, wenn führende Hotels, die seit Kriegsausbruch geschlossen waren, ihren alten Freunden melden, dass sie auf Weihnachten zu deren Aufnahme bereitstehen werden!

So wollen wir allesamt zu den Schenkenden und Freudeberbeitern gehören. Uns mit der Jugend am Schein der Kerzen erfreuen, mit ihr das Fest der Feste begehen, das seit zwei Jahrtausenden die christliche Menschheit dem Werktag entriss, um sie in das Reich der Liebe, des Friedens und des Lichtes emporzuheben. In diesem Sinne:

Frohe Weihnachten allerseits!



Cliché S. Z. V.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Anpassung der Pensionspreise an die Verteuerung — T. C. S. und Strassenbauprogramm — Kleine Chronik — Vortragszyklus im Januar — Die Heilbäderorganisation der Schweiz. Seite 3: Höchstpreise für inländische Brantweine — Inländische Weine der Ernte 1943. Seite 4: Fremdenverkehr im Oktober — Wirtschaftsnotizen — Sommerzeit 1944 — Geschäftl. Mitteilungen. Seite 5: Veranstaltungen — Büchertisch — Saisonöffnungen.

Schutzmassnahmen für die Hotellerie

Kürzlich haben wir über die Tagung einer Expertenkommission des Eidg. Justiz- und Polizeidepartementes berichtet, die in mehrtägigen Sitzungen die Vorlage der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft mit dem darin enthaltenen Entschuldigungsprojekt behandelte. Der Bundesrat hat nun am 12. Dezember beschlossen, diese Vorlage vorerst den Vollmachtenkommissionen der beiden Räte vorzulegen, um von ihnen zu hören, wie sie sich zu einem Vollmachtenbeschluss stellen. Je nach der Antwort der beiden Vollmachtenkommissionen wird sich dann der Bundesrat entschliessen, diesen Vollmachtenweg zu beschreiten oder aber die Angelegenheit dem Parlament vorzulegen. Vor dem Parlament wird es sich wiederum darum handeln, ob ein dringlicher Beschluss gefasst werden kann oder ob die ordentliche Gesetzgebung befolgt werden muss.

So oder anders wird bei dieser Sachlage die Inkraftsetzung des neuen Projektes nicht vor dem Sommer 1944 zu erwarten sein. Für die Hotellerie ist diese Verzögerung bedauerlich. Auch wenn die Vorlage nicht das bringen kann, was für die Entschuldung unserer Hotelbetriebe notwendig wäre, bedeutet sie doch auf diesem Weg ein gutes Stück nach vorwärts, und nun müssen wir wiederum zuwarten. Unterdessen gestaltet sich die finanzielle Belastung unserer Betriebe immer schwieriger und immer weniger tragbar.

Um nun aber den eingangs erwähnten Umständen Rechnung zu tragen, hat das Eidg. Justiz- und Polizeidepartement einen Bundesratsbeschluss vorbereitet, der die Verlängerung der bisherigen rechtlichen Schutzmassnahmen für die Hotellerie bis Ende 1944 vorsieht. Eine kleinere Kommission hat diesen Entwurf am 14. Dezember in Bern durchberaten. Bei gleichem Anlass wurde auch die Hauptvorlage mit den von der grossen Expertenkommission vorgesehenen Änderungen nochmals einer vollständigen Durchsicht unterzogen.

M. R.

Die Verlängerung beschlossen

Wie dem Berichte über die Verhandlungen des Bundesrates zu entnehmen ist, hat dieser in seiner Freitagssitzung beschlossen, die Verordnung vom 19. Dezember 1941 über vorübergehende rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickerei-Industrie bis zum 31. Dezember 1944 zu verlängern. Die in der früheren Verordnung enthaltenen Beschränkungen der Geltungsdauer sind sinngemäss abgeändert und die Fristen dementsprechend erstreckt worden. Materiell wurde aber an den geltenden Bestimmungen nichts geändert, also auch keine Erweiterung der Schutzmassnahmen vorgenommen.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Höchstpreise für inländische Brantweine der Ernte 1943

(Kernobstbrantwein, Spezialitäten und deren Verschnitte)

(Vom 7. Dezember 1943)

Nach Verfügung Nr. 145 B/43 der eidgenössischen Preiskontrollstelle wird folgendes bestimmt:

A. Höchstzulässige Handelsverkaufspreise:

Diese werden für inländische Brantweine des Ernte-Ertrages 1943 und deren Verschnitte wie folgt festgesetzt:

1. Kernobstbrantwein.

Verkauf in Mengen von	Höchstpreis je Liter zu 50 Vol.-%
1—20,9 Liter	Fr. 4.75
21—50,9 Liter	Fr. 4.55
51—100,9 Liter	Fr. 4.45
101 Liter und mehr	Fr. 4.15

Abweichende Alkoholgehalte werden wie folgt errechnet:
pro Vol.-% Mindergehalt 6,5 Rp. Reduktion auf obigen Ansätzen,
pro Vol.-% Mehrgehalt 6,5 Rp. Aufpreis auf obigen Ansätzen.

Der sich ergebende Literpreis wird auf die nächsthöhere, durch 5 teilbare Zahl aufgerundet, sofern der Überschuss über die nächstkleinere, durch 5 teilbare Zahl mindestens 2,5 Rp. beträgt.

2. Traubentrester- und Weinhefebrantwein.

Verkauf in Mengen von	Höchstpreis je Vol.-%
1—20,9 Liter	Fr. -20
21—50,9 Liter	Fr. -19
51—100,9 Liter	Fr. -18
101—150,9 Liter	Fr. -17
151 Liter und mehr	Fr. -16

Für „Tessiner Grappa“ bleibt eine besondere Preisfestsetzung vorbehalten.

3. Kirschwasser und Kirschwasserverschnitt.

Verkauf in Mengen von	Kirschwasser	Höchstpreis je Vol.-% Kirschwasserverschnitt
1—20,9 Liter	Fr. -32	Fr. -25,6
21—50,9 Liter	Fr. -31	Fr. -24,6
51—100,9 Liter	Fr. -28	Fr. -22,6
101 Liter und mehr	Fr. -25	Fr. -20,6

4. Pflaumen- und Zwetschgenwasser und deren Verschnitte:

a) aus ausländischen Pflaumen und Zwetschgen:

Verkauf in Mengen von	Höchstpreis je Vol.-% Pflaumen- und Zwetschgenwasser	Verschnitte
1—20,9 Liter	Fr. -32	Fr. -25,6
21—50,9 Liter	Fr. -31	Fr. -24,6
51—100,9 Liter	Fr. -28	Fr. -22,6
101 Liter und mehr	Fr. -25	Fr. -20,6

b) aus inländischen Pflaumen und Zwetschgen:

Verkauf in Mengen von	Höchstpreis je Vol.-% Pflaumen- und Zwetschgenwasser	Verschnitte
1—20,9 Liter	Fr. -26	Fr. -20,1
21—50,9 Liter	Fr. -25	Fr. -19,6
51—100,9 Liter	Fr. -23	Fr. -18,1
101 Liter und mehr	Fr. -21	Fr. -16,6

c) Die Brenner und Händler, welche diese beiden in- und ausländischen Pflaumen- und Zwetschgenwasser verkaufen, sind verpflichtet, für dieselben eine stets nachgeführte, separate (d. h. nach deren Herkunft getrennte) Ein- und Ausgangskontrolle zu führen, sowie auf sämtlichen den Verkauf betreffenden Dokumenten (Preislisten, Offerten, Fakturen usw.) die Herkunftsbezeichnung ausdrücklich zu erwähnen. Die Ein- und Ausgänge müssen detailliert verzeichnet werden, so dass eine rasche und genaue Kontrolle über Käufe, Verwendung und Verkäufe sowie über die bezüglichen Vorräte möglich ist.

B. Allgemeine Bestimmungen

1. Die obgenannten Höchstpreise verstehen sich franko Abgangsstation des Verkäufers. Die fakturierten Gefässe oder Korbflaschen sind zum gleichen Preis zurückzunehmen, wenn franko und in gutem Zustande zurückgesandt. Für die Abfüllung in Flaschen wird ein Höchstpreis von 20 Rp. pro Flasche bewilligt.

2. Die Detailgeschäfte sind ermächtigt, bei flaschenweisem Verkauf auf den vorerwähnten Ansätzen höchstens die vor Kriegsausbruch angewandte absolute Handelsspanne (in Franken und Rappen) + 20% Teuerungszuschlag auf derselben zum Einstandspreis hinzuzurechnen.

3. Die Vorräte an Spezialitätenbrantweinen des Ernte-Ertrages 1941 müssen auf Grund der mit Verfügung Nr. 145 A, vom 24. Dezember 1941, sowie der Preisliste des Schweizerischen Obstverbandes vom 12. Februar 1942 festgesetzten Höchstpreise verkauft werden. Sie dürfen auf keinen Fall zu den in der vorliegenden Verfügung festgesetzten Preisen abgegeben werden, welche nur für die Ernte-Erträge 1943 Gültigkeit haben.

Händler, welche Kirschwasser des Ernte-Ertrages 1941 zu dem hierfür festgesetzten Preise

zum Verkauf bringen, müssen anhand von einwandfreien Unterlagen beweisen, dass es sich wirklich um Kirschen des Ernte-Ertrages 1941 handelt. Diese Bestimmungen gelten auch für die Spezialitätenverschnitte.

4. Die Abgabeverweigerung von Ware in grösseren Mengen oder die Aufteilung von Lieferungen zum Zwecke der Erzielung der für kleinere Lieferungen geltenden höheren Preise, ist gemäss Artikel 2a der Verfügung 1 des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, vom 2. September 1939, betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktvorsorgung strafbar.

Inkrafttreten. Diese Verfügung tritt sofort in Kraft. Für die Preisgestaltung für Liköre und Spirituosen, die in dieser Verfügung nicht erwähnt sind, bleiben die Bestimmungen der Verfügung Nr. 145, vom 13. November 1939, in Kraft. Die vor dem Inkrafttreten dieser Verfügung eingetretene Tatbestände werden auch fernerhin nach den bisherigen Bestimmungen beurteilt.

Inländische Weine der Ernte 1943 — Lieferpflicht

Auf Vorschlag der paritätischen Kommission für die Prüfung der sich aus der Lieferpflicht ergebenden Streitfälle und nach Fühlungnahme mit den interessierten Kreisen der schweizerischen Weinwirtschaft sowie im Hinblick auf die heutige Lage des Weinmarktes trifft die Eidgenössische Preiskontrollstelle mit Bezug auf die Verfügung Nr. 135 A/43 folgende Massnahme:

1. **Regelmässige Käufer.** Als regelmässige Käufer, welche im Sinne des Artikels II der allgemeinen Bestimmungen der Verfügung Nr. 195 A/43, vom 28. September 1943, Anrecht auf die obligatorische Lieferung von Weinmost und Weinen der Inlandernte 1943 haben, werden jene Personen und Betriebe betrachtet, die

a) in der Zeit vom 1. Januar 1938 bis 31. Dezember 1941 während **4 oder 3 Jahren** beim gleichen Lieferanten Wein gekauft haben;

b) in der vorgenannten Periode während **2 Jahren** beim gleichen Lieferanten Wein gekauft haben, insofern sie in der Lage sind, den Beweis zu erbringen, dass sie durch Umstände, für die sie nicht verantwortlich gemacht werden können, verhindert waren, während der obgenannten 4 oder 3 Jahre regelmässig beim gleichen Lieferanten einzukaufen.

2. **Lieferpflichtige Quantitäten.** Die lieferpflichtigen Quantitäten der Ernte 1943 ergeben sich, indem man das Total der Ankäufe eines regelmässigen Käufers beim gleichen Lieferanten während der Periode vom 1. Januar 1938 bis 31. Dezember 1941 durch 4 dividiert (arithmetisches Mittel).

3. **Lieferungspflicht von Besitzern von Weinmost und Weinen der Ernte 1943.** Jeder Besitzer von Weinmost und Weinen der Ernte 1943 ist verpflichtet, seine regelmässigen Abnehmer im Rahmen obgenannter Bestimmungen zu beliefern.

Die Besitzer von Weinmost und Weinen dieser Ernte können deshalb nach Erhalt dieser Bestimmungen ihren regelmässigen Abnehmern für die ihnen reservierten Quantitäten Getränke unterbreiten. Falls diese Abnehmer bis zum **31. Dezember 1943** auf diese Offerten nicht eintreten, sind die betreffenden Lieferanten ab diesem Datum jeglicher Lieferpflicht der offerierten Quantitäten entbunden.

4. **Bei der paritätischen Kommission pendente Fälle.** Die Bestimmungen unter Ziffer 3 finden keine Anwendung auf jene Fälle, welche bei der paritätischen Kommission hängig sind.

5. **Vorbehalte.** Wir verweisen ausdrücklich auf die Vorbehalte, welche unter Ziffer II, Alinea 3, und Ziffer X der allgemeinen Bestimmungen (Litra D) der Verfügung Nr. 195 A/43, vom 28. September 1943, erwähnt sind.

Kriegswirtschaftliche Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des KEA teilt mit:

Ein wenig Grosszügigkeit bei der Pflege von Angestellten!

Bei der Untersuchung vereinzelter Klagen seitens der Angestellten von kollektiven Haushaltungen über die ihnen abgegebene Verpflegung mussten wir die betriebliche Feststellung machen, dass in einigen Häusern den Angestellten Fleisch ausschliesslich in der Form von Innereien und Blut- und Leberwürsten abgegeben wird, offenbar um Fleischpunkte sparen zu können. Natürlich ist es verständlich, wenn die Betriebsleiter den Bedarf in der Küche einschränken und mit allen Mitteln versuchen, eventuell Fleischpunktschulden so rasch wie möglich abzutragen. Hingegen sehen wir uns gezwungen, mit Nachdruck darauf hinzuweisen, dass dies nicht auf Kosten der Angestelltenverpflegung geschehen darf, denn in den Richtlinien des Kriegs-Ernährungs-Amtes über die Abgabe von Rationierungsausweisen durch Angestellte in kollektiven Haushaltungen vom 10. Mai 1943 wird bestimmt, dass die Angestellten Anspruch auf die volle Abgabe der ihnen zustehenden Lebensmittelrationen haben. Innereien, Blut- und Leberwürste sind gut und nahrhaft. Sie werden in der Regel von den Angestellten nicht ungerne gegessen. Kommt aber dasselbe Gericht alle zwei Tage auf den Tisch, so muss der Appetit trotz bester Zubereitung auch beim Unverwundeten auf die Dauer nachlassen, wodurch die Ernährung ungenügend und die Leistungsfähigkeit geschädigt wird.

BUREAU Dr. H. GURTNER - GOLDSWIL
TELEPHON 116 BEI INTERLAKEN

Experten. Betriebsreorganisationen. Betriebseinsparungen. Kostenreduktion. Buchhaltungs-Services: Nachtragungen, Abschlässe. Neuanlage von Betriebsbuchführungen.

Wir bringen jede Buchhaltung in Ordnung. Erster Besuch unentgeltlich.



DELAFORCE
SHERRY & PORT

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

Festtags-Menu!



Forellen

blau In jeder Stückgrösse exakt sortiert. Qualität für Feinschmecker! Prompte, zuverlässige Bedienung! Bestellen Sie Ihren Bedarf bei der leistungsfähigen Bezugsquelle

FORELLENZUCHT MURI A.-G.
Telephon (057) 811 66 (Aarg.)

Elektrischer Restaurations-Kochherd

für 50 bis 60 Personen, evtl. Occasion

zu kaufen gesucht

Offerten an Grand Hotel, Adelboden.

COMESTIBLES UND WEINE

RENAUD A.G. BASEL

ALLES FÜR KÜCHE UND KELLER

PREISLISTEN ZU DIENSTEN



ENTREPRISE DE TRANSPORT SUISSES

SCHWEIZERISCHE TRANSPORT-UNTERNEHMUNGEN

Wührich

DIE GROSSTE WEIHNACHTSFREUDE

bereitet ein **Geschenkschein** der Schweiz. Transportanstalten.

Er ist an jedem Bahnschalter erhältlich.

Wegen Familienverhältnissen ist in sehr bekanntem Badekurort in Graubünden sehr gut erhaltenes und nachweisbar gut gehendes

kleines Hotel

günstig zu verkaufen

Solvente Käufer und Käuferinnen erhalten jede weitere Auskunft bereitwillig durch Chiffre B. K. 2558 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WINTERKURSE:

Fach u. Sprachen (Büro): 5. Jan.—6. April
Service: 4. Jan.—26. Febr., 28. Febr.—22. April
Küche: 6. Jan.—26. Febr., 28. Febr.—22. April

Wer sich jetzt Fachschulunterricht wünscht, wird die Chancen haben! — Kostenlose Stellenvermittlung für Kursteilnehmer. Prospekt verlangen.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN
Staatlich subventioniert Telephon 25551

Jules Bachmann

GROSSMETZGEREI
FLEISCHKONSERVENFABRIK
LUZERN

empfeilt Ihnen an Stelle von Magerspeck

geräuchertes Rindfleisch
ohne Bein, ungekocht (100 gr. = 125 P.) . . das Kilo zu **Fr. 6.50**

an Stelle von Schinken

Rindrouladen im Darm
geräucht und gekocht (Genre Schinkenwurst) 100 gr. = 125 P. das Kilo zu **Fr. 9.50**

Revue-Insertate haben stets Erfolg!

Ihr festtags-Menu

soll etwas Besonderes sein. Verwenden Sie dazu

Salatsaucen und Mayonnaise mit:
Saucenpulver DAWA

Schlagcremen anstelle von Rahm mit
Bonbons-PEC

Crèmen und Puddings mit
Dessert EIA

Glacen und Cougus mit
FRIG

Mit diesen bewährten Qualitätsprodukten können Sie Ihre Gäste wirklich befriedigen.

Wir danken Ihnen für das uns im alten Jahr entgegengebrachte Vertrauen und wünschen Ihnen frohe Festtage sowie ein glückliches und erfolgreiches 1944.

Dr. A. WANDER A.G., BERN

Der Fremdenverkehr im Oktober 1943

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Die Gesamtergebnisse des Fremdenverkehrs zeigten im Oktober 1943 nur geringe Veränderungen gegenüber dem entsprechenden Vorjahresmonat. Zwar erreichte die Zahl der Übernachtungen bei einer unbedeutenden Zunahme mit 925000 ein neues Oktobermaximum (seit 1934), dagegen blieben die rund 200000 Ankünfte um 5 Prozent unter dem letztjährigen Resultat.

Wohland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	Okt. 1942	Okt. 1943	Okt. 1942	Okt. 1943
Inland . .	197 865	192 692	741 359	776 359
Ausland . .	13 153	6 997	168 057	148 342
Zusammen	211 018	199 689	910 316	924 701

Berücksichtigt man den alljährlichen, saisonbedingten Abfall der Frequenzkurve im Oktober, so können die Besucherzahlen für den Berichtsmonat im ganzen als befriedigend bezeichnet werden. In der Tat war auch die durchschnittliche Besetzung aller Gaststätten und Sanatorien — mit 16,1 Prozent für die vorhandenen Betten — im Oktober 1943 besser, als je in den vorangegangenen neun Jahren.

Allein die Gliederung der Gäste nach ihrer Herkunft und der verschiedenen starke Besuch der einzelnen Gaststättenkategorien und Gebiete lassen neuerdings die erheblichen Strukturverschiebungen im schweizerischen Fremdenverkehr erkennen. So war die Zunahme der Übernachtungen in erster Linie nicht auf eine Ausdehnung des Touristen- und Ferienverkehrs, sondern auf die steigende Zahl von Patienten in den Sanatorien und Kliniken zurückzuführen. Gleichzeitig stand hinter dem auf dem Vorjahresniveau gehaltenen Gesamtbesuch eine weitere beträchtliche Schrumpfung des internationalen Sektors.

Angesichts der vorübergehenden Anschwellung der Auslandsfrequenzen durch den Flüchtlingsstrom im Herbst 1942 war die neue Verminderung der Ankünfte internationaler Besucher um nahezu die Hälfte auf 7000 und ihrer Übernachtungen um ein Achtel auf 148000 sehr erheblich. So stellte sich der Anteil des Auslandspublikums am gesamten Fremdenverkehr noch auf 4 Prozent (1938: 24) für die Ankünfte und auf 16 Prozent (1938: 37) für die Übernachtungen.

Alle Fremdengebiete — ausgenommen der Tessin — verzeichneten Übernachtungszunahmen von 3 (Graubünden) bis 16 Prozent (Bern Oberland), obgleich die Zahl der angekommenen Besucher im Vergleich zum Vorjahr meist erheblich niedriger oder mindestens kaum verändert war. Im Hinblick auf die im allgemeinen kleinen absoluten Werte darf aber den starken relativen Schwankungen der Frequenzen einzelner Orte und Gegenden keine besondere Bedeutung beimessen werden. Im Tessin, dem beliebtesten Herbstferienziel, hatten allerdings die Auswirkungen der kriegerischen Ereignisse auch im Berichtsmonat einen empfindlichen Gästeausfall

und damit eine Senkung der mittleren Beauspruchung der vorhandenen Betten von 44 auf 35 Prozent zur Folge. Dagegen erfreuten sich die Ferienorte des zweiten ausgesprochenen Zwischensaisongebietes, der Genferseeregion, einer erheblich besseren Besetzung. Die Zunahmen der Übernachtungen in den Alpes vaudoises (11 Prozent), im Wallis (8) und in Graubünden (3) sowie die daraus resultierende bescheidene Erhöhung der Besetzungsquote (vorhandene Betten) stammte fast ausschließlich von den Heilstätten dieser Gebiete.

Für die Gesamtheit der eigentlichen Fremdenregionen blieb so die durchschnittliche Beauspruchung der vorhandenen Betten auf dem Stand des letzten Jahres (14 Prozent). In der übrigen Schweiz verbesserte sich diese Quote von 24 auf 27 Prozent, wobei insbesondere auch die Grossstädte, mit Ausnahme von Bern, mehr Übernachtungen buchten als im Oktober 1942.

Wirtschaftsnutzen

A.G. Hotel Steinbock, Chur

Zum Zwecke der Ausbuchtung eines Passivsaldo von 93000 Fr. musste dieses Unternehmen im Jahre 1937 das Aktienkapital von 250000 Fr. auf 125000 Fr. abschreiben. Seither wurden ganz bescheidene Gewinne erzielt, die jeweils zu Abschreibungen Verwendung fanden. Gemäss einer Schätzung der Schweizerischen Hoteltruhand-Gesellschaft soll der Bilanzwert der Immobilien und Mobilien im Verhältnis zu den Erträgen des letzten Jahre immer noch stark übersetzt sein. Im Zuge einer Bilanzbereinigung findet eine Ablösung der dritten Hypothek mit Einschlag durch die Schweizerische Hoteltruhand-Gesellschaft statt. Das Aktienkapital soll gemäss Antrag an die Aktionäre um 80% auf 30000 Fr. abgeschrieben werden. Die dadurch auf 20 Fr. herabgesetzten Aktien werden in Titel zu 200 Fr. Nennwert zusammengelegt. Um die notwendigsten Reparaturen und Betriebsverbesserungen vornehmen zu können, wird ein neues Prioritätsaktienkapital von 40000 Fr., eingeteilt in 400 Aktien zu 100 Fr. mit 5% Vorzugsdividende, nicht kumulativ, geschaffen. Die Kreditoren werden von der Sanierung nicht betroffen.

S.A. Royal Hotel, Winter & Gstaad Palace, Gstaad

Im letzten, auf den 30. April 1943 abgeschlossenen Rechnungsjahr hat das Unternehmen das bereits im Vorjahr verbesserte positive Betriebsergebnis wiederum nahezu erreichen können, was auf beachtliche Frequenzen durch Inlandgäste schliessen lässt. Die Gewinn- und Verlustrechnung per 30. April 1943 weist einen Betriebsergebnis von 30014 (34466) Fr. aus. Andererseits erforderten die Passivzinsen 21456 Fr., die Steuern und Patente 12985 Fr., die Verwaltungskosten 13604 Fr. Das Rechnungsjahr ergibt damit einen Verlustsaldo von 17032 (26121) Fr. Da indessen der gesamte Restbetrag der Sanierungsreserve und Rückstellungen von 66512 Fr.

herangezogen wird, ermässigt sich der aus den Vorjahren aufgelaufene Passivsaldo auf 17771 Fr. Er wird laut Beschluss der Generalversammlung auf neue Rechnung vorgetragen. Es war neuerdings nicht möglich, die mit variablem Zinssfuß ausgestatteten Anleihen voll zu verzinsen. Selbstredend bleibt auch das Aktienkapital von 1,22 Mill. Fr. wiederum ohne Ertrag.

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortung der Redaktion

Moderne Gegensprechanlagen in Hotels

Die Grundlage einer reibungslosen Organisation in Hotels ist die gut eingerichtete Telefonanlage. Mit den wachsenden Ansprüchen, die im Hotelbetrieb an die Abwicklung der täglichen Vorgänge gestellt wird, verband sich dort, ebenso wie in andersartigen Betrieben mit verschiedenen Räumlichkeiten, das Bedürfnis nach einer gegenseitigen internen Verständigung, welche bei einer natürlichen Lautstärke sofort, zwanglos und aus jeder beliebigen Distanz von Raum zu Raum erfolgen sollte. Die Lösung dieses aus der Praxis entstandenen Problems war der Verstärkertechnik vorbehalten, die im Laufe der letzten Zeit ganz allgemein eine hervorragende Verfeinerung erfuhr und insbesondere in unserem Lande zu Spitzenprodukten führte, die sich getrost auf dem Weltmarkt mit ausländischen Fabrikaten messen können. Um ein solches Produkt handelt es sich bei VIVAVOX, der modernen Gegensprechanlage mit Lautsprecher.

In allen Hotels gibt es eine Anzahl von verschiedenen Räumlichkeiten, zwischen denen zur Übermittlung von Auskünften möglichst schnell und ungehindert eine gegenseitige Sprechverbindung hergestellt werden soll. Dies gilt beispielsweise für eine sofortige Verständigung zwischen Office, Buffet, Küche, Keller usw. Hier stellt die moderne VIVAVOX-Gegensprechanlage mit Lautsprechern ein bewährtes Hilfsmittel für die interne Sprechverbindung dar. Durch Druck auf einen Knopf an der Tastatur kann man sich in sofortiger gegenseitiger Sprechverbindung mit der gewünschten Person befinden. Diese ihrerseits kann, ohne in ihrer Tätigkeit gehindert zu werden, während der Weiterarbeit von ihrem jeweiligen Standort und aus jeder beliebigen Distanz zum Apparat, Rede und Antwort stehen. Die gesprochenen Worte vernimmt man aus dem aufgestellten Lautsprecher genau so deutlich, als würde die betreffende Person in unmittelbarer Nähe stehen. Eine besondere Konstruktion des Verstärkers erlaubt es, die Lautsprecheranlage den akustischen Verhältnissen anzupassen. Die Praxis hat gezeigt, dass dieses prompte Verständigungsmittel, welches eine Ergänzung und Entlastung des Telefons bedeutet, den Bedürfnissen der Hotellerie weitgehend Rechnung trägt. Insbesondere sind Weiterarbeit und Handreichungen möglich, ohne dass die Aufrechterhaltung der gegenseitigen Sprechverbindung hierdurch beeinträchtigt wird.

Durch die Gegensprechanlage mit Lautsprechern fällt ferner die oft umständliche Weitergabe eines internen Gesprächs von einer Person an die andere dahin. Desgleichen erspart man sich mehr-

Sommerzeit 1944

Anfrage an die Mitglieder

Augenblicklich stellt sich die Frage, ob man nicht zu gegebener Zeit an den Bundesrat gelangen sollte, um für das Jahr 1944 die Sommerzeit, wie sie in den Jahren 1941 und 1942 bestand, wieder einzuführen. Zwecks Abklärung dieser Frage sollen nun die Erfahrungen dieses Sommers und der letzten Jahre überprüft werden.

Wir bitten unsere Mitgliedschaft um ihre Meinungsäusserung, damit wir rechtzeitig Stellung beziehen können. Nach unserem Dafürhalten werden namentlich die Verdunkelungsmassnahmen, deren Wirkungen durch die sogenannte Sommerzeit gemildert wurden, für uns in der Hotellerie von massgeblicher Bedeutung sein. — Also bitte, wie stellen sich die Hotels zu dieser Frage?

fache interne Telephonanrufe, wenn die gewünschte Person zwar in dem für sie bestimmten Raum, aber nicht gerade an ihrem Platze ist. Dann kann sie durch die Gegensprechanlage sofort direkt Antwort geben; auch besteht für den Fall, dass man sich über den gegenwärtigen Aufenthalt der gesuchten Person nicht im klaren ist, die Möglichkeit, durch Druck auf die sogenannte Alltaste die Sprechverbindung zu sämtlichen in Betracht kommenden Räumlichkeiten gleichzeitig herzustellen, so dass eine gestellte Frage überall gehört wird und augenblicklich beantwortet werden kann.

Moderne Gegensprechanlagen haben ihren Einzugs bereits in viele Betriebe gehalten, und es ist interessant, festzustellen, dass es gerade der einheimischen Technik gelungen ist, auf diesem Gebiete einen massgebenden Fortschritt in der Betriebsorganisation zu erzielen. Dies wurde insbesondere dadurch erreicht, dass sich unsere Industrie ihre Erfahrungen auf dem Gebiete der Telephonie und der Verstärkertechnik zur Vervollkommnung derartiger Anlagen zunutze machte. Erwähnt sei auch abschliessend noch die Möglichkeit eines Abonnements zu mässigen Gebühren, wie es bekanntlich für VIVAVOX-Gegensprechanlagen mit einem weitreichenden Service zur Verfügung gestellt wird.

Maschinelle Wäschetrockner

Die elektrische Avro-Tumbler-Trockenmaschine dient zum raschen Lufttrocknen von zentrifugierter Wäsche jeder Art. Die mittelere rotierende Trommel auseinandergeschüttelte Wäsche wird mit Heissluft durchströmt. Die Nasswäsche wird während des Trocknens luftig geschüttelt, so dass das getrocknete Wäschgut weich und geschmeidig der Maschine entnommen werden kann.



DENZLER-Bitter, aus den feinsten Alpenkräutern gewonnen, ist auch heute noch in unverändert guter Qualität erhältlich. DENZLER-Bitter regt an und wärmt. Seit über 80 Jahren bewährt.

Alleinfabrikanten: DENZLER-Bitter Interlaken A.G. Interlaken

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung der Inserate!



Balleron und Lyoner
Zwei **RUFF** Spezialitäten

Zum **Weihnachts- u. Neujahrs-Menu** gehört die feinschmeckende **Brunner Portionsforelle**



prompter Lebendversand in jeder Sortierung von 140—300 Gramm. — Sehr vorteilhaft ist auch unsere anerkannt praktische und garantiert schön blau werdende **küchenfertige Portionsforelle** in jeder Grösse von 140—300 Gramm. — Ferner sind wir Abgeber von feinsten Lachsforellen lebend oder geschlagen. — Ein zarter Leckerbissen ist unsere neue Haus-Spezialität, die täglich **frischgeräucherte Forelle** milder und delikater als Lachs. Pro kg Fr. 12.—. Sortierung nach Wunsch zwischen 150—400 Gramm.

Mit höflicher Empfehlung!
ADOLF GROPP A.G., BRUNNEN
Forellenzucht — Telefon 80



OTARD
DEPUIS 1795
le cognac de qualité

Agence générale pour la Suisse:
PAULIN POUILLOT S.A. LAUSANNE

Herr Kollege!

Wenn Sie in Ihrem Betrieb auf Qualität halten, müssen Sie auch **Qualitäts-Tafelwasser** führen! Sie sind es Ihrer Kundschaft, die sich auskennt, schuldig. Aber auch für Ihre persönliche Gesundheit müssen Sie besorgt sein, deshalb



PASSUGGER
das anerkannt beste, naturreine schweizerische Mineralwasser für Sie und Ihre Gäste!

NB. Falls Ihr Mineralwasserhändler das „PASSUGGER“ nicht führt, liefern wir es Ihnen zu günstigen Bedingungen direkt ab Quelle.

PASSUGGER HEILQUELLEN AG. PASSUGG

Direktion: Ad. Müller-Fratschül, Mitglied des Schweiz. Hotelier- und Wirtse-Vereins u. der Prüfungskommission für den Fähigkeitsausweis

Poulets Fr. 7.— bis 9.—
Truthähne Fr. 7.—, 8.—
Thon 1.8 Fr. 1.25

Stoessel - Comestibles, Burgdorf
Telephon 94

Gesucht auf 1944
50—200 gefällige Restaurants-
Stühle
sowie Gartenbestuhlung
gebraucht, jedoch gut erhalten.
Preisofferten unter Chiffre G. S. 2551 an die Hotel-Rovve, Basel 2.



Vollständige **Hotel-Buchhaltungs-Einrichtungen**

(Moderne Gäste- und Finanzbuchhaltungen), für jeden Betrieb das passende System liefert

HOTELIA-VERLAG, GSTAAD
Buchdruckerei E. Müller

Die Bedienung der Trockenmaschine ist einfach und zweckmässig und zudem gegen Fehlfunktionen elektrisch gesichert. Zeitmesser, Thermometer und elektrische Kontrollarme ermöglichen die Betriebssicherheit. Die Feinregulierung der Frisch-, Raum-, Um- und Abluft, sowie die automatische Rückführung gewährleisten ein wirtschaftliches Arbeiten der Maschine. Die grosse Einflüffnung ermöglicht eine rasche Beschickung wie Entleerung des Apparates.

Die Avro-Tumbler-Trockenmaschine leistet stündlich 2 Füllungen zu je 20-25 kg Trockenwäsche. Die Leistungsfähigkeit pro Tag ist ca. 400-500 kg (entspricht 450-500 Leintüchern). Das Auf- und Abhängen der Wäsche kommt in Wegfall, was Arbeits- und Zeitgewinn bedeutet. Die Trockenmaschine arbeitet unabhängig von jeder Witterung, ist räumlich der Konstruktion, dass dieselbe in nächster Nähe der Wäschereimaschine aufgestellt werden kann. Der Energieverbrauch beläuft sich pro Stunde auf 15 kWh bis maximal 18 kWh (siehe auch Inserat).

Vereinstellungen

Ein Weg zum Beruf der gelernten Köchin

Die Kommission für die Förderung der Ausbildung von Köchinnenlehrlingern (KOFAK) hat beschlossen, bei genügender Beteiligung anfangs des nächsten Jahres wiederum einen

Fachkurs für angeleitete Betriebsköchinnen durchzuführen. Der Kurs beginnt Montag, den 17. Januar 1944, in der Bündner Frauenschule in Chur und dauert 8 Wochen.

Bedingungen für die Zulassung: Mindestalter 24 Jahre. Ausweis über mindestens dreijährige Tätigkeit als Unterköchin, Hilfsköchin oder Angestelltenköchin in einem grösseren Betrieb (Hotel, Restaurant, Spital, Anstalt). Die Tätigkeit als Küchenmädchen oder Kaffeeköchin allein genügt nicht. Bewerberinnen sind gebeten, sich unter Beilage eines selbstgeschriebenen Lebenslaufes mit genauen Personalien, sowie von Zeugnisabschriften und Referenzen aus bisherigen Arbeitsstellen sobald wie möglich, spätestens bis 6. Januar 1944, bei der unterzeichneten Geschäftsstelle schriftlich anzumelden.

Der Besuch dieses Kurses liegt ebenso sehr im Interesse der Betriebe wie der Köchinnen selbst. Wir bitten deshalb die Betriebsleitungen, geeignete Köchinnen auf diesen Fachkurs aufmerksam zu machen, ihnen den nötigen Urlaub, wenn möglich ohne Lohnentbusse, zu bewilligen und damit zur Schaffung eines tüchtigen einheimischen Köchinnenstandes das ihre beizutragen.

Schweiz. Zentralstelle für Frauenberufe, Zollikerstrasse 9, Zürich 8.

Bücherfisch

„Nordostschweiz“. Die „Nordostschweiz“ erscheint in einem neuen, ansprechenden Gewande und in einer Ausstattung, die für eine Werbeschrift zur Förderung des Fremdenverkehrs, der Industrie und des kulturellen Lebens schon in ihrer äusseren Aufmachung als vorbildlich bezeichnet werden darf. Und öffnet

man erst das reich bebilderte Heft, so hält der Inhalt auch wirklich, was die Aufmachung verspricht.

Die „Nordostschweiz“ wird bei Zollikofer & Co. in St. Gallen gedruckt und verlegt und soll nun öfters erscheinen. Sie ist im besten Sinne dazu berufen, dieses vielfältige Verkehrs- und Industriegebiet in sympathischer Weise zu propagieren.

Die Schweiz im Winter 1943/44

Ein Rückblick auf die zehnjährige Entwicklung der Schweizer Skischule leitet das mit einem stimmungsvollen Umschlag versehene, mit Skischulphotographien illustrierte handliche Heftchen ein. Wenn man heute mit Recht behaupten kann, „das ganze Volk fährt Ski“, so ist das in erster Linie der vorbildlichen Organisation unserer einheitlichen Skispädagogik zu verdanken.

An die Einleitung schliesst sich ein 18 Seiten umfassendes Verzeichnis der wichtigsten Saisonveranstaltungen in unsern Sportplätzen und Städten an, ein beredtes Zeugnis für die Vitalität unserer kulturellen und sportlichen Organisationen. Eine tabellarische Übersicht über 115 Winterkurorte und ihre sportlichen Möglichkeiten und der beherzigenswerte „kleine Wunschzettel des Hoteliers“ leisten sodann für die Fassung unserer Ferienentschlüsse wertvollen Dienst. Auch eine Strassen-, Bahn- und Postautokarte, in welcher die Wintersportplätze und die Skischulen rot eingezeichnet sind, fehlt in der handlichen hübschen Broschüre nicht. Möge die neue Publikation unserer touristischen Werbezentrale manchen Leser hinführen zu den Herrlichkeiten unserer winterlichen Bergwelt!

Die Besteuerung von schweizerischen Hotelbetrieben. Von Dr. R. Link. Bd. 13 der Sammlung „Staatswissenschaftliche Studien“. Neuenchwandener Verlagsbuchhandlung A.G., Weinfelden, 1943. Fr. 9.—

Über die allgemeine wirtschaftliche Lage und Ertragslage der Hotellerie im Hinblick auf die Zinsverpflichtungen und Abschreibungsmöglichkeiten orientieren neuerdings umfassende Arbeiten (z. B. von Böhrer-Böhi und Gartner). Das aus diesen Untersuchungen gewonnene und heute allgemein bekannte Resultat lautet, dass im Durchschnitt des letzten Jahrzehntes weder die Fremdzinsen noch die Abschreibungen verdient wurden. Daneben wurde nun auch die steuerliche Belastung je länger je mehr für die Hotellerie von grösster Bedeutung. Dies um so mehr, als sich die Ertragslage der Hotellerie in den letzten Jahren stark verschlechterte, ohne dass sich die rechtlich gebundenen Steuersysteme an die veränderte Steuerkraft der Hotellerie anzupassen vermochten. Rüdiger Link hat nun versucht, diese Steuerlast für eine grössere Anzahl schweizerischer Hotelbetriebe zu beschreiben. Die Schrift gibt in klarer und übersichtlicher Darstellung ein anschauliches und auf Grund umfangreicher Einzeluntersuchungen durchaus objektives Bild der bestehenden Besteuerungsverhältnisse. Vergleiche mit Zahlenangaben über die gesamte Hotellerie führen überdies zu dem Schluss, dass die durchschnittlichen Besteuerungsverhältnisse im gesamten schweizerischen Hotelgewerbe nicht wesentlich von denjenigen der untersuchten Hotelbetriebe abweichen. Durch stete Anknüpfung an anerkannte steuertheoretische und steuerrecht-

liche Grundsätze und durch deren Gegenüberstellung zur tatsächlichen Besteuerungslage wird die Arbeit nicht nur für den praktisch tätigen Hotelier von grossem Interesse ein, sondern dürfte darüber hinaus auch dem Finanzwissenschaftler und Steuergesetzgeber wertvolle Aufschlüsse geben.

Die Publikation kann durch das Zentralbüro SHV in Basel bezogen werden.

SBB-Kalender für das Jahr 1944. 13. Jahrgang. Herausgegeben vom Publizitätsdienst SBB. — Auf 54 Blättern zeigt der SBB-Kalender für das Jahr 1944 eine ausgesuchte Reihe von Bildern, die sich überwiegend mit Fragen aus dem Betrieb der Bahn befassen. Er ist wiederum in Buchdruck auf Kunstdruckpapier erstellt und erscheint in deutscher, französischer und italienischer Fassung. Unter dem Titel „Wir führen Sie rasch, sicher, bequem“ geleiten die Bundesbahnen das Publikum in aufdringlicher Weise zu den vielen Berührungspunkten zwischen Bahn und Fahrgast und bemühen sich damit, das Reisen zu erleichtern und das gegenseitige gute Einvernehmen zu fördern. Der SBB-Kalender 1944 ist somit, man darf das ruhig zugeben, auf eine vornehme und zweckmässige Werbung für die Staatsbahn abgestellt.

Buch- und Bilanz-Prüfung, von dipl. Bücherexperte H. Flury, Zürich. Verlag Organisations A.G., Zürich. Fr. 7.—. — Das Buch ist ein Leitfadens für die Prüfung der Buchhaltung und des Abschlusses. Es gibt einen Hinweis, wie die Bücher zu führen sind, wie ein Abschluss gemacht wird und was wegen der Steuerklärungen zu berücksichtigen ist. Nicht nur der Bücherrevisor findet hier ein wertvolles Nachschlagewerk, sondern auch der Buchhalter kann sich in schwierigen Buchhaltungs- und Bilanzfragen sichere Auskunft holen. Der Anfänger findet ein Lehrbuch zur Weiterbildung.

Weihnachtsheft der „Du“. Das festliche Weihnachtsheft der Monatsschrift DU überrascht in jeder Hinsicht. Es trägt mit seinen über 100 Seiten viel freundliche und besinnliche Frucht und wird damit als frohes Festgeschenk bei brennenden Kerzen überall Freude bringen. Das DU-Heft ist an jedem Kiosk, in jeder Buchhandlung oder direkt beim Verlag Conzett & Huber, Zürich, zu haben.

„WERK“-Dezember-Nummer. Das Dezemberheft des „WERK“ enthält in seinem Kunstteil an erster Stelle einen Aufsatz über den norwegischen Maler Edvard Munch. Ein eingehender Artikel von Walter Kern über Hermann Huber ist von charakteristischen, meist ganzseitigen Bildwiedergaben neuester und frühesten Werke des Künstlers begleitet. Als „Künstler in der Werkstatt“ lernen wir Ernst Georg Riegg kennen. Der Architekturteil des Heftes publiziert ein modernes Landhaus. Die „WERK“-Chronik enthält eine Reihe von Buchbesprechungen, Kunstnotizen, Ausstellungsberichte und die „Chronique Romande“ von François Fosca. Sie führt Wettbewerbe auf, Zeitschriften, technische Mitteilungen.

Über unsere Fische. In kurzen Lexikonbemerkungen mit Abbildungen. Zusammengefasst von Reinh. Flachmann-Scheller. Separatdruck aus dem „Schweizer Sportfischer“. Verlag: Buchdruckerei Keller & Co. AG., Luzern. 52 Seiten.

Preis Fr. 1.20. — Was es in unsern Seen und fließenden Gewässern in der Hauptsache für Fische hat, wird in dieser Broschüre, „Über unsere Fische“ erwähnt und mitgeteilt, welcher Gattung und Familie diese Fische angehören, welches ihre Körperform und ihr Aussehen ist, wie und wann sie laichen, wovon sie sich ernähren, und welches ihr Wachstum ist. Ferner sind Angaben gemacht über die Aufenthaltsorte der Fische, über günstige Beisszeiten, erprobte Köder und Fangmethoden. Der Wert der interessanten Ausführungen wird durch die Reproduktion von 27 Zeichnungen oder Photographien erhöht. Wer irgendetwas mit unsern Fischen etwas zu tun hat, sei es als Fischer, Händler, in der Küche, dem wird dieses handliche, allgemein verständlich geschriebene Nachschlagewerk immer nützlich sein.

Frau im Spiegel. Roman von Norah Lofts. 276 Seiten. Geb. Fr. 10.—. Albert Müller Verlag, A.-G., Zürich. — Der jüngste Roman der berühmten Erzählerin besitzt eine neue, ungemein reizvolle Form: die Hauptperson, Sorrel Kingaby, wird durch die Augen von vier Menschen gesehen, die sie mit ganz verschiedenen Gefühlen betrachten. Seltsam ist, wie gerade durch diese Unschärfe das Bild der Sorrel Kingaby scharf hervortritt; es ist das Bild einer wahrhaft faszinierenden Frau, die sich aus der Masse hervorhebt, und der daraus ein schweres, aber reiches Schicksal erwächst. — In stetig wechselnden Bildern mit einer Fülle von Geschehnissen rollt das Leben der Sorrel Kingaby vor dem Leser ab, und in eindringlicher Darstellung werden ihm die vielfach verschlungenen Wege des Lebens vor Augen geführt. „Frau im Spiegel“ ist ein Roman, der den Leser fesselt, das beste Zeugnis, das man einem solchen Buche ausstellen kann.

Die weisse Emilie. Kriminalroman von Théophile de Bock. Aus dem Holländischen übersetzt. („A.M.-Auswahl“ Bd. 43.) 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.G. Kart. Fr. 3.20.

Der ruhende Bacchus. Kriminalroman von Pierre Boileau. Aus dem Französischen übersetzt. („A.M.-Auswahl“ Bd. 44.) 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.G. Kart. Fr. 3.20.

Das verhexte Haus. Kriminalroman von John D. Carr. Aus dem Amerikanischen übersetzt. („A.M.-Auswahl“ Bd. 47.) 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.G. Kart. Fr. 3.20.

Mit welcher Sorgfalt der Albert Müller Verlag seine Kriminalromane auswählt, erweist sich wieder einmal an diesen drei Bänden, die alle in ihrer Art Musterbeispiele eines geschliffenen, gut aufgebauten „Krimis“ sind.

Saisoneröffnungen

Arosa: Tschuggen Grand Hotel, 22. Dezember.
Klosters: Sport-Hotel Silvretta, 22. Dezember.
Rigi-Kaltbad: Grand Hotel, 22. Dezember.
Adeboden: Hotel Edelweiss-Schweizerhof, 23. Dezember.
Zermatt: Grand Hotel Zermatterhof, 24. Dez.
Riffelberg: Neues Riffelhaus, 24. Dez.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi



MEIN GLÜCK IM NEUEN JAHR
ZIEHUNG 12. JANUAR

400 extra Neujahrstreffer zu Fr. 20.—

Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen unter dem „Roten Kleblatt“-Verschluss Fr. 50.— (enthaltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII 27600

Landes-Lotterie Ziehung 12. Januar

Die letzten Neuheiten bringt



das tonangebende Haus seit 1882

Zu verkaufen

PACKARD

7 Plätze, 8 Zyl., 27 PS, Modell 1931, neu gestrichen, 4 Gang-Getriebe, 2 Reservelichter, bei sofortiger Wegnahme zu nur Fr. 2000.—, Garage Ed. Contolly, Basel, Telefon 3 99 85.

Junge **Tanz- und Gymnastiklehrerin** aus gutem Hause, sprachkundig, mit vielseitiger, künstlerischer Ausbildung, vers. in Gesellschaften, amerik. Stepptanz, Akrobatik, Rhythmik, Ballett und Spitzentanz, sucht interessante Saisonstelle in Winterkurort. Off. unter Chiffre F. A. 2552 an die Hotel-Revue, Basel 2.



Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Manquez-vous de Farine?

Faites donc un essai de la NOUVELLE FARINE DE POMME DE TERRE intégrale et cuite

POMTER



(FABRICATION POMTER S.A.)

La qualité de la nouvelle fabrication est encore plus belle que celle de l'an dernier.

Pour commandes, s'adresser à:

ANDRÉ & CIE S.A., LAUSANNE
et à leurs représentants à:

Zürich, Lintheschergasse, 17, Tel. 3 76 27
Bile, Knonenfeldstrasse, 28, Tel. 2 48 84
Berne, Bollwerk, 15, Genferhaus, Tel. 2 48 91

Ein jeder Kenner rühmt und rät,
Trink nur Waadtlands-Qualität.

PRIMAVIN - PROPAGANDASTELLE FÜR
WAADTLÄNDER WEINE
LAUSANNE PL. GARE 12

Sekretärin-Buchhalterin

von erstklassigem Privatsanatorium mit internationaler Kundschaft gesucht.

Jahres- u. Dauerstelle. Eintritt nach Uebereinkunft (Febr., März oder nach Wunsch früher). Bewerberinnen, selbstständig und sprachkundig, mit guten Referenzen belegen ihre Offerten einzutreten unter Chiffre P. R. 2527 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11“
Bleichsoda offen oder in Paketen
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen

Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & CIE, KONOLINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Inserate lesen ... erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

„Mayonne“

Ein Mayonnaise-Ersatz aus Eigelb - Lacta-Essig - Milch-Produkten und Mandelpurée, wie er nur einmal besteht, empfehlen

HEINRICH RUSTERHOLZ AG., WÄDENSWIL

Wir verkaufen oder vermieten

Fussball-Automat

für Einwurf von 20 oder 10 Rp. Nehmen evtl. Billard an Zahlung.

Technische Neuheiten, Böcklinstrasse 16, Zürich 7
Tel. (051) 2 29 53

Zu vermieten in der französischen Schweiz, modernes

Hotel-Restaurant

mobliert, Jahresgeschäft mit gutem Umsatz. Es kommen nur fähige Fachleute in Betracht. Gef. Offerten unter Chiffre M. M. 2544 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Encore un Noël de guerre

Année après année, sous la pression intérieure et extérieure des événements terribles auxquels nous assistons, on voit s'accroître le nombre de ceux qui ont de plus en plus de peine à s'arracher à leurs soucis quotidiens pour retrouver — ne serait-ce que quelques heures — la vraie atmosphère joyeuse et sereine de Noël. Bien que la Suisse appartienne encore aux quelques rares communautés privilégiées qui n'ont pas été entraînées dans cet océan de haine et de dévastation qu'est devenue notre planète, le flot des souffrances du monde a pourtant déjà franchi ses frontières. Il nous est arrivé, ces derniers mois, sous forme de milliers de réfugiés, de prisonniers évadés et de soldats, las de combattre, qui sont venus chercher protection et asile sur notre sol, sous forme encore de nos compatriotes rapatriés après avoir été victimes des bombardements. Enfin, par tous les communiqués de presse et de radio que nous lisons et écoutons chaque jour, nous avons pu toucher du doigt et nous convaincre des effroyables misères et ravages provoqués par la guerre dans les pays qui nous entourent. Ce contact permanent avec les peines qui oppriment l'humanité amplifie encore nos petits et grands soucis et jette un sombre voile sur l'éclat habituel de cette période de fête.

Comme nous devons envier les enfants qui, délivrés des préoccupations quotidiennes vont, joyeux et pleins d'espoir, au devant du jour béni, et aujourd'hui déjà subissent le charme magique de l'Avant et des préparatifs de fête. Pour eux, les jours de Noël restent un merveilleux événement qu'ils vivent intensément, de toute la force de leur jeune cœur, et dont ils se souviennent pendant de longues semaines. C'est donc pour eux d'abord, mais pour nous aussi, que nous voulons essayer de ne voir et de ne vivre que le bon côté de cette période de Noël, en oubliant pour quelques jours nos peines quotidiennes et le souci du lendemain. Malgré toute l'incertitude dans laquelle nous sommes au sujet de notre prochain avenir, nous voulons croire encore au Message divin « Paix sur la terre, parmi les hommes de bonne volonté ».

N'avons-nous donc pas droit, nous aussi hôteliers, de participer à cette atmosphère de fête? Nos propriétés, nos maisons, nos inventaires sont encore intacts. Si le sort nous épargne la pire épreuve de la guerre actuelle, soit les attaques aériennes, nous pourrions sans retard, dès que la paix sera rétablie remettre nos entreprises en exploitation ou continuer celle-ci avec de meilleures perspectives, car les valeurs matérielles auront au moins été épargnées. Malgré la diminution de fréquence que nous avons enregistré, n'avons-nous pas assisté au miracle de l'accroissement continu du trafic interne au cours de ces quatre dernières années? Et ce fait réjouissant n'a-t-il pas été pour nous une source de force et d'espoir qui nous a permis de tenir dans les temps tragiques que nous vivions? Le renversement des conditions dans lesquelles nous nous sommes trouvés n'a-t-il pas ouvert un peu mieux les yeux de l'Etat et du grand public sur le rôle de notre industrie dans l'économie nationale et de son importance en tant que facteur compensatoire de notre balance commerciale? Cette

période critique n'a-t-elle pas, mieux que de longues années de prospérité, accru la compréhension des autorités et de vastes milieux pour les revendications de l'hôtellerie? Les adaptations aux innombrables mesures d'économie de guerre n'ont-elles pas été la meilleure preuve de la capacité des hôteliers et de la vitalité de l'hôtellerie? Le rationnement et le renchérissement n'ont-ils pas été les meilleurs professeurs d'exploitation rationnelle de la cuisine et n'ont-ils pas démontré la nécessité des méthodes commerciales? Ces conditions exceptionnelles n'ont-elles pas également prouvé la valeur d'une organisation professionnelle et la force d'une collectivité, et n'ont-elles pas rétréni un individualisme exagéré?

On pourrait encore allonger à l'infini cette série de questions, mais nous ne voulons, aujourd'hui, qu'essayer de laisser au second plan les problèmes purement techniques, afin de pouvoir plus facilement nous laisser bercer par le charme de ces heures de fête au devant desquelles nous allons. Après avoir, semaine après semaine, évoqué les peines et les soucis de notre profession, nous voulons, au moins dans ce numéro, faire une petite place à la fête de Noël. Nos autres préoccupations auront, hélas! (lot fait de reprendre leurs droits).

Ouvrons nos coeurs et nos âmes à la joie de Noël, laissons-nous aller à la bienfaisante influence de cette atmosphère de jeunesse et de mystère, à la joie de donner et de recevoir. Car, au point de vue professionnel, c'est aussi dans notre jeunesse que nous mettons nos espoirs et notre confiance. C'est elle, en effet, qui a donné lieu à cette imposante et reconfortante manifestation de solidarité: le financement de la réouverture de notre Ecole hôtelière. C'est dans son intérêt que l'on accorde toujours plus de soin et d'attention à la formation professionnelle en réglementant les apprentissages et en s'occupant spécialement des apprentis et des apprenties. L'active participation du patronat au problème des futurs hôteliers n'est-elle pas la meilleure preuve de notre propre confiance en l'avenir?

Il est particulièrement réjouissant de voir combien les hôtels de sports d'hiver, malgré les expériences décevantes des années précédentes, malgré les restrictions toujours plus intenses dans le domaine du chauffage, ont de nouveau fait confiance à la saison et se sont équipés pour recevoir leurs hôtes. N'est-ce pas là un petit message de la bonne volonté humaine, et les vieux habitués des stations d'hiver ne verront-ils pas comme un signe avant-coureur de la paix si ardemment espérée, dans l'annonce que d'importants hôtels qui étaient restés fermés depuis la guerre, ont ouvert leur porte cet hiver et se sont préparés à recevoir leurs hôtes pour Noël?

Nous avons là bien des raisons de conserver notre confiance malgré tout et, en ce beau jour de Noël, nous voulons — ne serait-ce que pour cette journée seulement — nous y abandonner complètement et, pareils à des enfants, vivre intensément la fête des fêtes qui, depuis deux mille ans, ranime l'espoir de l'humanité chrétienne en transportant pour quelques instants le monde dans le royaume de la Lumière, de l'Amour et de la Paix.

Une suggestion pour l'assainissement de l'hôtellerie grisonne: Le plan Brügger

On sait combien la question de l'assainissement et du désendettement de l'hôtellerie préoccupe les milieux hôteliers et touristiques. Chacun tâche, de son côté, de trouver une solution à ce problème si difficile. Après le Plan Cottier et le projet de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie, qui s'est efforcé d'aborder la question dans le cadre des mesures de secours en faveur de l'hôtellerie, un nouveau projet a vu le jour. Il est dû au Dr Alois Brügger, secrétaire de la chambre de commerce grisonne à Coire.

Ce projet fut exposé par son auteur au Comité de la Société des hôteliers du canton des Grisons, réuni à Coire au mois de novembre, pour discuter précisément ces différents plans d'assainissement. Le projet de M. A. Brügger contient des idées intéressantes qui méritent d'être examinées en fond et nous pensons être utile à nos lecteurs en leur donnant un aperçu de ce nouveau plan.

Précisions d'emblée que le projet Brügger a été élaboré spécialement à l'intention du canton des Grisons, mais qu'il pourrait éventuellement être appliqué à l'hôtellerie suisse en général. Ce projet n'a pas la prétention de remplacer le projet de la S.F.S.H. ou le Plan Cottier, mais il pourrait au contraire leur être annexé et il faudrait prendre contact pour cela avec les instances compétentes.

M. Brügger a édité son plan sur un matériel statistique qui en dit long sur la manière consciencieuse dont il a étudié le problème, et qui nous donne la preuve qu'il connaît à fond la situation économique de notre pays en général et celle de l'hôtellerie en particulier.

Partant de deux principes de base, M. Brügger fait les constatations suivantes: Il y a trois parties spécialement intéressées à l'assainissement de l'hôtellerie, à savoir: les débiteurs, les créanciers et les autorités qui subventionnent. Les intérêts de ces trois parties doivent se compenser de façon à être supportables pour chacun. Il faut veiller d'abord que les créanciers et les autorités soient autant que possible protégés contre des pertes que leur ferait subir le futur assainissement de l'hôtellerie. Mais, d'autre part, pour pouvoir être remise en état et être rénovée, l'hôtellerie doit pouvoir se débarrasser entièrement de ses dettes. Il ne doit pas seulement s'agir d'amortir le capital hypothécaire non couvert, les intérêts arriérés et les impôts, mais il faut que le capital hypothécaire couvert soit également intégralement remboursé.

Dans ce but, le Dr Brügger propose la création d'une caisse d'amortissement pour le canton des Grisons. Cette caisse d'amortissement se procurera un capital-actions de 1,5 à 2 millions, fourni par des débiteurs et par certains apports des créanciers. Ce capital-actions doit servir de base juridique à l'entreprise.

La caisse d'amortissement travaillera surtout en émettant des obligations à 100 millions de francs, intérêt 1,5 pour cent pour une durée de 61 ans. Ces obligations à lot serviront avant tout à rembourser le capital hypothécaire des hôtels. En effet, le créancier hypothécaire recevra, en échange de son hypothèque un montant égal d'obligations à lot au taux con-

venable de 1,5 pour cent. L'Etat garantira ces obligations. La caisse d'amortissement se procurera les moyens nécessaires au paiement des intérêts, aux remboursements, etc.:

- a) par des annuités progressives de la part des hôteliers, suivant les possibilités financières de chaque entreprise. Celles-ci seront d'ailleurs réparties en 5 classes d'annuité. La classe inférieure comprendra dix annuités représentant 0,5 pour cent de la valeur d'estimation des créances, et ce taux ira en augmentant pour atteindre 4,25 pour cent dans la classe supérieure. L'incorporation de chaque entreprise dans telle ou telle classe d'annuité se ferait d'après le rendement de l'entreprise. Si l'hôtelier ne pouvait payer aucune annuité, il est prévu que le créancier interviendrait à sa place, car il est intéressé au remboursement du capital et devrait compenser la perte si le débiteur est momentanément empêché de payer.
- b) par l'appoint de subventions officielles qui seraient, au début, de 2,5 millions par an et qui iraient en décroissant pour n'être plus, à la fin, que de 0,5 millions. Le remboursement des avances ainsi effectuées par l'Etat pourrait se faire au cours des dernières années, soit à partir de la 25ème année.

M. Brügger a calculé que ces avances seraient intégralement remboursées en 61 ans. Le tirage au sort annuel des obligations permettrait leur remboursement graduel et les créanciers d'hôtel, soit en général les banques, récupéreraient ainsi les capitaux investis et pourraient les placer dans des affaires plus sûres et à un intérêt plus rémunérateur. Ce serait la compensation qu'elles trouveraient au taux réduit de 1 1/2 pour cent qui leur serait imposé. La banque hypothécaire a donc intérêt à cette solution qui lui permettrait de retrouver la disposition des capitaux investis dans l'hôtellerie.

Les contributions fournies par les hôteliers et l'Etat doivent aussi permettre la création de réserves spéciales et d'un « fonds de fermeture » qui servirait éventuellement à abréger la durée de cet amortissement fixée à environ 61 ans.

Ce système d'amortissement ou de remboursement qui serait appliqué par la caisse d'amortissement concerne surtout les créances hypothécaires couvertes. Il faudrait procéder à des estimations pour savoir ce que l'on considère comme couvert ou non couvert. De nouveaux principes d'évaluation devraient permettre d'obtenir des compensations pour des divers intérêts en jeu.

Les créances en capital non couvertes feraient l'objet d'une procédure spéciale et devraient pouvoir être simplement radiées au cas où, selon toute probabilité, elles ne pourraient porter intérêt, ni être amorties. Les créances hypothécaires non couvertes bénéficieraient d'un intérêt variable correspondant aux conditions d'exploitation de l'entreprise.

Le projet Brügger s'occupe spécialement de la remise sur pied de l'hôtellerie et la caisse d'amortissement devra en effet étudier la question des nouveaux investissements. En cas de nouvelles constructions ou d'agrandissements une certaine somme en espèces devrait être versée au « fonds de fermeture ».

Comme on le voit, il s'agit d'une entreprise de crédit de grande envergure. Il appartient donc aux banques et aux autorités qui seront appelées à subventionner cette caisse de dire tout d'abord leur opinion sur ce projet. La solution proposée par M. Brügger est essentiellement constructive et l'on sera heureux de voir que tous les milieux intéressés, soit les débiteurs, les créanciers et l'Etat, sont largement protégés au point de vue financier. Un tel projet n'est naturellement réalisable qu'à long terme, car pour le remboursement des dettes, il faut que l'on puisse non seulement sur des revenus, mais aussi sur les bonnes années de l'hôtellerie. L'idée d'une telle caisse d'amortissement n'est pas tout à fait nouvelle. Mais elle n'a jamais, précédemment, été proposée avec l'ampleur que M. Brügger entend lui donner. La Société suisse des hôteliers s'est déjà occupée d'une telle caisse d'amortissement en examinant une proposition faite en son temps par M. von Ameln, conseiller national. Or, les établissements peu d'enthousiasme pour la création d'une telle banque hôtelière, avec garantie de l'Etat. Mais la nouvelle voie proposée par M. Brügger n'en est pas moins digne d'examen. Ce fut d'ailleurs l'opinion du Comité de la Société des hôteliers du canton des Grisons qui, après une discussion nourrie, désigna une commission chargée d'examiner avec soin ces propositions, en liaison avec la Chambre de commerce grisonne. La Société suisse des hôteliers aura aussi certainement l'occasion de se prononcer en temps utile sur ce projet.

Les mesures de secours en faveur de l'hôtellerie

Nous avons récemment donné un bref compte rendu de la séance de la commission fédérale d'experts du département fédéral de justice et de police, séance qui dura plusieurs jours et au cours de laquelle le projet de loi présenté par la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie fut examiné et discuté. Or, le Conseil fédéral a décidé, le 12 décembre, de présenter d'abord ce projet aux commissions des pleins pouvoirs des Chambres fédérales, afin de savoir quelle attitude elles adopteraient à l'égard d'une ordonnance à ce sujet prise en vertu des pleins pouvoirs. Suivant la réponse de ces deux commissions, le Conseil fédéral décidera soit d'adopter la voie des pleins pouvoirs, soit de présenter l'affaire au Parlement. Devant les Chambres, il faudra encore se demander s'il s'agira d'un arrêté d'urgence ou si l'on suivra la voie législative ordinaire.

(Suite page 6)

Adaptation des prix de pension

Le service fédéral pour le contrôle des prix vient enfin de répondre à la demande que nous lui avions adressée, il y a fort longtemps, sollicitant l'autorisation de majorer modestement les prix de pension de 50 cts, pour toutes les catégories d'hôtels, ceci afin de compenser partiellement le renchérissement continu qui a subi le coût de la vie depuis deux ans. La réponse du service fédéral du contrôle des prix est malheureusement négative, celui-ci nous informant que, dans les circonstances présentes, il se voit obligé de refuser toute augmentation générale des prix de pension.

Par contre le service fédéral pour le contrôle des prix se déclare prêt à assouplir les prescriptions actuelles en autorisant, pour les prochaines saisons, de majorer de 50 cts, en plus des suppléments de renchérissement consentis par les prescriptions N° 524 A/42, du 9 mars 1942, les prix moyens obtenus lors des saisons correspondantes de 1939. Toutefois les limites maxima et minima actuelles ne doivent pas être modifiées.

La réglementation proposée par le service fédéral du contrôle des prix crée une situation absolument confuse dans le domaine des prix d'hôtel. L'atténuation autorisée n'est pratiquement pas applicable. C'est pourquoi nous nous voyons obligés de recourir immédiatement auprès du département fédéral de l'économie publique, non seulement au sujet de la question de principe, mais encore contre la réglementation proposée qui n'est pas exécutable.

Comme rien ne doit retarder la publication du Guide suisse des hôtels 1944, et comme les travaux préliminaires y relatifs doivent bientôt être entrepris, nous ne pourrions, suivant les circonstances, prendre en considération le résultat de notre recours qu'ultérieurement.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

IX

Mets ne figurant pas sur la carte.

Si une entreprise sert des plats autres que ceux figurant sur la carte, on peut considérer qu'il y a intention de tromper, ce qui est gravement puni. Ce fut le cas d'un restaurateur, dont la carte était tout à fait en ordre, mais qui servait divers mets en plus des 12 plats permis.

Manque de clarté dans la rédaction d'un menu.

Il se produit souvent que des restaurateurs soient accusés d'avoir offert des menus comprenant 4 services ou 2 desserts. Or, il faut valoir qu'en réalité, il s'agit bien de menus à 3 services ou d'un seul dessert, le client ayant le choix entre la soupe et l'entrée ou entre deux desserts. Cela devrait ressortir clairement du menu, dans lequel il faut indiquer soupe ou entrée, plat d'entrée ou fromage. Comme une entrée est souvent plus chère qu'une soupe, il arrive que le menu indique: « Avec entrée, supplément fr. ... » le client peut alors croire qu'en plus de la soupe, du plat principal et du dessert, il a droit également à une entrée les jours surlibérés. Le menu doit être rédigé de façon suffisamment claire pour que l'on voie bien que, les jours ouvrables, on peut servir seulement une soupe ou une entrée et que le client doit payer un supplément s'il veut une entrée à la place de soupe.

Offre de plus de deux menus avec viande.

Des restaurateurs nous ont fait remarquer que certaines qualités de viande existent en quantités si petites que l'on ne peut servir qu'un nombre limité de portions et qu'il faut prévoir, dans ce cas, la possibilité d'offrir plus de deux menus avec viande. Les Instructions de l'OGA sur l'interprétation de l'ordonnance N° 69 permettent de façon expresse, si un plat vient à manquer au cours d'un service, de le remplacer jusqu'à trois coupes; le restaurateur n'a donc qu'à biffer sur la carte le plat qu'il ne peut plus servir et à le remplacer simplement par un autre plat de viande. De plus, il a toujours la possibilité de servir, comme plats à la carte, différentes sortes de viande.

Quatre coupes pour un repas.

L'ordonnance N° 69 permet de donner jusqu'à trois coupes pour certains plats à la carte ou pour des repas combinés par le client lui-même. Cela ne signifie pas que le restaurateur ait, sans autre, le droit de demander de remplacer jusqu'à trois coupes; il doit s'agir de plats à la préparation desquels on est obligé d'utiliser beaucoup de denrées rationnées, par exemple la fondue. Le nombre des coupes est donc fixé par rapport à la quantité de denrées rationnées utilisées et non pas comme pour les menus, pour lesquels on demande deux coupes, quelle que soit leur composition. Si un client combine un repas lui-même, le restaurateur peut demander jusqu'à trois coupes; s'il ne peut couvrir ses dépenses en marchandises rationnées avec ce nombre de coupes, il ne lui est pas permis d'en exiger davantage; il doit attirer l'attention du client sur le fait qu'il ne lui est pas possible de servir le menu désiré.

**NEUCHÂTEL
CHÂTENAY**
la marque des bons hôtels...

Les mesures de secours en faveur de l'hôtellerie

Quoiqu'il en soit, il ne faut guère espérer que le nouveau projet puisse entrer en vigueur avant l'été 1944.

Pour tenir compte des circonstances ci-dessus mentionnées, le département de justice et police a préparé un projet d'arrêté prorogeant les mesures actuelles de secours en faveur de l'hôtellerie jusqu'à fin 1944.

Le dernier rapport sur les délibérations du Conseil fédéral nous apprend que la prorogation de l'ordonnance du 19 décembre 1941 a été décidée; celle-ci restera donc en vigueur telle qu'elle est jusqu'à fin 1944.

Trafic et Tourisme

A propos des billets du dimanche

Nous avons déjà signalé que, selon la décision des C.F.F., de ne pas émettre le billet du dimanche pendant les fêtes, et l'abandonnement de vacances qu'à partir du 8 janvier a été connue.

La direction générale nous a répondu en précisant les raisons pour lesquelles il ne lui était pas possible de donner suite à notre demande.

qui entraînera forcément des restrictions d'horaire si des précipitations atmosphériques ne se font pas sentir en temps utile.

Mais l'on a donc adopté le compromis que l'on sait et, retenant des considérations sociales, on s'est décidé à émettre les billets du dimanche pendant les fêtes pour permettre aux personnes de conditions modestes qui travaillent loin de chez elles de passer les fêtes en famille.

Il semble toutefois que la décision relative aux billets du dimanche n'est pas absolument définitive et il est probable que la direction générale des chemins de fer examinera encore l'éventuelle possibilité de les maintenir en vigueur après le 9 janvier.

Le mouvement hôtelier en septembre 1943

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Les résultats enregistrés au mois de septembre montrent à nouveau très nettement à quel degré notre tourisme dépend des événements politiques et militaires qui se déroulent à l'intérieur et à l'extérieur de nos frontières nationales.

Table with 5 columns: Domicile régulier, Arrivées sept., Arrivées sept., Nuitées sept., Nuitées sept.

Trois facteurs surtout ont concouru à ce résultat: Le mois de septembre de l'année dernière avait été extraordinairement beau et doux.

Cette année, en revanche, les opérations militaires en Italie ont non seulement exercé une influence contraire, mais il a fallu au début du mois de septembre, lever de nouvelles troupes.

Le taux d'occupation des lits disponibles fut en moyenne de 29 pour cent dans les régions de tourisme proprement dites et s'est amélioré, de 31 à 34 pour cent, dans le reste de la Suisse.

Les effets des mesures précitées, sur les diverses régions de tourisme, sont particulièrement marqués. Outre le Tessin, qui a accusé depuis quelques mois déjà une affluence moins forte, et où l'on a enregistré, au mois de septembre, une nouvelle diminution d'un cinquième des nombres d'arrivées.

Le fêchissement de 4 pour cent du nombre des arrivées dans la région du lac Léman, en liaison avec l'augmentation simultanée de 3 pour cent du nombre des nuitées, s'explique par suite de l'accroissement momentané de l'afflux de réfugiés venus de l'étranger au mois de septembre 1942.

L'Oberland bernois a enregistré une régression du bref mouvement touristique qui malheureusement caractérisé l'année dernière.

Le nombre plus élevé des nuitées enregistrées dans les Alpes vaudoises résulte de nouveau d'une affluence plus grande dans les sanatoriums de Leysin, mais Bex et Chesières ont aussi notifié à la statistique un plus grand nombre d'hôtes qu'en septembre 1942.

Appel à nos membres!

Pour ou contre l'heure d'été en 1944

On est en train de se demander s'il ne faudrait pas, en temps utile, adresser une requête au Conseil fédéral pour qu'il réintroduise l'heure d'été en 1944.

Nous prions donc instamment nos membres de nous faire connaître leur opinion à ce sujet, afin que nous puissions prendre position à temps.

Parmi les grandes villes, Bâle et Zurich ont enregistré des nombres de nuitées plus élevés, tandis qu'à Berne et à Genève les taux de fréquence de l'année dernière au mois de septembre n'ont pas été tout à fait atteints cette année.

Dans l'hôtellerie vaudoise

Contrat collectif de travail dans l'hôtellerie vaudoise

Les conférences qui se sont tenues sous la présidence de M. F. Tissot, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers en vue de la conclusion d'un contrat collectif de travail pour l'hôtellerie vaudoise, ont abouti.

Comme ce contrat collectif de travail va beaucoup plus loin dans la réglementation des conditions de travail dans l'industrie hôtelière que les conventions qui existent déjà à ce sujet dans d'autres cantons.

Disons encore que les associations intéressées demanderont au Conseil d'Etat de donner à ce contrat force obligatoire.

Stellen-Anzeiger N°51
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Gesucht in Bahnhofsuff der Ortswache für baldigen Eintritt tüchtige, sprachkundige Buffetdamen sowie eine junge, freundliche Buffetochter.

Wir bitten

unsere Mitglieder, jeweilen für möglichst rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

Vakanzenliste
Liste des emplois vacants

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst HOTEL-BUREAU (nicht Hotel-Revue) zu adressieren.

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

- 7739 Lingère, n. Übereink., erstkl. Hotel, Genf.
7740 Restaurantkellnerin, erstkl. Hotel, Basel.
7749 Buffetdamen, Etagen-Governante, Saalochter, erstkl. Hotel Bern.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Hotel- u. Privatskulpturen, sprachkundiger, mit prima Referenz, gesucht in einer Restaurant- und gewinnbringenden Umformung, sucht Saison- od. Jahresstelle als Stütze des Pflanzens, Bureau, Reception, Concierge oder Alleinportier.

Salle & Restaurant

Anfangs-Saalochter, deutsch u. französisch sprechend, sucht Winteraisonstelle per sofort. Offerten an Ellen Giger, Laufen, Berner Jura.

Rest- u. Saalochter, freundliche, zwangskommode, tüchtig, sucht Saison- od. Jahresstelle für baldigen Eintritt Jahres- oder Saisonang. Trudi Frick, Hünibach b. Thun.

7793 Lingère-Stopferin, erstkl. Hotel, Locarno.
7794 Alleinochter, sofort, kl. Hotel, Olten.

7795 J. Serviertochter, Jahresstelle, sofort, kl. Hotel, Grb.
7797 Economat-Governante, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Grb.

7798 Zimmermädchen (Abt. 1 Monat), erstkl. Hotel, Basel.
7799 Zimmermädchen (auch Anfängerin), sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.

7800 Küchenbursche, sofort, Winters, kl. Hotel, Ostschweiz.
7801 Koch od. Köchin, Tochter für Zimmer und Service (Engagement 28. Dez.-6. Jan.), kl. Hotel, Wengen.

7815 Küchenmädchen, sofort, mittergl. Hotel, Adlisboden.
7816 Küchenmädchen od. -bursche, sofort, mittl. Hotel, Davos.

7817 Lingère-Stopferin, Wascherin, sofort, mittergl. Hotel, Gstaad.
7819 Köchlein, sofort, mittergl. Hotel, Arosa.

7820 Glätzerin-Langre, Küchen-Officiämädchen, 1. Jan., mittergl. Hotel, Arosa.
7822 Glätzerin, n. Übereink., erstkl. Hotel, Zürich.

7823 Kellnerin, sofort, mittergl. Hotel, Tavraz (s. d. Contr.) à convenir, grd. rest., Lausanne.
7824 Alleinochter od. Köchin, jng. Küchenbursche, kl. Hotel, franz. Schweiz.

7830 Kl. Kafée-Köchin, tüchtige Restauranttochter, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
7831 Küchenb. (Abt. 5-6 Wochen), 28. Dez., Hotel 50 Betten, Aargau.

7832 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
7833 Zimmermädchen, mittergl. Hotel, Basel.
7838 Alleinochter, Fr. 250.- bis 300.-, sofort, mittl. Hotel, Engenberg.

7839 Saalochter, Lingère, sofort, mittergl. Hotel, B.O.
7840 Kellnerin, sofort, mittergl. Hotel, Zentralalpen.

7844 Lingère, sofort, mittergl. Hotel, Arosa.
7846 Saalochter, Küchenchef, Zimmermädchen, Winters, mittergl. Hotel, Arosa.

7854 Hausmädchen, sofort, mittergl. Hotel, Basel.
7856 Demi-Chef, Commis de rang, erstkl. Hotel, Montreux.
7857 Lingère-repriseuse, Hotel 30 Lits, Suisse romande.

Cuisine & Office

Aide de cuisine sucht Jahresstelle in grosser Haus od. Buffet. Lehre mit 21 im Bufeau Lausanne absolviert. Eintritt ab 3. Januar. Off. an Romi Giger, Leonhardstr. 45, St. Gallen.

Aide de cuisine, 1., evtl. Saucier, erfahrener, sucht Winteraisonstelle. Offerten unter Chiffre 77.

C. Saisonelle in Erstklass-Haus. Commis de cuisine Winteraisonstelle. Offerten unter Chiffre 77.

Koch, jung, tüchtig, sucht Stelle für die Winteraison als Köchlein od. part. Aide, evtl. Alleinochter. Arosa bevorz. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre 78.

Koch, pâtisserie- und entremetskundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 83.

Tochter sucht Saisonstelle als Hilfskassierin z. weitem Ausbildung neben Chef. Gue Zuggnisso zu Diensten. Chiffre 82.

Loge, Lift & Omnibus

Concierge-Conducateur, Etagen- oder Alleinportier, tüchtig und sprachkundig, sucht Winterstelle, auch Aushilfe oder Militärlöschung. Chiffre 85.

Angler, 12jährig, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle als J. Porter. Fritz Roth, Im Moos, Grindelwald.

Portier-Conducateur, Alleinportier, 29 Jahre, sprachkundig, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle für sofort. Eigene Uniform. Winter dienstfrei. Offerten unter Chiffre 61.

Divers

Vertrauensposten. Sprachkundige Tochter, gesetzten Alters, in allen Zweigen des Berufes erfahren, sucht Stelle als Ober-saalochter, in Bureau oder als Governante. Chiffre 62.

7872 Chasseur, Officiämädchen, sofort, erstkl. Rest., Basel.
7874 Commis de cuisine, Fr. 180.-, Winteraison, erstkl. Hotel, Locarno, Genav.

7875 Zimmermädchen, sofort, mittergl. Hotel, Basel.
7878 Serviertochter, sofort, Winters, mittergl. Hotel, Grindelwald.

Lehrstellenvermittlung:

7734 Apprentie fille de salle, hôtel 50 lits, lac Léman.
7735 Bäckerlehrling, mittergl. Hotel, Genf.

7782 Saalochter, Berghotel 70 Betten, Zentralalpen.
7789 Saalochter, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.

7843 Alleinochter, deutsch, franz. spr., nicht über 23 J., kl. Hotel, Bern.

7744 Zimmerhelfer, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralalpen.
7745 Buffetochter, mittergl. Hotel, K. Sol.

7783 Buffetochter, mittergl. Hotel, Spiez.
7811 Volontärin für Bureau, Buffet, Economat, Bahnhof-Buffet, Kl. Bern.

Fachliteratur

Zu beziehen durch die Schweizer Hotel-Revue:

- Rechtsbuch der Schweizer Hotelier. Preis inkl. Inlandporto: Fr. 8.30
2. Ausgabe (1937), bearbeitet im Auftrag des S.H.V. von Dr. B. Feuerzenger, 362 Seiten.
Manuel de Droit hôtelier. Fr. 5.30

NEUCHÂTEL

COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD

BLANC: CLOS DE LA REINE BERTHE CHAMBLEAU
 ROUGE: VIGNE DU DIABLE

Durch jede gute Weinhandlung

2 Modelle aus unserem Hotellampen-Prospekt

Diese Stehlampe dient auch als Wandarm, dank einem eingebauten Kniegelenk.
 Mod. 31807 Fr. 25/28.—

Deckenampel Mod. 31801 D Fr. 26/36.—

Unzerbrechlich

sind unsere neuen Hotellampen, daher kein Aerger und keine extra Unkosten. • Stoffbespannung nach Ihrer Wahl.

Alle unsere Modelle sind gesetzlich geschützt. Patent angemeldet.

Ständige Musterschau in unserem Geschäft, Sihlstr. 37, Zürich.

Baumann, Koelliker
 & Co. AG., Sihlstr. 37, Zürich, Telefon 3 37 33

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Escoffier

der grösste Meister der Kochkunst konnte zwar die

TEX TON - Würze

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

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

TEX TON - Würze

wird Ihnen dabei ein grosser Helfer sein. In Originalflaschen, noch vorteilhafter in Korbflaschen direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

Die neue

„Aequator-Keramik“

Kaffeemaschine

eine Spitzenleistung unserer Produktion!

Dieses elfenbeinfarbige „Keramik“-Modell vereinigt höchste Leistungen und absolute Zuverlässigkeit auf kleinstem Raum. Eine Zierde jeder Gaststätte: elegant, form-schön und dekorativ!

KASA G. m. b. H. ZÜRICH
 Permanente Ausstellung. Papier-Verkauf u. Service-Dienst
Rämistrasse 14, beim Bellevue, Telefon 4 47 67
 Generalvertrieb der Karl Schnitzler A.G., Arbon

COGNAC CAMUS
 „LA GRANDE MARQUE“
 Agents généraux:
 BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6, Turnerstr. 37, Tel. 8 01 05

Kochen Sie Ihren Schwarz-Tee?

Nein, Sie brühen oder setzen ihn an!

Auch beim Kaffee genügt ein Anbrühen während 3—4 Minuten vollständig, um die ätherischen Öle zu lösen, welche das duftende Aroma des Kaffees ergeben.

Aber — der Kaffee muss fast mehlfrein gemahlen sein. Je feiner die Mahlung, desto kräftiger das Aroma und desto grösser die Kaffee-Ersparnis.

Also:

Auch den Kaffee nicht kochen oder mit Dampf verbrühen, sondern fein ausmahlen und im MELITTA-Schnellfilter während 3—4 Minuten anbrühen.



Bezugsquellen-Nachweis durch
MELITTA A.G. / S.A., Zürich 1
 Waldmannstrasse 12

Für fleischlose Tage unsere

Fischmarinaden

Pilzkonserven, Fischmarinaden
 Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATELN
 Tel. No. (081) 6 01 38
 Verlangen Sie unsere Prospekte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

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.

Antilich kontrollierte, luftgetrocknete

Bündner Edel-Steinpilze

In Qualität, als Fleischersatz, liefert nach der ganzen Schweiz gegen Nachn. zu Fr. 30.— p. Kg. L. P. O. in Pilzversand. In Gasson 6, Zürich 1. Tel. 5 91 96. Lieferungen von 5 kg an franko.

Oberkellner

(Schweizer), 35 Jahre, vom Ausland zurück, sämtliche Hauptsprachen sprechend, sucht Engagement

auch in Dancing, Bar oder Halle. Evtl. Beteiligung. Off. unter Chiffre P. L. 2549 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hygienische Bedarfsartikel und Gummwaren

Diskreter Versand
Krampladenstrümpfe
 Verlangen Sie Gewebemuster und Maßkarte.
E. Schwägler, vorm. P. Hüb-scher, Zürich, Seefeldstr. 4

AVRO-TUMBLER
 (elektrische Wäsche-Trockenmaschinen)

für Elektro-, Dampf- oder Gasheizung, zum Lufttrocknen zentrifugierter Wäsche. Tagesleistung bis 500 kg Trocken-Wäsche, arbeiten wirtschaftlich und sind leicht zu bedienen. — la Referenzen. Offerten. Rentabilitätsnachweis.

(Schweizerfabrikat)

Lieferung durch
ALB. VON ROTZ, BASEL 21
 Techn. Bureau Maschinenbau Telefon 424 52

Empfehle mich für

Fallmaschinen - Reparaturen und Strümpfestopfen

Mässige Preise. Postversand nach auswärts. Marg. Widmer, Bahnhofstrasse, Mellingen (Aargau).

Zu verkaufen

Waschherd Kupfer, 300 l fassend,
Doppel-Waschtoilette mit Spiegel und Zubehör.
Ebendasselbat zu kaufen gesucht elektrische
Ausschwingmaschine
 Th. Furler, Bergli, Zofingen.

Tüchtiger, selbständiger

KOCH
 (Alleinküchenchef)

sucht Stelle für Wintersaison. Offerten unter Chiffre J. 6384 T. an Publicitas Thun.

Gesucht für Wintersaison eine selbständ.

Tochter
 die im Kochen bewandert ist

Schöner Lohn und famül. Behörd. Eintritt sofort. Offerten an Skiffli-Restaurant Natschen, Aermatt.

Jazz-Orchester

sucht Engagement zwischen 23. Januar und 6. Februar 1944. Besetzung 4 Mann, modern, in Verrechnung mit freier Station als Winterferien. — Schürch, Haslerstrasse 10, Bern.

Handorgelspieler

für Unterhaltungs- und Tanzmusik,
frei für Wintersaison
 Heinrich Bähler, Rötelstrasse 18, Zürich 6.

Officiere sehr schöne, gedörnte

Bündner Steinpilze

per kg Fr. 45.—
 Emil Soler, Obst und Gemüse, Davos-Platz, Tel 716

Machine à laver

le linge (Waschmaschine) de construction récente, grande capacité, marque „Lange-Zürich“ avec cuve sur charriot, ainsi qu'une estoreuse hydraulique, une calandre 1 m. 20, le tout en parfait état. Prix intéressant. 2 chauffé-plas acier. S'adresser Jean Zanchi, 24, Rue des Tilleuls, Vevey.

Bonbücher

in vorzüglicher Qualität liefert zu billigsten Preisen das
Zentral-Bureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel
 Verlangen Sie Mustersendung!