

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 14

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

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

INSERATE:
Die einpaltige Nonparillzeile 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. Telefon 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

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

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.

REDAKTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen. Comptes de chèques postaux No. 7 85. Téléphone 279 34.
Imprimé par Emile Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.



Zweihundfünfzigster Jahrgang

Cinquante-deuxième année

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

Basel, 8. April 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 14

Paraît tous les jeudis

Bâle, 8 avril 1943

Stillegen oder nicht?

Im Verlaufe des letzten Jahres häuften sich die Mitteilungen über den Verkauf von Hoteliegenschaften, um diese anderen Zwecken dienstbar zu machen, oder die Gebäulichkeiten gar abzubauen und damit Platz für anderweitige Neubauten zu schaffen. Allein im Berner Oberland gingen letztes Jahr an die zehn Hotels ein, die einer anderen Bestimmung zugeführt werden, die Hotel-treuhand meldet in ihrem Jahresbericht, dass mit ihrer finanziellen Unterstützung 1942 15 Häuser, mit über 1000 Fremdenbetten, endgültig der Hotellerie entzogen wurden und anlässlich einer Banken-Generalversammlung sprach man sogar von einem eigentlichen „Hotelsterben“ in Luzern, wo nun auch eine Reihe, zum Teil alteingesessener und international bekannter Gasthäuser ihre Pforten für immer geschlossen haben und wo nun künftig andere Leute, jedenfalls keine Hotelgäste mehr, ein- und ausgehen werden. Auch die welsche Presse gab ihrem bereiten Bedauern über die Dezimierung der Hotelunternehmungen in Lausanne, Genf und rund um Montreux Ausdruck und stellte die Frage, wie dann in der kommenden Friedenszeit die zu erwartenden Auslandsgäste untergebracht werden sollen.

Bedenken und Vorbehalte

Wie aus dem an anderer Stelle der dieswöchentlichen Ausgabe veröffentlichten Bericht über die Vorstandssitzung des Schweizer Fremdenverkehrsverbandes zu entnehmen ist, kam die Stillegungsaktion ebenfalls zur Sprache, wobei diese als Mittel der Reduktion des Bettenangebotes als notwendig bezeichnet wurde, mit der Einschränkung, dass sie nicht einseitig nach privatwirtschaftlichen Gesichtspunkten erfolgen dürfe und die höheren volkswirtschaftlichen Interessen dabei ausschlaggebend mitzubersichtigten seien. Durch ein Genehmigungsverfahren sei daher dafür zu sorgen, dass in normalen Zeiten lebensfähige Hotelbetriebe an günstiger Verkehrslage, deren Abbruch oder Zweckentfremdung einen Ferienort schwer beeinträchtigt, erhalten bleiben. Noch weiter geht eine Resolution der Generaldirektion der Union Helvetica, die in der Erwartung gipfelt, es seien von den Bundesbehörden unverzüglich ergänzende Massnahmen zu ergreifen, welche bestehende, erhaltenswerte Hotelbetriebe und auch für die Zukunft bedeutsame Arbeitsmöglichkeiten schützen und damit der absoluten Freiheit des Privatkapitals, über die Hotelunternehmungen nach freiem Belieben zu verfügen, eine Grenze setzen.

Unser Zentralvorstand, der sich nächste Woche versammelt, wird sich mit diesen beiden, von Verbandsspitzen stammenden Vernehmlassungen befassen, so dass sich demnächst Gelegenheit bietet, auf das ganze Problem zurückzukommen. Vorerst bringen wir einige allgemeine Erwägungen zu Papier, in der Meinung, dass diese auch unsere Mitgliedschaft dazu anregen, sich zur eingangs gestellten Frage zu äussern.

Die notwendige Konzentration des Angebotes

Die Erkenntnis, dass zur Sanierung der Gesamthotellerie unbedingt eine systematisch betriebene und erhebliche Ausmass annehmende Konzentration des Angebotes gehöre, stammt nicht erst von heute. Sie bildet ein schon Jahre zurückliegendes Po-

stulat des Hotelgewerbes, das damals ungeteilte Unterstützung aller an der Fremdenverkehrswirtschaft irgendwie beteiligten Kreise fand. Von allen Seiten ertönte der Ruf nach einer besseren Dotierung der Hotel-treuhandgesellschaft mit Krediten, um die Stilllegung von Betrieben zu aktivieren. Zu der nämlichen Forderung einer organisierten Einschränkung des Angebotes kam Herr Prof. Böhler in seinem bekannten Gutachten. Die Untersuchungen über die ungünstige Kostenlage auch der leistungsfähigsten Betriebe brachten ihn zur Überzeugung, dass auf jeden Fall ein wesentlich höheres Frequenzniveau notwendig sei, wenn eine dauernde Gesundung eintreten soll. Seine umfangreichen Berechnungen über den toten Punkt, d. h. den Frequenzgrad, der einem Betrieb die vollständige Kostendeckung erlaubt, führten zur Feststellung, dass unsere Hotellerie im Durchschnitt 131 Nächte pro Bett braucht, um vollständig auf die Kosten zu kommen. Die nötige Frequenz würde also für ein Durchschnittshotel der Schweiz totale Vollbesetzung während wenigstens 50 Prozent der Öffnungszeit erfolgen. Demgegenüber besagt die eidgenössische Statistik, dass von den verfügbaren Hotelbetten (d. h. ohne Berücksichtigung der zusätzlich vorhandenen, aber geschlossenen Betrieben gehörenden Betten) in den Jahren 1939/41 im Mittel 27, bzw. 22. bzw. 25 Prozent besetzt waren und daneben noch vier- bis funfhundert Hotels geschlossen blieben. Wenn man ferner nachliest, dass selbst in der besten Saisonzeit die Bettenbesetzung in den ausgesprochenen Fremdengebieten durchschnittlich knapp 40 Prozent ausmachte, so wird sich wohl niemand mehr über das Po-

stulat einer energisch zu betreibenden Konzentration des Angebotes wundern.

Die mit der Ausarbeitung des grossen eidgenössischen Arbeitsbeschaffungsprogrammes für die Kriegskrisenzeit beauftragten Fachleute setzten die Verminderung der Bettzahl durch Umgestaltung der Hotels zu einer anderen Zweckbestimmung oder deren Abbruch ebenfalls auf ihr Programm.

Kriegsbedingte Stillegungen

Neben der mit dem Andauern des Krieges zunehmenden Notlage vieler Hotelunternehmungen hat freilich auch den Abbruch an Baumaterial aller Art den Abbruch und die Umgestaltung von Hotels beschleunigt, indem der Erlös für die anderweitig verwertbaren Bauteile unerwartet hohe Beträge zeitigt, die in einzelnen Fällen sogar den ehemaligen Anschaffungspreis erreichen. Diese für die Hotelliquidation zufällig günstigste Kehrseite der Mangelwirtschaft mag nun in ganz vereinzelt Fällen den Entschluss der Liegenschaftsinhaber, bzw. deren Gläubiger beschleunigt haben, das Objekt abzustoßen, bzw. dessen Inhalt auf Abbruch zu versilbern. Man wird es einem seit Jahrzehnten mit Finanzsorgen geplagten Hotelbesitzer nicht verargen können, wenn er nicht nur des Kampfes müde ist, sondern nicht mehr den nötigen Optimismus für die Zukunft aufbringt und daher auch auf ein Verkaufsangebot eintritt, selbst wenn sein Haus noch als durchaus lebensfähig zu beurteilen ist. Tritt zudem noch die öffentliche Hand als Käufer auf, um das Haus einem anderen geeigneten Verwendungszweck zuzuführen und der sehr akuten Wohnungs- oder Büronot zu steuern, so hat wohl niemand das Recht, ihm rein „privatkapitalistische Überlegungen“ vorzuhalten.

Gewiss soll der Abbau des Bettenangebotes vorweg die als nicht mehr lebens-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Zeitgemässe Reklame — Umschau — Fachkommission für das Gastgewerbe — Aus unserer Fachschule. Seite 3: Wahlaufauf — Personalarubrik — Obligatorischer Sauerkrauttag im Gastgewerbe — Übrige kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Schweizerischer Fremdenverkehrsverband — Kleine Chronik — Büchertisch.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
Hr. Paul Spieß, Hotel Rätia, Buchs (St. Gallen)	18
Mme Alois Widmer, Pension Sergy, Genève	60
Tit. Familie A. W. Jaisli-Zurbrügg, Pension Golderli, Gornerer (Kiental)	20
Hr. Alberto Kappenberger, Geschäftsführer, Adler-Hotel & Erica-Schweizerhof, Lugano	P.M.
Hr. Hans Bütikofer-Schick, Hotel du Pont, Luzern	30
Hr. Eugen Hämmerle, Hotel Speer, Rapperswil	12
Hr. Quirin Bumann, Pension Mischa-bel, Saas-Fee	36

fähigen und überalterten Häuser ausmerzen, insbesondere dann, wenn es sich um endgültigen Abbruch handelt. Geht es dagegen nur um eine neue Zweckbestimmung, dann kommen hierfür eben solche auf den Aussterbeetat gesetzte Objekte, sei es wegen des baulichen Zustandes oder wegen der örtlichen Lage, gar nicht in Betracht. Schliesslich ist es bestimmt auch „höheres volkswirtschaftliches Interesse“, wenn Gemeinde, Kanton und Bund sich in tadellosem Zustand befindliche, aber seit Jahren leerstehende oder nur sehr schlecht frequentierte Hotels erwerben, und diese ohne allzu hohe Kosten für andere Zwecke der Öffentlichkeit wieder zur Verfügung stellen können, umso mehr, als heute kein Nagel und kein Ziegel bei einem notwendigen Umbau verloren gehen.

Die Rolle der Fremdenverkehrs-Gemeinde

Ausgesprochene Fremdenverkehrsgemeinden, wie z. B. Luzern, müssen sich allerdings auch selbst der Konsequenzen bewusst bleiben, die sich für die wirtschaftliche Zukunfts- und Entwicklungsmöglichkeiten der Stadt als Fremdenzentrum ergeben, wenn das Hotelbettenangebot derart drastisch reduziert wird. Soll dieses nicht unter einen gewissen Minimalbestand abgleiten, dann muss die Gemeinde als Treuhänderin der Gesamtheit einspringen, ohne deswegen den Hotelbesitzer in seinen berechtigten Privatinteressen zu beeinträchtigen. Wir haben auch für derartige Interventionen bereits beachtliche Beispiele, wo verkäufliche Hotelobjekte, deren Erhaltung sich rechtfertigt, von der öffentlichen Hand übernommen wurden, nicht um sie endgültig zu transformieren, sondern sie der Fremdenverkehrswirtschaft zu erhalten.

Übertriebene Befürchtungen

Bei einem derart chronischen und notorischen Überangebot an Hotelunterkunft, wie es nun seit Jahren besteht, bedeutet die bisherigen Stillegungen (abgesehen vielleicht von der Stadt Bern, die wegen der abnormalen Ausdehnung des Verwaltungsapparates eine vorübergehende Ausnahmestellung einnimmt) kaum den bekannten Tropfen

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

Staatlich anerkannt und subventioniert

JÜNGLINGE UND TÖCHTER

die Ihr bereits seit einigen Jahren im Hotelfach praktisch tätig seid, ohne jedoch eine eigentliche Beruflehre absolviert zu haben, benützt die Gelegenheit und

holt Versäumtes nach!

indem Ihr unsere Kurse besucht, um Euer Fachwissen und die Berufskennnisse zu vervollständigen. Wir ermöglichen es Euch, innert kürzester Frist

**einen Studienausweis oder
das Abschlusszeugnis über bestandene Fachlehre**

zu erwerben, das als einziger offizieller Ausweis Eure tatsächlichen Berufskennnisse bestätigt.

Es kommen folgende Kurse zur Durchführung:	
Vorbereitungskurs	Dauer 3 Monate
Kochkurs	Dauer 3 Monate
Einführungskurs in den Hotel-Restaurationsbetrieb	Dauer 5 Monate
Hotelsekretärkurs	Dauer 3 Monate
Kurs für Hotel-Betriebsführung	Dauer 3 Monate

Eigener Gemüseanbau. Gänzlich renovierte elektrische Schulküche. Bezahlte Praxis in guten Schweizerhotels. Platzierung der Schüler mit Abgangszeugnis durch die Schuldirektion

Wiedereröffnung 3. Mai 1943

Für weitere Auskunft wende man sich an die Direktion der Hotelfachschule des S.H.V. in Lausanne, Avenue de Cour.

auf den heissen Stein, und es können noch viele Dutzend Betriebe und Betrieblein mit mehreren Tausend Betten ausser Kurs gesetzt werden, bis sich die erwünschte Konzentration des Besuches auf die noch verbleibenden Häuser auswirkt. Es hiesse sich doch allzuhohe prophetische Kräfte zuschreiben, wenn man schon heute behaupten will, das oder jenes zur Stillelegung bestimmte Haus sei „ein in der Zukunft unentbehrlicher Hotelbetrieb“. Über die Formen und die künftige Struktur des Fremdenverkehrs fehlen uns noch weitgehend zuverlässige Anhaltspunkte, und wenn sich einmal die Entwicklungstendenzen klar abzeichnen, dann wird sich die Schweizer Hotellerie den Bedürfnissen und Ansprüchen ebenso rasch anpassen können, wie sie es in den besten Jahren ihrer Blütezeit zu tun vermochte. Abgesehen davon, dass noch niemand den genauen Zeitpunkt des Kriegsendes anzugeben vermochte, ist auch dann die Not- und Krisenzeit des Beherbergungsgewerbes leider noch nicht zu Ende, denn bis der Auslandsfremdenverkehr wieder voll einsetzen kann, dürfen noch einige Jahre vergehen.

Kommt also Zeit, kommt Rat. Wenn schliesslich unter vielen untauglichen gelegentlich ein taugliches, d. h. der Erhaltung wert befundenes, Hotel nun vorzeitig seine Pforten für immer schliesst, dann wird zu gegebener Zeit auch die Möglichkeit vorhanden sein, an jenem Orte einen Hotelneubau erstehen zu lassen. Der Delegierte für Arbeitsbeschaffung wie der Plan Meili sehen nicht nur Renovationen, sondern auch die Erstellung von Neubauten vor, die betrieblich und architektonisch neue Lösungen bringen sollen.

Wird nun gar unter Hinweis auf die Gefährdung des qualifizierten Berufspersonals nach einem Teilverbot für Stillelegungen gerufen, so scheint man das Kind doch mit dem Bade auszuschütten. Vorab besteht auf dem Arbeitsmarkt für Hotelangestellte ein chronischer Mangel an Personal, und alle Stellenvermittlungen liefern sich eine einzige scharfe Jagd um jede einzelne Hilfskraft. Dann ist zu bedenken, dass sich bei einem verminderten Bettenangebot die Besetzung der bestehenden Hotels bessert und diese umso eher vermehrtes Personal einzustellen und wieder alle Chargen der Angestelltenhierarchie mit den hierfür vorgesehenen Spezialisten zu besetzen vermögen.

Die Wirtschaft und damit auch das Hotelgewerbe sind nun bereits reichlich in den staatlichen Zwangs- und Aufsichtsapparat eingespannt. Weitere Einschränkungen der persönlichen Freiheit und Initiative stehen möglicherweise im Zusammenhang mit der Preisstabilisierung bevor. Wir halten daher dafür, dass es wirklich keiner weiteren behördlichen Intervention mehr bedarf, um auch noch den Hotelimmobilienmarkt in Fesseln zu legen. Was sich heute an Stillelegungen abwickelt, ist bis zu einem gewissen Grade Teil des natürlichen Ausleseprozesses, der jedenfalls vom Staate nicht hintangehalten werden soll. Sie sind zu einem andern Teil Ausfluss des Selbsthilfewillens, der ja sonst bei jeder anderen Gelegenheit aufgerufen wird. Lassen wir also dieser Entwicklung ihren freien Lauf. Sie wird keine grösseren oder gar alarmierenden Ausmasse annehmen. Ebenso wie sich hier ein Abbauprozess vollzieht, so wird die privatwirtschaftliche Initiative auch positiv reagieren und dann einsetzen, wenn die Zeit für den Aufbau wieder gekommen ist.

Zeitgemässe Reklame

Schon wiederholt haben wir darauf hingewiesen, dass besondere propagandistische Hinweise auf einzelne Leistungen der Hotels im Zeichen der kriegswirtschaftlichen Normung unerwünscht und vor allem auch sehr unkollegial sind. So sollte es nachgerade verpönt sein, auf die Beschaffung von Lebensmitteln durch Selbstsorge, die Abgabe von Warmwasser oder die Beheizung des Hotels ganz speziell hinzuweisen, um damit beim Interessenten den Glauben zu erzeugen, als werde hier mehr geboten, als kriegswirtschaftlich zulässig oder anderen Betrieben möglich sei.

Die Sektion für Rationierungswesen nahm eine kürzlich erschienene Zeitschriften-Empfehlung eines Hotels mit Hinweis auf die Selbstversorgung zum Anlass, den Inhaber zu ersuchen, die Propaganda in dieser Form sofort einzustellen. Wir lassen hier die uns in Kopie überwiesene

Korrespondenz folgen, da die grundsätzliche Stellungnahme des KEA in dieser Sache von allgemeinem Interesse ist:

„Die Selbstversorger-Berechtigung bezieht sich in allen Sektoren der landwirtschaftlichen Produktion nur auf diejenigen Personen, die in der Landwirtschaft tätig sind und dient dazu, diese Betätigung in der Landwirtschaft anzuspornen, um die Produktion von Lebensmitteln zu steigern. Darüber hinaus soll sie eine zusätzliche Ernährung der landwirtschaftlichen Bevölkerung ermöglichen, um den spezifischen Ernährungsbedürfnissen dieser Personen auf das bestmögliche gerecht zu werden.“

Die Selbstversorger-Berechtigung stellt also eine persönliche Berechtigung dar, deren Übertragbarkeit nicht statthaft ist, dass von einer Verwertung der aus der Selbstversorger-Berechtigung entspringenden Menge von rationierten Lebensmitteln in der Küche einer kollektiven Haushaltung zugunsten der Gäste auf jeden Fall abzusehen ist. Eine solche Verwertung der Selbstversorger-Berechtigung würde nicht nur einen sinnwidrigen Gebrauch dieser Berechtigung darstellen, sondern würde auch eine Steigerung der Konkurrenzfähigkeit der Gastwirtschaften in ländlichen Gegenden gegenüber denen in der Stadt bedeuten, die nicht gerechtfertigt wäre.

Aus dem oben Dargelegten können Sie entnehmen, dass eine Propaganda, die sich auf eine solche Selbstversorgung stützt, auf jeden Fall unzulässig ist, da sie im Publikum Hoffnungen erweckt, die auf rechtmässige Weise nicht erfüllt werden können. Aus diesem Grund charakterisiert sich eine Propaganda, die mit der Selbstversorger-Berechtigung operiert, als unzulässig. Wir bitten Sie, die Konkurrenz der Kreise der Konkurrenten Straftatungen hervorzurufen. Es ist uns daran gelegen, Sie auf diese Umstände aufmerksam zu machen und Sie zu ersuchen, eine derartige Propaganda sofort einzustellen.“

Umschau

Viertägige Ferienabonnements über Ostern

Die Generaldirektion der SBB macht hierüber folgende Mitteilung:

„Wie schon letztes Jahr, haben die beteiligten Transportunternehmungen für die kommenden Osterferien die folgende Erleichterung für Ferienabonnemente beschlossen:

Die fünftägige Frist, bei der die letzten 50 Kilometer der Rückfahrstrecke mit dem Hauptbillet nicht zurückgelegt werden dürfen, wird bei Reiseantritt am 22. und 23. April (Gründonnerstag und Karfreitag) ausnahmsweise auf vier Tage angesetzt. Die Abonnemente mit Reiseantritt am 22. April (Gründonnerstag) sind somit gültig zur Rückfahrt auf den letzten 50 Kilometern schon am 25. April (Ostern) und die Abonnemente mit Reiseantritt am 23. April (Karfreitag) schon am 26. April (Ostersonntag).“

Die Frühjahreshotellerie und alle Reiseleistungen, die über Ostern nach dem Tessin, dem Genève, dem Genève- oder Vierwaldstättersee oder in andere Frühjahrsbezirke fahren wollen, werden dieses Entgegenkommen sehr zu schätzen wissen. Wir haben letztes Jahr die Bahnverwaltungen auf die Wünschbarkeit einer erleichterten Abgabe dieser so populär gewordenen Abonnements über die Osterzeit aufmerksam gemacht und damals williges Gehör gefunden. Umso mehr freut es uns, festzustellen, dass die Bundesbahnen dieses Jahr von sich aus die gleiche bewährte Sonderregelung getroffen haben, die der Saisonhotellerie eine willkommene Belegung des Osterverkehrs verspricht, sofern auch die himmlische Wetterverwaltung ebensoviel Verständnis aufbringt.“

Die Basler Verkehrskreise wehren sich für ihre Hotellerie

Es war für Angehörige des Hotelfaches etwas ganz Ungewohntes, einmal einer öffentlichen Versammlung beizuwohnen, an der dem Gewerbe nicht angehörende Kreise sich mit einer erfrischenden Energie und Verve für die Belange des Gastgewerbes einsetzten. Hauptexponent dieses uneigennütigen Einsatzes für die Hotellerie war der sehr unternehmungslustige und tatendrohige Präsident des Basler Verkehrsvereins, Herr Redaktor Bischoff, der im Anschluss an die ordentlichen Geschäfte der Generalversammlung ein eindrückliches und zahlenmässig solid untermauertes Referat über die wahrhaft exzeptionell schwierige Lage des Basler Gastgewerbes zum besten gab. Es ist für Basel, als das goldene Eingangstor zur Schweiz, besonders wichtig, mit attraktiven und zeitgemässen Gaststätten aufwarten zu können, denn hier empfängt der Fremde seine ersten, vielfach entscheidenden Eindrücke von der Schweiz, und von hier nimmt er auch die letzte Visitenkarte mit sich in die Heimat. Aber auch um den Anforderungen des Binnenverkehrs und des Gästezustroms während der Mustermesse gerecht zu werden und auf der Höhe der Zeit zu bleiben, ist die Hotelenerneuerungsaktion mit Energie zu fördern. Nach Auffassung des Referenten lässt sich das Ziel am besten durch eine Zusammenlegung der kantonalen Möglichkeiten mit den Plänen der eidg. Hotelenerneuerungsaktion erreichen. Dabei komme allerdings für Basel die radikale Form der Anpassung des Angebotes an die Nachfrage durch Reduktion des Gastbetriebsbestandes gar nicht in Frage. Im Gegenteil müsse die Stadt mit allen Mitteln darauf ausgehen, die Beherbergungskapazität auf dem jetzigen Stand zu erhalten, denn wenn man Gäste werben, dann müsse man sie auch unterbringen können.

Dem anschliessenden Referat von Herrn Dr. Dr. Cottier vom eidg. Amt für Verkehr und Posten in grossen Zügen über die eidgenössische Aktion zur baulichen Sanierung der Hotellerie und der Kurorte orientierte war, zu entnehmen, dass von Bundeswegen erfreuliche Bereitschaft besteht, die Stadt Basel noch in die zweite Etappe der baulichen Inventarisierung einzubeziehen. Wie unsere Leser bereits wissen, ergibt diese Inventuraufnahme allerdings noch keinerlei baureife Projekte, sondern sie dient nur dazu, den gegenwärtigen Bestand an Hotelleinrichtungen einmal

systematisch zu analysieren und festzuhalten, um an Hand dieser Unterlagen dann erst die Pläne für die Hotelenerneuerung auszuarbeiten. Die Realisation der Projekte wiederum erstreckt sich über viele Jahre, denn es handelt sich hier um ein Arbeitsbeschaffungsprogramm auf lange Sicht.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Am 13. Oktober 1942 genehmigte die Plenarsitzung der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe ein neues Geschäftsreglement, das in Artikel 1 die Tätigkeit dieser Kommission umschreibt:

Im Bundesgesetz über die berufliche Ausbildung vom 26. Juni 1930 wird den Berufsverbänden ein weitgehendes Mitspracherecht zugestanden in den Belangen der beruflichen Ausbildung. Im April 1926 haben sich die Berufsverbände des schweizerischen Gastgewerbes ein Organisationsstatut gegeben, das den Zweck verfolgte, die Interessen sowohl der Arbeitgeber- als auch der Arbeitnehmerverbände in bezug auf die Heranbildung des beruflichen Nachwuchses zu wahren.

Überall da, wo die Gesetzgebung, Gesamtarbeitsverträge oder gemeinsame Beschlüsse der Fachverbände eine Grundlage geschaffen haben, tritt die Fachkommission in Funktion, um die Durchführung der Beschlüsse und Erziehungsgrundsätze zu unterstützen und zu fördern. Die Fachkommission ist paritätisch zusammengesetzt und besteht aus je sechs Vertretern der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände, die von diesen Organismen bestimmt werden, und einem neutralen Obmann, der von der Fachkommission gewählt wird. Die Fachkommission versammelt sich jährlich mindestens einmal, um den Stand der Nachwuchsfrage zu besprechen und um neue Aufgaben in die Wege zu leiten und deren Durchführung zu überwachen. Im Bedarfsfalle kann die Fachkommission weitere Fachleute hinzuziehen.

Die Aufgaben der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe fallen: die Wahl des neutralen Präsidenten, der Mitglieder der Geschäftsleitung, wofür die beteiligten Verbände das direkte Vorschlagsrecht besitzen, wie die Wahl der Rechnungsrevisoren; die Abnahme des jährlichen Tätigkeitsberichtes der Geschäftsleitung und der Jahresrechnung; die Bestimmung des Budgets; die Bildung von Kreiskommissionen und von besonderen Arbeitsausschüssen für bestimmte Einzelaufgaben; die Ausarbeitung von Gutachten zuhanden der beteiligten Verbände und der Behörden bezüglich aller das Arbeitsgebiet der Fachkommission betreffenden Gesetzesverordnungen, Reglementen usw.; die Überwachung der Berufseinführung und der Berufsausbildung, sowie die Beobachtung der Lehrverhältnisse und des Arbeitsmarktes. Sodann hat die Fachkommission sich um geeignete Lehr- und Ausbildungsgelegenheiten im Zusammenhang mit den bestehenden Amts- und Facharbeitsnachweissstellen zu bemühen, ebenso um die Förderung der Berufsbildung durch Veranstaltung von Experten- und Ausbildungskursen und durch Vorschläge von geeigneten Fachleuten für die Fach- und Prüfungskommissionen, wie für Prüfungsexperten. Durch Fühlungnahme mit den Gewerbeschulen soll die Fachkommission den beruflichen Unterricht im Interesse des Berufsstandes bestmöglichen. Den Aufgaben fallen die Herausgabe von Normal-Lehrverträgen, sowie die Erstellung von Wegleitungen für Lehrmeister, Prüfungsexperten und für die Kreiskommissionen in den Arbeitsbereich der Fachkommission. Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe ist bestrebt, allen diesen Aufgaben gerecht zu werden durch eine verständnisvolle Zusammenarbeit mit den kantonalen und lokalen Sektoren der ihr angeschlossenen Berufsverbände, sowie durch eine enge Fühlungnahme mit den eidgenössischen und kantonalen Lehrungsbehörden in der Handhabung und beim Vollzug der Berufsbildungs- und Lehrlingsgesetze und der aus diesen hervorgegangenen Verordnungen über die Berufslehre und Lehrabschlussprüfungen. Ausserdem behandelt und besorgt sie die ihr von den Verbänden übertragenen einschlägigen Aufgaben.

Zum Zwecke einer speditiven Erledigung der laufenden Geschäfte amtiert die paritätische Geschäftsleitung, die aus 4-6 Mitgliedern besteht. Diese besorgt und überwacht den Lehrlingskatalog und die Ausführung der von der Schweiz. Fachkommission gefassten Beschlüsse, den Verlag der von der Kommission herausgegebenen Schriften und pflegt die Fühlungnahme mit den Organisationen auf dem Gebiete des Lehrlingswesens und der Berufsberatung, sowie mit den eidgenössischen Behörden und den kantonalen Lehrungsämtern, den Kreiskommissionen usw. Die Geschäftsleitung bereitet die der Schweiz. Fachkommission vorzulegenden Geschäfte vor.

Eine besonders wichtige Aufgabe steht den Kreiskommissionen zu. Diese werden auf Vorschlag der Spitzenverbände in den für das Lehrlingswesen des Gastgewerbes wichtigsten Kantonen von der Schweiz. Fachkommission ernannt, deren Mitglieder aus berufstätigen Fachleuten aus den betreffenden Kantonen, Kreisen oder Sektionen zu wählen sind. Das Präsidium wird abwechselnd von einem Arbeitgeber- oder Arbeitnehmermitglied besetzt. Vorgesehen ist, dass diese Kreiskommissionen auch benachbarte Gebiete betreuen können, sofern die betreffenden Sektionen und die kantonalen Lehrungsämter damit einverstanden sind. Da, wo bereits gastgewerbliche Kreiskommissionen bestehen, die vom zuständigen Lehrlingsamt zur Beaufsichtigung der Lehrverhältnisse oder zur Durchführung der Lehrlingsprüfungen bestellt wurden, können diese von der Schweiz. Fachkommission anerkannt werden. Auf diese Weise sollen Verbindungsorgane zwischen der Schweiz. Fachkommission und den Sektionen der Verbände, wie mit den zuständigen kantonalen Lehrungsämtern geschaffen werden, die eine erspriessliche Zusammenarbeit gewährleisten; sie geben der Durchführung von Beschlüssen der Schweiz. Fachkommission und der den Lehrungsämtern obliegenden Aufgaben der Behandlung und Erledigung von Klagen und der Übernahme von Verbandsprüfungen. Eine wichtige Aufgabe ist den Kreiskommissionen zugeordnet in bezug auf den Berufsnachwuchs. Sie sollen die richtige Auslese des Nachwuchses fördern, die Berufseinführung überwachen und in Verbindung stehen mit dem Berufsberatungsstellenamt und der Stellenvermittlung. Diese Kreiskommissionen haben sich,

Aus unserer Fachschule:

Dem neuen Schuljahr zum Geleit!

Nicht ohne grosse Bedenken hat sich im Herbst 1941 die Fachschulkommission zu dem Entschluss durchgerungen, dem Zentralvorstand die vorläufige Schliessung der Fachschule zu beantragen. Die Frequenz der Schule sank beträchtlich, der Glaube an die Zukunft unserer Hotellerie schien verloren, die finanziellen Mittel des SHV zur Aufrechterhaltung des Schulbetriebes waren erschöpft. Mit grossen Befürchtungen hat sich der Zentralvorstand dem Antrag der Schulkommission angeschlossen, die Schule nach einem beinahe 50jährigen ununterbrochenen Betrieb, restlos ihren Zweck und ihr Ziel erfüllend, vorübergehend zu schliessen.

Um so freudiger waren die sich mit der Schule befassenden Organe überrascht, als sich im vergangenen Jahr in unseren Kreisen eine Reaktion bemerkbar machte, die die Notwendigkeit der Wiedereröffnung der Schule und der damit bedingten fachlichen Ausbildung erkannte. Die Abwanderung in andere Berufe war beängstigend, der qualifizierte Nachwuchs war in Frage gestellt. Diese Sorge um die Zukunft unseres Nachwuchses war der beste Beweis, dass in unseren Kreisen der berechtigte Glaube an eine fruchtbringende Zukunft unserer schweizerischen Hotellerie wieder erwaucht war.

Nachdem die Delegiertenversammlung in Zürich den Zentralvorstand beauftragt hatte, die Möglichkeit der Wiedereröffnung der Schule zu prüfen, hat sich die Schulkommission angestrengt, Mittel und Wege zu finden, die in absehbarer Zeit zu ermöglichen. Sie hat in vielen Besprechungen, in ihrer engeren und in der erweiterten Kommission, die Verwirklichung dieser Aufgabe eingehend beraten und geprüft. Es war kein Leichtes, sich dabei an die an der Delegiertenversammlung aufgestellten Richtlinien zu halten und den in den Sitzungen vielseitig geäußerten Meinungen gebührende Rechnung zu tragen. Es ist uns wohl kaum gelungen, allen Ansichten gerecht zu werden.

Die Delegiertenversammlung im Januar in Bern hat die Wiedereröffnung der Schule beschlossen und das vorgelegte, neu bearbeitete Schulprogramm gutgeheissen. Dieses Programm wird den vielseitigen Ansprüchen, die heute mehr als je an eine gründliche Fachausbildung gestellt werden müssen, genügen. Das aufgestellte Budget ergab einen jährlichen Ausfall von ungefähr Fr. 5000.—, der Dank der erfolgreichen Initiative des dazu bestellten Finanzausschusses und des grossen Verständnisses und Opferwillens der der Hotellerie nahestehenden Kreise für die nächsten 3 Jahre als gedeckt betrachtet werden kann.

Die in dieser kurzen Zeitspanne vorgesehene Wiedereröffnung der Schule gab der Schulkommission manche harte Nuss zu knachen. Die erste äusserst wichtige Aufgabe war die Verpflichtung eines bestens ausgewiesenen Leiters für die Schule. Dank seines Entgegenkommens haben wir in einem unserer Mitglieder, Herrn F. Cottier, den Mann gefunden, der uns durch seine pädagogischen Eigenschaften und seine Fachkenntnisse die grösste Gewähr bietet, die gestellte Aufgabe zu erfüllen. Die Anpassung des Lehrprogramms an die vom Diga gestellten Bedingungen verlangte eine umfassende Arbeit. Dem Verständnis des Vorstehers der beruflichen Ausbildung dieses Amtes ist es zu verdanken, dass innert kürzester Frist eine Einigung gelang. Wenn diese Abmachung einerseits eine gewisse Verschärfung der Aufnahmebedingungen mit sich bringt, so ist doch andererseits die staatliche Anerkennung unserer Fachschule von weiterragender Wichtigkeit, sowohl in moralischer als finanzieller Hinsicht.

Eine lebhaftige Propaganda hat eingesetzt. Die in den letzten Monaten eingegangenen Anfragen werden aufgegriffen, alle an der Entwicklung unserer Hotellerie beteiligten Kreise sind auf die Wiedereröffnung der Schule persönlich aufmerksam gemacht worden und wir dürfen mit grosser Befriedigung feststellen, dass dafür reges Interesse besteht. Die besten Lehrkräfte sind gesichert. Die Behörden des Kantons Waadt und der Stadt Lausanne bringen uns alles Wohlwollen entgegen, und die Stadtverwaltung hat ihren Präsidenten, Herrn Ador, in unsere Schulkommission abgeordnet.

Gegenwärtig wird unsere Küche auf elektrischen Betrieb umgebaut. Getrost sehen wir der Eröffnung der Schule am 3. Mai entgegen. Mögen die zukünftigen Schüler sich der grossen Opfer ihrer Eltern und der Hotellerie im allgemeinen bewusst sein, damit ein guter Stern zum Wohle unseres Standes über der Schule und der Aufgabe, die ihrer wartet. Mit Pestalozzi sagen auch wir: „Der Mensch muss sich in der Welt selbst forthelfen, und dies ihn zu lehren ist unsere Aufgabe“.

H. R. JAUSSE,

Präsident der Fachschulkommission.

sofern sie in Vertretung der Schweiz. Fachkommission amten, an die Weisungen und die Beschlüsse der Schweiz. Fachkommission zu halten.

Allfällige Meinungsverschiedenheiten sollen durch Beschwerde an die Verbände geleitet und von diesen durch die Schweiz. Fachkommission zum Entschiede unterbreitet werden. Handeln die Kreiskommissionen im Auftrag des kantonalen Lehrlingsamtes oder als amtliche Fach- oder Prüfungskommission, so unterstehen sie dem zuständigen Lehrlingsamt, das für die entstehenden Kosten aufzukommen hat, sofern keine besondere Vereinbarung diese Frage anders regelt.

Kreiskommissionen sind vorerst vorgesehen mit Sitz in Zürich, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Waadt, Genéve und Tessin. Sie werden vermehrt werden, wenn die Praxis oder das Bedürfnis eine Erweiterung erheischen.

So sind von seiten der Verbände und auch behördlicherseits alle Mittel geboten, das Berufsnachwuchsesproblem zu lösen. Die Schweiz. Fachkommission ist durch ihre Struktur und durch ihre Beziehungen berufen, das Nachwuchses-

Wahlaufruf

Am 10. und 11. April 1943 finden im Kanton Zürich die

Erneuerungswahlen des Kantonsrates

statt. Auf der freisinnigen Liste des Wahlkreises V (Stadt Zürich, Stadtkreise 7 und 8, sowie Zollikon) figuriert

Herr A. L. Thurnheer Hotel Eden au Lac, Zürich

Als Kaufmann und Hotelier, der lange Jahre in Übersee gelebt hat, besitzt der Vorgeschlagene das geistige Format, um im Zürcher Kantonsrat über alle gastgewerblichen und volkswirtschaftlichen Probleme mitzuspoken. Als Vorstandsmitglied des Zürcher Hoteliers-Vereins, als Vizepräsident der Gastgewerblichen Ausstellung 1942 „Was kochen wir heute“ und als Förderer der Berufsbildung hat sich Herr Thurnheer grosse Verdienste um die Hotellerie erworben. Er besitzt sowohl die nötigen Fachkenntnisse als auch das Allgemeinwissen, um sein Mandat restlos erfüllen zu können.

Eine aktive und tüchtige Vertretung der Hotellerie in den Parlamenten ist heute dringender denn je. Es gilt deshalb, Herrn A. L. Thurnheer eine ehrenvolle Wahl zu sichern. Wir appellieren an alle im zürcherischen Wahlkreis V stimmberechtigten Mitglieder, Lieferanten und Freunde der Hotellerie, am Urnengang teilzunehmen und geschlossen die Stimme für Herrn Thurnheer einzulegen.

problem des schweizerischen Gastgewerbes in weitgehendem Sinne wohltuend zu beeinflussen. Sie bedarf aber zur Erreichung dieses Zieles der Unterstützung der Verbände und vor allem der Unterstützung durch die Berufstätigen.

Die Klagen über Mangel an Berufsnachwuchs wollen nicht aufhören. Diesem Zustand kann nur abgeholfen werden, wenn die Berufstätigen sich der Nachwuchsfrage annehmen. Überall da, wo es die Verhältnisse gestatten und wo die Voraussetzungen für die Lehrlingshaltung gegeben sind, sollten die Prinzipalschaft und die Lehrmeister aus der Angestelltenschaft Hand bieten zur Übernahme eines oder mehrerer Lehrlingess. Sie sollten sich den Verpflichtungen, die eine Lehrlingshaltung verlangt, gerne unterziehen im ureigensten Interesse, denn nur eine gründliche fachliche und geschäftliche Lehrlingsausbildung garantiert für einen gesunden, mit sauberen Geschäftsprinzipien ausgestatteten Berufsnachwuchs.

Die Klagen, die Lehrlinge würden zuviel absorbiert von den Berufsschulen und den gesetzlichen Einschränkungen betreffend der Arbeits- und Ruhezeit sollten nicht erhoben werden. Andere Berufsbezüge haben sich der gleichen Ordnung zu fügen. Auch in den übrigen Gewerbeberufen gibt es nur 5 1/2 Arbeitstage, von welchen ein Tag der Berufsschule gewidmet werden muss. Der Nachwuchs kann nur dann die Pflichten eines tüchtigen Facharbeiters erfüllen, wenn er eine gründliche Berufs- und geschäftskundliche Schulung absolviert hat. Namentlich stark vernachlässigt ist der Nachwuchs im Kellnerberufe. Wenn man bedenkt, dass aus der Schlüsselstellung des Kellners der Aufstieg im Berufe sehr oft zu Würde und Ansehen im gastgewerblichen Berufe führt und dass sich der einmalige Kellnerlehrling später zum Oberkellner, eventuell auch zum Chef de réception, Betriebsleiter oder Direktor entwickelt, aus welchen sich die führenden Repräsentanten des Gastgewerbes rekrutieren, so sollte diesem Berufszweig mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden, als dies heute der Fall ist. Es ist bedauerlich, dass in Städten mit 100, 200 und 300 Tausend Einwohnern und entsprechend vielen führenden Gaststätten jeweils nur 3-6 Kellnerlehrlinge gehalten werden. Die Gewerbetreibenden können nur bei einer Mindestbeteiligung von wenigstens 10-11 Zöglingen eine Gewerbeschulklasse für Kellner einrichten. Mangels an Schülern für Kellnerklassen müssen die Kellnerlehrlinge den Kochlehrlingsklassen angegliedert werden, in denen sie gegenüber den Kochlehrlingen im Nachteil sind und für die spezielle Servier- und Kellerkunde keinen fachlichen Unterricht erhalten. Die Sektionen der Berufsverbände sollten durch die Kreiskommissionen die gastgewerblichen Betriebe zu einer Besprechung und zur Organisation einer Werbung für eine Kellnerlehrlingshaltung einladen, um auf diese Weise eine Vermehrung der Kellnerlehrlinge zu erreichen. Die weitere Aufgabe wird sein, eine Organisation zu schaffen, durch welche die ausgebildeten Lehrlinge auch zu bleibenden Stellen kommen.

Das Nachwuchssproblem im schweizerischen Gastgewerbe ist in Anbetracht der kommenden Entwicklung des Fremdenverkehrs ein überaus dringendes. Die Schweizerische Fachkommission ihrerseits ist bereit, in jeder Hinsicht Hand zu bieten, um die Nachwuchsfrage zu fördern.

H. Göllden-Morlock.

Personalkubrik

Neuer Pächter

Das lange Jahre von den Besitzern, Familie J. Abplanalp-Fischer, geführte Hotel „Alpina“ auf Brünig-Kulm geht nun durch Pacht in andere Hände über. Pächter ist Herr B. Furrer, Skilehrer, der das Haus auf den 1. April übernimmt.

J. Vonderach †

Vergangenen Donnerstag wurde in Altdorf Hotelier Josef Vonderach zu Grabe geleitet, der während mehreren Jahren das Hotel „Hof“ in Erstfeld führte. Später hatte er die Leitung des Limmathauses in Zürich inne und hätte nun auf Anfang dieses Monats den Betrieb der Fischerstube am Zürichhorn in Zürich übernehmen sollen. Zufolge eines Sturzes in der Verdunkelung zog sich Herr Vonderach tödliche Kopfverletzungen zu. Der auf so tragische Weise Verstorbene war mehrere Jahre Mitglied unseres Vereins. Der schwergeprüften Familie sprechen wir unser tiefes Bedauern und aufrichtige Teilnahme am herben Verluste aus.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Am Dienstag Sauerkraut im Gastgewerbe obligatorisch

Mit Verfügung Nr. 79 des eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Sauerkraut-Verbrauch in kollektiven Haushaltungen) vom 31. März 1943 ist folgendes angeordnet worden:

Das eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt, gestützt auf die Verfügung Nr. 36 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 23. September 1942 über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Lenkung von Produktion und Absatz), in Ergänzung seiner Verfügung Nr. 69 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Einsparung an Lebens- und Futtermitteln) (vom 30. November 1942) verfügt:

Art. 1.

Die kollektiven Haushaltungen haben im Monat April 1943 je am Dienstag Mittag bei allen Menus Sauerkraut als wesentliche Zugabe zu verabreichen.

Ebenfalls je am Dienstag Mittag haben alle Einzelplatten (à la carte-Speisen), die Fleisch oder Fleischwaren in zubereitetem Zustand enthalten, mindestens aber die Hälfte aller angebotenen Einzelplatten, Sauerkraut als wesentliche Zugabe aufzuweisen.

Art. 2.

Alle kollektiven Haushaltungen haben im Monat April 1943 je am Dienstag den Betriebsangehörigen mindestens zu einer Hauptmahlzeit Sauerkraut als Zugabe zu verabreichen.

Art. 3.

Die Bestimmungen des Art. 1 gelten nicht für ärztlich geleitete Krankenanstalten, TB-Sanatorien, Kinderheime, Kinderspitäler, Säuglingsheime.

Art. 4.

Widerhandlungen gegen diese Verfügung und die gestützt darauf erlassenen Ausführungsvorschriften und Einzelweisungen werden gemäss Bundesratsbeschluss vom 24. Dezember 1941 über die Verschärfung der kriegswirtschaftlichen Strafbestimmungen und deren Anpassung an das schweizerische Strafrecht bestraft.

Personen, die jemanen zu Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Verfügung zu bestimmen suchen, werden wegen Versuchs dieser Widerhandlung bestraft.

Art. 5.

Diese Verfügung tritt am 1. April 1943 in Kraft.

Fleischgenuss in kollektiven Haushaltungen am Ostermontag und Pfingstmontag

Nach Kreisschreiben Nr. 214 des KEA ist den kollektiven Haushaltungen am Ostermontag und Pfingstmontag die Verabreichung von Fleisch und Fleischwaren allgemein gestattet. Diese beiden Tage gelten somit für das Gastgewerbe nicht als fleischlos im Sinne von Art. 1 der Verfügung KEA Nr. 61 vom 7. August 1942.

Rapportpflicht der kollektiven Haushaltungen an die Cibaria

Zu unseren Mitteilungen in der letzten Nummer der Hotel-Revue betr. Rapportpflicht an die Cibaria haben wir noch folgende Korrekturen anzubringen:

1. Die Weisungen vom KEA. betr. die Rapportpflicht an die Cibaria sind vom 25. Juni 1942 datiert, aber wurden schon im S.H. Nr. 143 vom 24. Juni 1942 veröffentlicht.

2. Meldepflichtig sind nicht nur Lagerbestände von im Inland bezogenen Lebensmitteln, sondern sämtliche Warenbestände (inkl. Importwaren), sofern sie die vorgeschriebenen Minimalmengen erreichen.

3. Minimalmengen:
a) Bohnenkaffee, Kaffee-Extrakt, Kaffee-Zusatz, Kaffee-Ersatz 500 kg.
b) Tee 100 kg (nicht 1000 kg wie irrtümlich angeführt).

c) Konfitüre 1000 kg.
Bienenhonig, Kunsthonig, Speisemelasse (Mischung von Bienenhonig, Kunsthonig oder Speisemelasse) 250 kg.

d) Trockenfrüchte 1000 kg. Die Minimalmenge für Trockenfrüchte wurde erst kürzlich vom KEA. auf 1000 kg erhöht, dafür sind folgende Waren darin neu aufgenommen: Malaga-Trauben und Feigen.

Preise für Importgemüse

Die von der Eidg. Preiskontrollstelle mit Wirkung ab 1. April 1943 bis auf weiteres festgesetzten höchstzulässigen Abgabepreise für Importgemüse sind:

	Höchstzulässige Abgabepreise	
	des Grossteilens an Detailisten und Grosverbraucher (Hotels und Restaurants) p. kg brutto für netto	der Detailisten an Konsumenten netto
Kopfsalat	1.43	2.20*)
Endivien	1.05	1.70
Fenchel	1.05	1.70
	per Stück	per Stück
Blumenkohl, Grösse 24 Stück per Gitter	—,85	1.10
Blumenkohl, Grösse 18 Stück per Gitter	1.10	1.40
Blumenkohl, Grösse 12 Stück per Gitter	1.30	1.70
Blumenkohl, Grösse 9 Stück per Gitter	1.70	2.20

*) Bei stückweisem Verkauf ist der Preis entsprechend umzurechnen.

Die Importfirmen sind verpflichtet, ihren Abnehmern die höchstzulässigen Abgabepreise bis zum Konsumentenpreis bekannt zu geben. Sie haben die höchstzulässigen Engros- und Detailverkaufspreise auf den Fakturen zu vermerken.

Senden Sie gefäll dieses Inserat mit Ihrer Adresse versehen an LA SEMEUSE La Chaux-de-Fonds, und Sie erhalten gratis, ohne Verbindlichkeit, je ein Muster Ketchup und Worcester Sauce Sem

WASSERSCHADEN

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“

„Hotelsilber“ - Reparaturen

nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

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.

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver in Dosen und Tabletten
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & Cie, KOLNIFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

LACTALBA

das neue schlag- und backfähige
Schweizer Milch-Eiweiss

Hilfsprodukt zur Herstellung von
Japanaisböden - Caprirollen
Schaffhauserzungen - Rehrücken
Praliné-Schnitten - Mandelmasse
Edelweiss-Schnitten - Makronenböden
Vogelnester - Früchtecakes
Mohrenkopfmasse - Dressiertes Konfekt
Schaumkonfekt - Diverse Torten usw.

Verlangen Sie unverbindlich den Lactalba-Prospekt mit Backrezepten von Ihrem Eierlieferanten

Bezugsquellennachweis vom Hersteller:
Jacob Tobler, St. Gallen

SARDINEN UND THON

Preisliste verlangen.
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 600 94

Mit wenig Geld...

lässt sich in jedes Buffet eine «Frigomatic»-Kühlanlage einbauen. Lassen Sie sich hierüber ganz unverbindlich durch uns orientieren, Sie werden staunen, wie gering die Kosten sind, im Vergleich zu den vielen und grossen Vorteilen, die eine «Frigomatic»-Anlage bietet. Mit «Frigomatic» hat das Bier auch im höchsten Sommer immer die richtige Temperatur. «Frigomatic» erzeugt aber auch Tafeleis in kleinen Würfeln zum Frapieren der Apéritifs und der Weine.

AUTOFRIGOR AG
ZÜRICH HARDTURMSTRASSE 20 TEL. 5 86 60

Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Fribourg, Chur, Genf, Interlaken, Lausanne, Lugano, St. Gallen

BODENWICHSE

fest und flüssig, in bester Vorkriegs-Qualität, liefert vorteilhaft

BRUN G. m. b. H., DÄNIKEN b. Olten
Telephon 711 39

Aus den Verbänden

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband

Unter dem Vorsitz von Herrn Regierungsrat Dr. Gafner tagte der Vorstand des Schweizer Fremdenverkehrsverbandes am Donnerstag, den 1. April im Hotel Bellevue-Palace in Bern zur Behandlung von wichtigen Traktanden. Wir erwähnen aus den Verhandlungen:

Wirtschaftsbeziehungen mit dem Ausland: Die Herren Dr. Hunziker und Dr. Kröpf referierten über die vergangenen Verhandlungen mit Deutschland, dann über den Clearingverkehr mit Holland und über die in Aussicht stehenden Wirtschaftsbeziehungen mit Spanien. Es ergab sich, dass namentlich holländische und amerikanische Reisegäste in der Schweiz mit Devisenschwierigkeiten zu kämpfen haben. Bezügliche Schritte bei unseren Behörden sollen nochmals unternommen werden.

Gläubigeraktion von 18 Gemeinden des Berner Oberlandes und Hotelanmietung: Der Fremdenverkehrsverband stellt sich auf den Boden, dass die Hilfe von Hotelgläubigern gemäss kirchlichem Entscheid der Berner Regierung nur auf dem Weg der schweizerischen Hilfsmassnahmen für die Hotellerie gelöst werden könne. Vorlagen hierüber stehen in Aussicht. Bekanntlich müssen die bezüglichen eidgenössischen Vorschriften auf Ende des Jahres erneuert werden. Die Expertenkommission beim Amt für Verkehr soll sich mit der Vorlage befassen. Sodann soll sich auch der Vorstand des Fremdenverkehrsverbandes dazu äussern können.

Stilllegungen von Hotels: Herr R. Baumann von der Union Helvetia berichtete über die Resolution der Union Helvetia in dieser Frage. Die Union Helvetia ist der Meinung, dass Schritte getan werden sollten, um der aufsehenerregenden Stilllegung resp. anderen Zweckverwendung von Hotels auf wichtigen Kurplätzen Einhalt zu gebieten. Es wird auf das Beispiel von Luzern, Latschena usw. verwiesen.

Herr Dr. Riesen ist der Auffassung, dass die bisherigen Stilllegungen grundsätzlich zu begrüssen sind, wobei durchaus zu verstehen ist, dass einzelne Plätze, wie Luzern, dieser Entwicklung mit allen Bedenken entgegenstehen. Ungenügende Frequenzzahlen deuten aber darauf hin, dass unsere Hotellerie vorderhand nur bei einer beträchtlichen Verminderung der Bettenzahl besser arbeiten kann. Auch die geradezu katastrophale Entwicklung des Arbeitsmarktes in der Hotellerie trägt dazu bei, dass Stilllegungen in unserem Berufsstand durchaus nicht unwillkommen sein können. Sie sind auch ein Postulat des Schweizer Hotelier-Vereins. Einzelne Votanten weisen auf die fatalen spekulativen Auswüchse hin, die sich gegenwärtig bei Abbruchaktionen von Hotels in aufsehenerregender Weise zeigen.

Nach einlässlicher Beratung ist der Vorstand der Ansicht, dass die Stilllegungsaktion im Prinzip durchaus weitergeführt werden soll, dass aber doch im einzelnen Fall auf dem Genehmigungsweg geprüft werden sollte, ob der Abbruch oder eine andere Zweckverwendung eines Hotels den Interessen des Fremdenverkehrs oder des Platzes dienlich ist oder nicht.

Zimmervermieterei: Herr Regierungsrat Dr. Gafner berichtete darüber, dass weitere günstige Nachrichten aus Bergkantonen eingegangen sind, die sich gegen eine gesetzliche Ordnung der Zimmerausmietung richten. Damit ist es aussichtslos geworden, die Sache auf dem Wege eines Konkordates zwischen den Kantonen zu regeln. Ferner ist es unter diesen Umständen undenkbar, dass in den einzelnen Kantonen entsprechende Vorschriften erlassen werden.

Fremdenverkehr und Landesplanung: Hierüber referierten die Herren Direktor Hunziker und Nationalrat Meili. Der Vorstand begrüssigt die in Aussicht genommene Landesplanung und die damit in Verbindung gesetzte Hotelenerneuerung.

Generalversammlung 1943: Diese wird auf den Oktober 1943 in Neuenburg festgelegt.

Kleine Chronik

Merkwürdige Neugründung

Herr A. Gruebler, zur Genüge als ehemaliger Direktor des Grand Hotel in Brunnlen bekannt, macht neuerdings von sich reden. Von verschiedener Seite werden wir auf ein Zirkularschreiben des Vorgenannten aufmerksam gemacht, das an Private versandt wurde und zur Zeichnung von Aktien für eine neu zu gründende Schweizer Hotel-Aktiengesellschaft einlädt. Zweck dieser Gesellschaft sei der Erwerb von Grosshotels in den verschiedenen Regionen, sie einzurichten und zu eröffnen, „und zwar zu einem ähnlichen Preise wie im Grand-Hotel Brunnlen“. „Die dort gesammelten Erfahrungen“, heisst es weiter in dem Prospekt, „und gebahnten grossen Umsatzerfolge und Höchstfrequenzfiguren verbürgen der neuen Hotel A. G. eine gute Entwicklung und den Hotelgästen frohe Ferien zu beschiedenen Preisen.“ Über das finanzielle Nettoergebnis der „Aera Brunnlen“ schweigt sich die Ankündigung allerdings wohlweislich aus, sonst müsste dem künftigen Aktionär doch etwas bange sein um die Rendite der angebotenen Titel.

Nicht so Herr Gruebler, der den Aktionären als Gegenleistung für die Zeichnung einer Aktie von Fr. 500.— jährlich 14 Tage Gratisferien als Rechtsanspruch zugesagt. Werden zwei Aktien gezeichnet, so steigt der Ferienanspruch auf zweimal 14 Tage!

Von kompetenter Seite werden wir nun darauf aufmerksam gemacht, dass dieses Vor-

gehen zur Gewinnung von Aktionären aktienrechtlich und gemäss Art. 675 des Obligationenrechtes gar nicht angingig sei. Dazu ergibt schon eine sehr grobe Kalkulation, dass diese Ferienversprechen weder gesunden kaufmännischen Grundsätzen noch einer loyalen Preispolitik entsprechen, da selbst bei Annahme eines niedrigsten Minimalpensionspreises von Fr. 7.— die zugestandenen Gratisferien einer Naturaldividende von 20 Prozent gleichkommen würden. Weiterer Kommentar ist hierzu wohl überflüssig. Angesichts derartigen Versprechungen fragt es sich, ob nicht genügend Grund für die zuständigen Behörden vorhanden wäre, um hier einzuschreiten.

Tagung für Arbeitsbeschaffung

Am 15. und 16. April findet an der ETH in Zürich eine Tagung für Arbeitsbeschaffung statt, an welcher eine Reihe führender Persönlichkeiten aus Behörden, Wirtschaft, Industrie, Wissenschaft und den Berufsverbänden Referate zu folgenden Hauptfragen halten: Staatspolitische Zielsetzungen, Wirtschaftspolitische Gesichtspunkte, der Beitrag der privaten Wirtschaft, die Aufgaben des Bundes, der Kantone und Gemeinden. Für unsere Kreise dürften u. a. die Vorträge über den Export als Träger der Arbeitsbeschaffung, Einstellung des Gewerbes zur Frage der Arbeitsbeschaffung, Fremdenverkehr, Werbung und Hotelprobleme, Arbeitsbeschaffungsprobleme der Kantone von besonderem Interesse sein. Das Kursgeld beträgt Fr. 15.—. Anmeldungen sind zu richten an die Kanzlei des Schweizer Schulrates in Zürich, die auch jede weitere Auskunft über das detaillierte Programm erteilt.

20 angehende Köchinnen suchen Lehrstellen

Von der Kommission für die Förderung der Ausbildung von Köchinnen-Lehrtöchtern (Kofak) ausbezahlt, beginnt am 27. April 1943 in Chur wiederum ein vierwöchiger Vorlehkurs für Köchinnen-Lehrtöchter. Auf den Zeitpunkt des Kursabschlusses, also auf den 24. Mai 1943, müssen Lehrbetriebe gefunden werden, die sich bereit erklären, eine Lehtochter für die praktische Lehre aufzunehmen und sie nach den Vorschriften des Bundesreglementes über die Lehtochterausbildung im Gastgewerbe vom 29. Januar 1941 auszubilden.

Das Reglement bestimmt, dass für die Ausbildung von Lehtöchtern geeignete Jahresbetriebe des Gastgewerbes, sowie gewerblich betriebene Pensionen, Krankenanstalten und Internate in Frage kommen, deren Küche dauernd von einem gelernten Koch oder einer erfahrenen Köchin geleitet wird. Die Lehre dauert 18 Monate. Da der Vorlehkurs einen Bestandteil der Lehre bildet, bleibt die Lehtochter 17 Monate im Betrieb, wenn sie während

der Lehre die Gewerbeschule, Fachklasse für Köche, besucht, oder 15 Monate, wenn sie mit dem Betriebsinhaber und dem Lehrlingsamt vereinbart, anstelle der Gewerbeschule den Fachkurs von 2 Monaten am Schluss der Lehre zu besuchen.

Wir bitten die Betriebe, die eine gut vorbereitete Lehtochter aus dem Vorlehkurs zur Ausbildung aufnehmen wollen, sich mit der Geschäftsstelle der Kofak, Zollikerstrasse 9, Zürich 8, in Verbindung zu setzen.

Bücherfisch

„Civiltà“, Zeitschrift der Weltausstellung in Rom. Bereits Ende letzten Jahres ist eine weitere Nummer dieser gepflegten und auch bei uns sehr beachteten Zeitschrift nach der Schweiz gelangt. Wenn wir erst heute dazu kommen, sie hier anzukündigen, so tut dies der Publikation keinerlei Abbruch, denn sie ist nicht für den Augenblick geschrieben, sondern behält ihren Wert über den Tagesablauf hinaus. Mit Genuss liest man in der neuen Ausgabe die dem Maler Boldini gewidmete Studie, die durch künstlerisch hervorragende Reproduktionen einiger seiner Werke bereichert ist. An den ursprünglichen Zweck der „Civiltà“ erinnert ein lehrreicher Aufsatz über die Anlage des künstlichen Sees im riesigen Areal der Weltausstellung, während die Beiträge über Ägypten und Italien sowie das italienische Heer im gegenwärtigen Kriege uns wieder in die rauhe Gegenwart zurückbringen, die uns die Lektüre dieser geschätzten Publikation auf Stunden sonst vergessenen lässt. Die Vermittlung der Zeitschrift besorgt das italienische Fremdenverkehrsamt für die Schweiz in Zürich.

Saisoneröffnungen

Gersau: Hotel Müller, 4. April.
Montreux: Hotel Parc & Lac, 15. April.
Vitznau: Vitznauerhof, 17. April.
Weggis: Hotel Albana, 17. April.

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

On demande de suite couple
valet de chambre-cuisinière

parfaitement stylé, pour maison de maître. Bon gage.
Offres sous chiffre B. 3165 T. à Publicitas Thoun.

Für Karfreitag- und Ostermenüs empfehlen wir unsere Spezialität die garantiert schön blau werdende, küchenfertige

Portions - Forelle



sehr vorteilhaft, zeitsparend, dabei nicht viel teurer als andere Edelische. Jedes gewünschte Quantum und Grösse von 140—250 g exakt sortiert. Prompter Versand in Eispackung. Ferner lebende Portionsforellen aus unseren herrlichen Quellwassern. — Zum Bezuge halten wir uns bestens empfohlen.

ADOLF GROPP & CO A.-G. BRUNNEN Forellenzucht - Telefon 80

Golden Gate Brandy

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

DAS BESTE HOTEL-SILBER LIEFERT:



ORFÈVRERIE Christofle

Die führende Weltmarke UNÜBERTROFFENER QUALITÄT

Reparatur und Wiederver Silberung abgetunten Hotel-Silbers jeder Provenienz, unter ausdrücklicher Garantie und zu mässigsten Preisen.

A. G. ORFÈVRERIE CHRISTOFLE PESEUX (Neuenburg)

Es ist notwendig, zu sanieren und zu modernisieren, was noch lebensfähig ist.
Dr. h. c. A. Meili, Architekt.

Hoteliers, Cafébesitzer, Restaurateure

Um Ihre Kundschaft zu erhalten und zu vermehren, und zu vermeiden, dass Ihre Betriebe andern Zwecken zugeführt werden

drängt sich eine Lösung auf:
Die Modernisierung Ihrer Lokale.

Verlangen Sie unverbindlichen Rat und Kostenvorschlag bei einer allbewährten, seit 1863 in der Einrichtung von Hotels, Cafés, Bars, Restaurants und „Carnalzets“ spezialisierten Firma.

Bau- und Möbelschreinerei
ALBERT HELD & CO A. G.
MONTREUX

Referenzen in der ganzen Schweiz.



BLUMEN-SÄULEN

aus Terracotta in Ihr Vestibule!
(red. Preise)

Reid Meyer
Weinmarkt 11 - Luzern

Feinste Haselnüsse
liebt, nahrhaft und gesund. Per Dutzend Ankauf 23 Cts. franko. Verkauf 30 Cts. franko.

C. & A. Graf, St. Gallen
Biscuits
Tel. 210 66

Hotelbetriebe u. Comestibles! verlangt Offerten vom 28. März an

Direkt-Indikator für Fischbehälter

Pat. 188226. — Auskunft durch Ersteller Christ, Müller, Spengli, Zug. Postfach. Obiger kauft auch Münchner Krüge und Gläser mit Deckel.

Revue-Inserate haben stets Erfolg!

Apartment-Haus mit Pension

an günstiger Lage zu verkaufen

Auskunft unter Chiffre L. V. 2746 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZU KAUFEN GESUCHT

gut erhaltene

Tellerwaschmaschine

elektrischer Betrieb. Offerten unter Chiffre T. M. 2756 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DAMAST-Tischtuch-Ersatz

Kunstlederart, weiss mit weissem Blumenmessen, abwischbar, hat sich bis heute sehr gut bewährt und ist im Preis sehr vorteilhaft.

115 cm breit	Qualität M	per Lfm.	Fr. 6.40
115 "	" " E	" "	" 8.50
135 "	" " M	" "	" 7.80

Original-Rollen à ca. 11 Meter

Ferner offeriere ich solange Vorrat:

Tischservietten-Papier

Irish Leinen Fräguung, 34 x 34 cm, weiss, platt, bei Abnahme von 5000 Stück 10000 Stück 20000 Stück pro 1000 Stück Fr. 5.20 Fr. 5.— Fr. 4.90

Closetrollen.

Grosse Gelegenheiten! Krepp, 300 coupons, prima Qualität, ohne Umschlag, bei Abnahme von 100 Rollen 500 R 500 R 1000 R pro 100 Rollen Fr. 26.— 25.50 24.50 24.—

Preise für alle Artikel gültig solange Vorrat. Verlangen Sie Muster oder unverbindlichen Vertreterbesuch durch:

H. STORZ St. Moritzstr. 21 ZÜRICH 6
Telephon 647 88
Papier- und Papierwaren en gros



Selecta
Die bedeutende Schweizer-Mark
zeigt Ihnen den Weg der Sparsamkeit

Hotelsekretär-Kurse

sowie kombinierte Kurse für Handel- u. Hotelfach

beginnen am **29. APRIL**

Handelsschule Rüedy

BERN
Bollwerk 35 Telefon 3 1030
Buchführung, Sprachen, Maschinenschriften, Stenographie, Menu- und Weinkunde, Hotelbetriebslehre, Hotelfach etc.

STELLENVERMITTLUNG
Prospekt gratis - Beste Referenzen

Portugiesischer weisser

THON

in Oliven-Oel
Büchsen zu 2kg 300 g.
Fr. 10.90 per kg.

SARDELLEN-FILETS

(Filets d'anchois)
in Oliven-Oel
4/4 Büchsen ca. 1 kg
Fr. 9.20.

Sardinen-Konserven, la Mailänder Salami, Schweizer Salami, Salametti, Mortadella.

Lieferung franko und geg. Nachnahme bei

Carlo Bernasconi
Salami en gros
Lugano



Bouchens Schlittler Korken

GEBR. SCHLITTLER
TEL. 4-4150 NAFELS

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 14
Bâle, 8 avril 1943

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

N° 14
Bâle, 8 avril 1943

ECOLE HOTELIERE DE LA S.S.H.

L'année de son 50^{ème} anniversaire

L'annonce de la réouverture prochaine de l'Ecole professionnelle de la S.S.H. à Lausanne aura sans doute déjà réjoui tous ceux qui lui portent intérêt, et en particulier les Anciens Elèves.

Malgré les temps difficiles, les dirigeants de l'Ecole Hôtelière ont fait preuve d'optimisme. Il eut certes été fort regrettable de laisser s'éteindre une institution aussi utile que la nôtre et qui a fait ses preuves durant cinquante années.

En effet, le 15 octobre 1893, l'Hôtel d'Angleterre à Ouchy mettait ses locaux à la disposition de 27 élèves. Les dix premières années d'existence de l'Ecole furent particulièrement difficiles en raison des moyens limités et d'une installation de fortune.

L'automne 1904 vit heureusement l'Ecole prendre possession de son actuelle propriété dont l'immeuble venait de recevoir les aménagements nécessaires. Dès lors ce fut un bel essor, jusqu'à un moment où la guerre de 1914-1918 vint rendre plus précaire la marche de l'Ecole. Toutefois, avec l'aide financière des autorités communales et cantonales, on sortit aisément de ce mauvais pas.

L'après-guerre vit l'Ecole à son apogée. Sa renommée alla croissant en Suisse et à l'étranger, si bien que pendant plusieurs années consécutives et malgré des agrandissements successifs, on ne put prendre en considération toutes les demandes d'inscription. Une telle vogue n'était pas usurpée, il est vrai, car l'enseignement et les installations étaient des modèles du genre. Les cours de cuisine, notamment, obtinrent toujours un vif succès. De très loin, on s'intéressa à notre école et l'on vint la visiter afin de s'en inspirer pour la création de l'étranger d'institutions semblables. Des Etats-Unis arrivèrent des marques d'encouragement très sensibles. L'hôtelier suisse y a en effet toujours joué d'une considération spéciale, aussi, coup sur coup, les deux sociétés hôtelières bien connues, la « Waldorf-Astoria » et la « Ritz-Carlton », créèrent-elles deux bourses d'études, comme marque de haute considération pour l'activité déployée par la S.S.H. dans le domaine de l'enseignement professionnel.

De plus, un « Prix Waldorf-Astoria » fut institué, accordant au meilleur élève une année de pratique rémunérée à l'Hôtel Waldorf-Astoria à New-York avec payement des frais de voyage. Plusieurs élèves bénéficièrent de ce Prix et revinrent en Suisse avec un gros bagage de connaissances.

Aujourd'hui, après une fermeture de deux ans, le Comité directeur de l'Ecole Hôtelière, admirablement soutenu par la S.S.H., est en mesure de rouvrir les portes de l'Ecole. Non doute que, sous l'énergique et compétente direction de M. Cottier, l'Ecole ne reprenne un essor nouveau et fructueux.

Si un gros travail préparatoire a été nécessaire pour en arriver là — établissement d'un nouveau programme d'études tout à fait « up to date », recherche de collaborateurs, amélioration des installations culinaires, etc. —, il serait bon qu'en contrepartie une aide morale soit apportée à notre Ecole. Et dans ce domaine, les Anciens Elèves de l'Ecole peuvent faire beaucoup. La plupart sont parvenus à des situations bien en vue, les uns dispersés aux quatre coins du monde, les autres établis en Suisse, et tous se souviennent avec plaisir et gratitude des mois d'étude passés à Lausanne où ils acquirent les solides bases théoriques et les bonnes notions pratiques si utiles à toute leur carrière et, de plus, ils se créèrent de durables amitiés.

Aussi l'Association des Anciens Elèves n'est-elle pas un vain mot. Créée dans le but de maintenir le contact entre tous ceux qui ont fréquenté l'Ecole Hôtelière et surtout de les secourir dans la mesure de ses moyens en toutes les circonstances de la vie, elle s'efforcera toujours d'être utile à tous. Nombreux furent les jeunes gens qui, avant la guerre, purent par l'entremise des Anciens établis en Allemagne et en Angleterre se rendre « en échange » dans ces pays pour s'y perfectionner tant dans la langue que dans la profession.

Par leurs conseils, les Anciens Elèves doivent aujourd'hui avoir à cœur de soutenir l'Ecole en encourageant les jeunes gens qui montrent des dispositions pour la carrière hôtelière à passer par notre Ecole. Ensuite, tous ceux auxquels leur situation le permet, doivent se faire un devoir de trouver à ces jeunes gens une place rémunérée où ils puissent parfaire leurs connaissances pratiques. En effet, quand, après la guerre, l'hôtellerie connaîtra à nouveau de beaux jours, c'est à des jeunes bien formés et spécialisés, munis de connaissances pratiques et théoriques étendues, que l'on donnera la préférence et c'est à eux qu'incombent la tâche de maintenir les traditions de l'hôtellerie suisse.

Bref, il importe que tous ceux qui de près ou de loin s'intéressent à l'Ecole Hôtelière créent autour d'elle ce « climat de sympathie » indispensable pour le développement et la prospérité de cette belle institution.

Puisse le projet des Anciens Elèves de se réunir à Lausanne au cours de ce printemps pour y fêter les 50 ans de leur Ecole se réaliser et leur permettre de la retrouver à cette occasion en florissante activité!

W. Muller,

Président de l'Association des Anciens Elèves.

La situation de l'hôtellerie suisse

Extraits du rapport de la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie sur l'exercice 1942

Comme d'habitude à cette époque de l'année, la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie à Zurich vient de publier son rapport annuel qui nous apporte de nombreux renseignements intéressants sur la situation générale de notre hôtellerie et sur l'activité que cette institution a déployée dans le domaine de l'assainissement hôtelier. Etant donné le peu de place dont nous disposons, nous résumerons le plus possible le contenu de ce rapport tout en nous efforçant d'en signaler l'essentiel.

L'état du tourisme

La guerre a continué en 1942 à avoir des répercussions désastreuses pour le trafic international et l'hôtellerie. Le nombre total de nuitées enregistrées dans notre pays oscillait encore en 1937 et 1938 autour de 16 millions et, après être tombé à 10 millions en 1940 et avoir atteint 11 millions en 1941, il n'était pas encore remonté à 12 millions en 1942. Si l'on fait une moyenne pour les deux dernières années d'avant-guerre, soit 1937 et 1938, et une moyenne des années de guerre 1940 à 1942 (on peut faire abstraction de 1939, année transitoire), on constate que le nombre moyen des nuitées des hôtes domiciliés en Suisse passe de 8,236,500 à 9,187,666 et accuse donc une augmentation de 951,166 alors que le nombre moyen des nuitées des hôtes étrangers diminue de 6,053,500, passant de 7,837,500 à 7,814,000, ce qui, sur le nombre total de nuitées, se traduit par une diminution de 5,102,300. D'après les estimations de la Société fiduciaire, une diminution de 5 millions de nuitées représentée, en tenant compte de toutes les dépenses touristiques (hôtels, voyages, achats divers, etc.), une moins-value de 250 millions par an. Si l'on évalue à 100 millions la moins-value pour 1939, on constate qu'à fin 1942 la diminution totale des recettes touristiques était de 850 millions. Et comme l'expérience prouve que l'hôtellerie bénéficie de la moitié au moins des recettes provenant de séjours faits en Suisse — par les étrangers, il en résulte pour notre industrie une perte de 425 millions, perte dont les conséquences ont la portée que l'on sait.

La situation de l'hôtellerie

Cependant, notre hôtellerie tout entière ne se trouve pas dans la gêne. Beaucoup d'hôtels qui déjà auparavant dépendaient avant tout de la clientèle suisse, ont échappé à la grave crise qui frappe l'ensemble de l'hôtellerie et ont même profité de la situation favorable de notre économie intérieure. Ces maisons disposent en général de bases financières solides, et sans appartenir à la catégorie des grandes entreprises hôtelières, jouent cependant un rôle important dans l'hôtellerie de notre pays, en particulier pour la formation des hôteliers eux-mêmes et du personnel capable dont on a un si grand besoin.

La situation est toute différente pour les entreprises qui doivent, pour assurer leur existence, pouvoir compter sur la fréquentation constante d'une clientèle étrangère dont elles ne pourront naturellement bénéficier qu'après le rétablissement d'une paix durable garantissant la libre circulation sur le plan international. En raison de leurs possibilités de chiffre d'affaires, comme en raison de l'importance des capitaux investis, ces entreprises jouent, au point de vue économique un rôle prépondérant dans notre hôtellerie. Depuis 1914, ces entreprises ont presque continuellement souffert de la crise économique mondiale qui a sévi par suite de la guerre, et des troubles survenus sur le marché des changes et des mesures d'autarcie prises dans la plupart des pays. De plus, ces hôtels sont en général concentrés dans des régions où, en dehors du tourisme proprement dit, les possibilités de travail et de gain sont modestes. Il en résulte que la crise de l'hôtellerie risque alors de provoquer de la gêne dans toute la région en question et ce phénomène s'est même déjà produit partiellement, par exemple dans l'Engadine, dans l'Oberland bernois, dans les régions du Lac Léman et du Lac des Quatre Cantons. Le tableau ci-après indique comment sont répartis, entre les diverses régions du pays, les prêts accordés par notre société depuis le début de son activité en 1922. Il permet ainsi de se rendre compte des secteurs plus particulièrement atteints par la crise hôtelière.

Grisons	Fr. 10,988,522.68	= 36,0%
Suisse centrale	5,620,818.92	= 18,4%
Suisse romande	4,817,150.31	= 15,8%
Canton de Berne	4,335,811.96	= 14,1%
Valais et Tessin	2,816,599.95	= 9,2%
Suisse orientale	1,991,371.51	= 6,5%

L'oeuvre d'assainissement réalisée par la Société fiduciaire

Nous voulons donner ici quelques chiffres totaux qui permettent pourtant de se faire une idée des résultats que la Société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie a obtenus au cours de la deuxième étape de son oeuvre d'assainissement:

La somme de toutes les avances consenties par la S.F.S.H. depuis sa fondation s'élève à 30,5 millions de francs sur lesquels un montant de 9 millions de francs a été remboursé par les entreprises assistées.

Ainsi donc, à l'aide d'une somme nette de 21,5 millions de francs — représentant nos avances, déduction faite des remboursements obtenus — on a, jusqu'à fin 1942, réussi à diminuer l'endettement de l'hôtellerie d'un montant total de 110 millions de francs, dont 40 millions au cours de la première oeuvre d'assainissement. Ces résultats ont pu être obtenus grâce à une méthode tenant compte de chaque cas individuellement et évitant tout schématisme.

A côté de ces prêts, cet institut a versé des montants à fonds perdus d'une valeur de fr. 504,822.60 en vue d'assurer la désaffectation définitive de certaines entreprises hôtelières, 51 hôtels avec 2320 lits ont de ce fait cessé leur exploitation. Les versements à fonds perdus opérés dans ce but représentent en moyenne fr. 175.— par lit.

La fermeture d'hôtels en 1942

Au cours de l'année dernière, nous avons, plus encore que par le passé, vu nos soins aux mesures destinées à obtenir que les entreprises non viables cessent définitivement leur exploitation. Grâce à des versements à fonds perdus d'un montant total de fr. 188,200.—, représentant à peu près le 30% de tous les versements opérés à cet effet depuis 1922, nous avons pu, au cours de cette seule année, obtenir que 15 hôtels avec 1086 lits soient affectés à d'autres buts ou soient même, dans certains cas exceptionnels, démolis. Notre participation financière aux mesures tendant à obtenir la cessation d'exploitation n'est naturellement accordée que si la garantie est donnée, sous la forme d'une servitude foncière, que l'immeuble se trouvera effectivement désaffecté d'une manière définitive. Lorsque l'établissement d'une servitude de cette nature n'est pas possible, nous nous efforçons, si les projets de désaffectation méritent d'être soutenus, de leur prêter notre appui et nos conseils, mais cela sans versement de fonds.

Les conditions auxquelles nous subordonnons le versement de nos contributions à fonds perdus destinées à assurer la cessation de l'exploitation font dans chaque cas l'objet d'une convention adaptée aux circonstances. Cette convention est consignée dans un acte authentique et il est procédé ensuite à l'inscription au registre foncier d'une servitude constituée en faveur de la société fiduciaire suisse pour l'hôtellerie et de ses ayants-droit. Aux termes de cette servitude, le propriétaire de l'immeuble en question prend, en contrepartie des versements à fonds perdus accordés, l'engagement suivant: il s'engage, pour lui et pour ses ayants-droit, à renoncer pour toujours à construire ou à exploiter sur l'immeuble grevé un hôtel, une pension ou un autre établissement similaire. Notre institut exerce un droit de surveillance et de contrôle sur l'exécution de cet engagement et il se réserve le droit d'appliquer les sanctions nécessaires en vue d'assurer l'observation de cette servitude.

Les résultats obtenus en 1942

Conformément à l'ordonnance du 19 décembre 1941 instituant des mesures juridiques temporaires en faveur de l'industrie hôtelière et de la broderie, nous avons procédé à de nombreux arrangements de nature surtout extra-judiciaire. Ainsi, dans de nombreux cas, nous avons, grâce à des ententes bénévoles allant bien au-delà des dispositions légales proprement dites, réussi à assainir complètement le bilan de certaines entreprises. La réduction de l'endettement que nous avons pu réaliser pendant l'année écoulée s'élève à dix millions de francs. Ce résultat a été obtenu avant tout en accordant des prêts de secours, à savoir 81 prêts d'une valeur de fr. 1,262,053.—. Ces prêts sont pour la plupart garantis par des hypothèques en rang postérieur. Signalons aussi qu'au cours de l'année écoulée, nous avons également pu obtenir de la part de tiers des fonds destinés à la réalisation de plusieurs projets d'assainissements et cela pour un montant total de fr. 765,231.—.

En ce qui concerne les mesures de transition qui doivent être envisagées en premier lieu à l'heure actuelle, relevons que, pendant l'année dernière, notre institut a accordé 113 avances bénéficiant d'un droit de gage légal privilégié. Ces avances représentent une valeur de fr. 1,238,009.— utilisées comme suit:

fr. 562,634.— en vue de continuer l'exploitation ou de maintenir l'hôtel en état et

fr. 675,375.— en vue d'éteindre, par un versement au comptant, les intérêts et les impôts.

Ce dernier montant représente en chiffre rond le 40% des intérêts et impôts qui ont pu ainsi être éteints et reste donc bien en dessous du maximum de 50% prévu par la loi.

On sait que par l'arrêté du 28 mai, modifiant l'ordonnance du 19 décembre 1941, le Conseil fédéral a autorisé la S.F.S.H. à étendre ses secours

aux instituts d'éducation et aux pensionnats privés. L'office fédéral a versé à cet effet à notre institution une somme de fr. 800,000.— qui pourra être affectée selon la pratique suivie en matière d'assainissement d'hôtels. Jusqu'ici la S.F.S.H. a reçu 7 demandes de la part d'instituts d'éducation ou de pensionnats privés.

Parmi les dispositions en vigueur, celles de l'arrêté du Conseil fédéral du 19 décembre 1941 restreignant l'ouverture et l'agrandissement d'hôtels ou d'établissements similaires se sont révélées particulièrement utiles. Ces dispositions stipulent l'interdiction d'ouvrir ou d'agrandir des hôtels ou établissements similaires sans un permis de l'autorité compétente. Ce permis n'est accordé que si le requérant, à côté d'une justification financière suffisante, rend plausible le besoin d'ouvrir ou d'agrandir l'établissement en question. Nous pouvons relever à ce sujet que les autorités compétentes ont en général procédé à un examen objectif de la situation et que les cantons appliquent avec la sévérité voulue les dispositions de cet arrêté du Conseil fédéral. Notre institut n'a eu à faire usage que dans un seul cas de son droit de recours. Dans plusieurs cas, les autorités de surveillance ont prononcé des amendes et dans deux cas elles ont même décidé la fermeture des établissements qui s'étaient rendus coupables de contraventions.

Associations touristiques

Fédération suisse du tourisme

Le comité de la Fédération suisse du tourisme, réuni à Berne le 1er avril sous la présidence de M. Gafner, président du gouvernement bernois, s'est occupé de la situation et des revendications du tourisme, dans le cadre des rapports économiques avec l'Allemagne, la Hollande et l'Espagne. La discussion de la situation politique et économique de notre pays a montré la nécessité de renforcer la collaboration et la cohésion de tous les milieux intéressés au tourisme.

Le comité estime que le désendettement de l'hôtellerie est un problème qui doit être réglé au plus tôt. Il considère que la fixation à la fin de 1943 de la durée d'application de l'ordonnance sur les mesures de protection en faveur de l'industrie hôtelière serait opportune afin d'apporter une amélioration aux dispositions de ce décret. Il apparaît également nécessaire de poursuivre l'action tendant à la suppression de l'exploitation d'hôtels, en vue de réduire le nombre des lits.

Il faudrait veiller à maintenir par des dispositions légales des exploitations hôtelières situées dans des endroits touristiquement favorables. Après avoir entendu des exposés du Dr W. Hunziker, directeur de la Fédération suisse du tourisme et de M. A. Meili, conseiller national, président de l'Association suisse pour le plan d'aménagement national, le comité s'est prononcé en faveur de l'incorporation du tourisme dans ce plan d'aménagement. L'une des conditions essentielles du développement des stations hôtelières est la création d'une législation hôtelière et climatique suisse.

Musée des communications et des transports de la Suisse

La première assemblée générale de la Société du musée des communications et des transports de la Suisse a eu lieu à la fin du mois de mars à Zurich, sous la présidence de M. Cottier, directeur de l'office fédéral des transports. Le Dr von Salis, directeur de la Société, présenta un rapport duquel il convient de relever que la question du choix d'une propriété pouvant convenir pour ce musée continue à être examinée. Dans ces conditions les travaux relatifs à des projets d'immeubles n'ont pas été poursuivis.

Le rapport et les comptes annuels ont été approuvés ainsi que le budget qui prévoit des recettes et des dépenses d'un montant d'environ fr. 50,000.—.

L'Assemblée générale approuva ensuite le projet de statuts qui avait été présenté et confirma le Comité provisoire qui avait fonctionné jusqu'à maintenant et qui comprenait, entre autres, M. Cottier, directeur de l'office fédéral des transports comme président, et M. Nobs, conseiller d'Etat zurichois, comme vice-président. Le président annonça que cet automne une « journée des transports » aurait lieu à l'Ecole polytechnique fédérale, journée au cours de laquelle les questions de communications et de transports seraient spécialement traitées.

Nouvelles diverses

La consommation de la viande autorisée les lundis de Pâques et de Pentecôte

En prévision des prochains jours de fête, il a été décidé de ne pas considérer, pour les ménages collectifs, le lundi de Pâques et le lundi de Pentecôte comme des jours sans viande. Les ménages collectifs seront donc autorisés à servir de la viande pendant ces deux jours.

Choucroute obligatoire

L'office de guerre pour l'alimentation vient de prendre, en complément de son ordonnance sur l'économie des denrées alimentaires du 30 novembre 1942, une nouvelle ordonnance (N° 79) qui prescrit que, pendant le mois d'avril 1943, les ménages collectifs sont tenus d'offrir et de servir, chaque mardi, au repas de midi, de la choucroute

comme plat de résistance. Chaque mardi à midi également, tous les mets à la carte contenant de la viande ou des produits carnés préparés, et au moins la moitié de l'ensemble des mets offerts à la carte devront comprendre de la choucroute comme plat de résistance. De même pendant ce mois, tous les ménages collectifs sont tenus de servir à leur personnel, chaque mardi à l'un des repas principaux au moins de la choucroute comme plat de résistance. Les dispositions concernant l'obligation d'offrir de la choucroute à la clientèle ne concernent pas les établissements médicaux, les sanatoria pour tuberculeux, les homes et hôpitaux d'enfants et les pouponnières.

Les abonnements de vacances à Pâques

Les entreprises de transport intéressées ont, comme l'année dernière, décidé d'alléger les conditions d'utilisation de l'abonnement de vacances pour les prochaines fêtes de Pâques.

Pour les voyages entrepris à l'aller les 22 et 23 avril (jeudi et vendredi-saint), le délai à observer avant de pouvoir utiliser le billet principal sur les 50 derniers kilomètres de la course de retour est exceptionnellement abaissé de cinq à quatre jours. Ainsi, les personnes partant en voyage avec un abonnement de vacances le 22 ou 23 avril pourront régénérer leur domicile, dans le premier cas le 25 avril déjà, jour de Pâques, et dans le second cas le 26 avril, lundi de Pâques.

Obscurcissement

Comme nous l'avons annoncé dans notre dernier No. le début de l'obscurcissement est maintenant fixé à 21 heures et la fin à 4 heures du matin. Nos lecteurs apprendront peut-être avec intérêt que le général Guisan a répondu comme suit à une requête de la Société des cafetiers et restaurateurs, demandant qu'on étende le début de l'obscurcissement soit reporté à 23 heures, comme l'été passé:

« Pour autant que les circonstances le permettent, le début de l'obscurcissement sera porté à 22 heures pendant l'été prochain. Etant donné que cette année l'heure d'été ne sera pas introduite, le début de l'obscurcissement, bien qu'il ne soit pas fixé à la même heure que l'été dernier, ne sera pas avancé comparativement à 1942. »

Nouvelles de l'étranger

L'évacuation de Mégève

Nos lecteurs auront appris par la presse quotidienne la nouvelle de l'évacuation de Mégève, la grande station française où un nombre imposant de touristes s'étaient donné rendez-vous. Cette mesure radicale montre à quelles extrémités on est obligé d'en arriver quand la population et les

hôteliers surtout font preuve d'absence de discipline en ne tenant aucun compte des mesures officielles. On verra, par les renseignements ci-après que donne la « Tribune de Genève », qu'une fois qu'on s'est laissé aller sur cette pente glissante, il est difficile de s'arrêter.

A Mégève, le marché noir était florissant. Si florissant même qu'une tranche de jambon était payée 200 fr., un oeuf 100 fr., et que les gens en vacances, qui n'étaient pas tous des sportifs, ignoraient complètement les restrictions. Faisant suite à de nombreux rapports de police, une première « charrette » préfectorale avait ordonné la fermeture d'une dizaine d'hôtels qui avaient battu les records dans le domaine de la surenchère et envoyé vers d'autres lieux, quelques trafiquants notoires: employés d'hôtels spécialisés dans ce commerce clandestin, barmen trop ingénieux qui, le soir venu, se muient en commerçants, grooms même qui étaient des rabatteurs.

Mais le marché noir changea tout simplement de lieux et les rapports de police qui se succédaient à Vichy, en même temps que les plaintes, devaient inévitablement provoquer une mesure draconienne.

Et un beau matin, Mégève se trouva vide. En trois jours, par les moyens de transport les plus divers, plus de 2800 personnes avaient dû quitter les lieux.

L'Office national de tourisme et de propagande de Monaco

Ceux qui ont eu le privilège de visiter l'Office national de tourisme et de propagande de Monaco ont été frappés par la parfaite organisation et la conception originale de cette institution. Cette création moderne est l'œuvre de l'actif délégué général, M. Gabriel Olivier qui a su faire de cet office un organisme unique qui ne manquera pas, après guerre comme aujourd'hui, de rendre de grands services au tourisme monégasque et au tourisme international. Il comprend en effet: un bureau de renseignements sur la Principauté et les stations de tourisme du monde entier, un grand hall où l'on trouve des journaux et revues de divers pays, un département de statistiques du mouvement touristique dans la Principauté, un bulletin météorologique récapitulatif, une galerie permanente d'expositions diverses, une bibliothèque contenant tous les livres publiés sur la Principauté de Monaco, un fichier et une carte de 1500 correspondants de l'office dans le monde, un service d'informations mettant à la disposition des écrivains et des journalistes une documentation sur la vie littéraire, artistique et sportive de la Principauté, un recueil des articles, photographies, films, disques intéressant la Principauté de Monaco. Enfin une magnifique section photographique contient un nombre considérable de photographies et comprend, surtout, un laboratoire doté des appareils les plus modernes qui sont mis gracieusement à la disposition des hôtes de marque.

Tout cela, sans parler de quantité de brochures en plusieurs langues, plans, dépliants, cartes postales illustrées, affiches très attrayantes qui sont, soit distribués aux touristes, soit envoyés à l'étranger.

Du fait des difficultés de transport et de ravitaillement, le tourisme est devenu à l'heure actuelle un problème ardu et l'organisation des industries touristiques est devenue de son côté une véritable science qui a elle-même besoin d'organismes fonctionnant avec précision. C'est pour cela que M. Gabriel Olivier s'est attaché à faire de l'Office national de tourisme et de propagande de Monaco une institution modèle qui seule permet aujourd'hui de se maintenir à la hauteur des circonstances.

Nécrologie

Etienne Marty †

Nous apprenons le décès à l'âge de 82 ans de M. Etienne Marty, ancien hôtelier. M. Marty, originaire de Varone (Valais) avait fait sa carrière dans l'hôtellerie. Il avait acquis l'Hotel Gare et Terminus à Martigny et l'Hotel-Pension Marty-Beau-Séjour à Champex tenus actuellement par ses enfants. Le défunt laisse le souvenir d'un excellent homme, actif et de commerce agréable.

PAHO

Le Comité directeur et le Comité de la Paho ont tenu séance à Zurich le jeudi 25 mars, sous la présidence de M. O. Stocker de Bâle. Les délibérations avaient surtout pour objet l'approbation du rapport de gestion et des comptes pour 1942. La fortune sociale atteint un montant d'environ fr. 560,000.—. La caisse paritaire d'assurance chômage pour l'hôtellerie est une des caisses privées de la Suisse qui est établie sur les meilleures bases et dont les résultats financiers sont les plus favorables. Elle bénéficie de la haute estime des autorités.

Les contributions des employeurs pour 1943 seront établies de la même façon que celles de 1942, c'est-à-dire sur la base de la taxation autonome, mais à condition naturellement que les intéressés ne méritent pas de ce droit d'auto-taxation. La contribution pour 1943 doit donc demeurer en rapport avec la fréquence d'avant-guerre. Dans ce but, il faut absolument que les membres employeurs donnent avec précision tous renseignements utiles sur le nombre de nuitées enregistrées en 1938 et 1942. Les taxations autonomes doivent être adressées à l'Administration de la Paho jusqu'au 31 mai 1943. Nous prions instamment nos membres d'envoyer leur déclaration à la Paho dans le délai fixé pour s'éviter des difficultés et de la correspondance inutile avec l'Administration de la caisse. M. F. X. Markwalder fut nommé membre du Comité directeur pour remplacer M. Eluvert sortant de charge. Le vice-président de la caisse pour 1943 fut désigné en la personne de M. R. Baumann de l'Union Helvética.

Fixation d'une période de haute-saison au Tessin

Les autorités tessinoises communiquent que pour cette saison de printemps, la période de pleine saison pendant laquelle, conformément à l'article 17 de la loi fédérale sur le repos hebdomadaire, ce repos peut être réduit à une demi-journée, a été fixée

du 3 avril au 29 mai

Les associations d'employeurs et d'employés intéressés doivent porter cette décision à la connaissance de leurs membres. Ces dispositions seront en outre publiées dans la feuille des avis officiels cantonale.

Du rapport de l'administration, relevons qu'au lieu des prescriptions uniformes désirées, la plus grande confusion règne au point de vue des dispositions cantonales. Chaque canton édicte ses propres prescriptions au sujet de l'assistance chômage, si bien qu'aujourd'hui il est fort difficile de se reconnaître dans ce fouillis, ce qui ne va pas sans faire grand tort à la cause de l'assistance chômage. Les autorités fédérales s'obstinent aussi à conserver des prescriptions schématiques qui ne sont pas favorables au développement de l'uniformité des dispositions.

Le client est toujours sensible à un service soigné



RÉCHAUD incassable CALI

En vente chez les bons fournisseurs des hôtels et restaurants
Vente en gros: Guido MAYER, Lausanne



„Jetzt Chef, müssen wir alles daran setzen, den guten Ruf unserer Küche hochzuhalten! Versuchen Sie, mit dieser Würze nachzuheffen, wo es gilt, den Geschmack zu verbessern, Saucen zu strecken, die Suppe schmackhafter zu gestalten.“

„Ja, mit

TEX-TON-Würze

bin ich von je her gut gefahren und heute ist sie einfach unentbehrlich. Fein und natürlich im Geschmack ist sie ausgiebig, aber nicht aufdringlich.“

Tex-Ton-Würze ist sehr preiswert, am vorteilhaftesten in Korbfässchen direkt von der Fabrik

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern



Bellardi Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

Hotel- u. Wirrfachschule Neuchâtel (Staatlich subventionierte Lehranstalt)

Beginn des nächsten Kurses am 3. Mai 1943 mit praktischer-theoretischem Lehrplan für Küche, Service, Keller, Buchhaltung und französische Sprache. Pensionatpreis, alles inbegriffen, Fr. 120.— bis 180.— monatlich. Prospekte durch die Schulleitung.

Café-Restaurant sucht per 1. Mai a. c. Servierkocher

gut präsentierend, deutsch und französisch sprechend, die durch gewissenhaften Umgang mit den Gästen und durch Fachkenntnisse befähigt ist, dem Service vorzustehen. Offerten mit Bild, Zeugnissen und Altersangabe unter Chiffre B. O. 2790 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Sehr günstige Gelegenheit für Hotel! MANGE (Glattemaschine)

2 m Arbeitsbreite und 27 cm Walzendurchmesser, mit elektrischer Heizung und Motorantrieb, in wie neuem Zustande, sehr günstig abzugeben. Grosse Kohlen- und Dampferparnis. Offerten sub Chiffre G. H. 2789 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Schnell glänzt und putzt alle Weissmetalle und Silber

Flicon N°1, Fr. 150 N°2, Fr. 350

Ein Fachgeschäft erhältlich Für Grossverbraucher vorteilhafte Grosspackungen Drogerie Wernle & Co., Zürich

Wenn Forellen blau, dann Blausee Forellen

Forellenzucht Blausee Blausee Berner Oberland Tel. 8 0092 u. 8 0094

Gesucht Tochter als Stütze der Verwaltung

(für Büro, Oekonomie etc.). Für Anfängerin gute Gelegenheit den Betrieb zu erlernen. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen u. Bild unter Chiffre K. H. 2787 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tochter als Stütze der Verwaltung

(für Büro, Oekonomie etc.). Für Anfängerin gute Gelegenheit den Betrieb zu erlernen. Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen u. Bild unter Chiffre K. H. 2787 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, fleissige Köchin oder Koch

in ein gutgehendes, alkoholfreies Restaurant. — Schöne Lohn und Freizeit. Anmeldungen erbeten an das Alkoholfreie Restaurant St. Galler Kaffeehalle, Colihagasse 12, St. Gallen.

GESUCHT per 15. April evtl. früher, seriöse Tochter, die gut stopfen und flicken kann, als

H. Lingère

Off. unt. Beilage von Zeugnisabschrift u. Photographie an Restaurant Huguenin, Zürich.

Sauberer, ehrlicher Jüngling sucht Kochlehrstelle

in Hotel-Betrieb. Deutsche Schweiz od. Tessin bevorzugt. Frau L. Zimmerli, Igelweid 3, Aarau, Tel. 2 17 18.

Vertrauensposten als Stütze des Patrons

in Hotel, Restaurant, Tea-room, Coniserie, wünscht tüchtig, sprachkundige Geschäftsfrau, evtl. auch als Kassierin. Offerten unter G. 3018 Y an Publicitas Bern.

Automatische Waagen mit Garantie ab Fr. 270.—

Aufnahmimaschinen auch Bertel rev. **Nationalkassen Kaffeemühlen** elektrisch mit u. ohne Käseebli. Frau Sigg, Zähringerstr. 5, Zürich 1.

Sekretärin

sucht Stelle für Sommersaison. Offerten unter Chiffre M. A. 2795 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Lugano

An bester Lage, 50 m von Schiffstation-Centrale, moderner

TEA-ROOM zu vermieten

Ca. 180 Sitzplätze innen u. ca. 100 Sitzplätze im Freien gegen den See. Anfragen von tüchtigen, seriösen Interessenten unter Chiffre S. O. 2789 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison in mittleres Hotel nach Gstaad:

Alleinkoch, entremetkundig **Köchin**, evtl. Jahresstelle **Küchenmädchen**, evtl. Jahresstelle. Könnte sich als Köchin ausbilden. **Heizer-Casseroier**, evtl. Jahresstelle. **Alleinportier-Conduttore** **Zimmermädchen** **Handwäscherin** **Saalführer** **Saal-Lehrkocher** **Erste Saal-Lehrkocher**

Handschriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Photos sind zu richten unter Chiffre S. C. 2791 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen mit Eintritt am 19. April 1943:

1 Hausburschen, arbeitsgew. u. sauber; **1 Hilfs-Hausburschen** als Tourant für Office u. Haus; muss in beiden Arbeiten bewandert sein; **1 Zimmermädchen**, muss auch in der Lingerie mitfehlen.

Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Referenzen und Lohnansprüchen (Kost und Wohnung im Hause) an die Direktion der Hofetfachscheule SHV. in Lausanne.

Die Chance...

„Ihelli“ nur jenem, der das Seine dazu tut. Unsere Schule besuchen, heisst sich Chancen für später schaffen!

Die Frühjahrskurse:

Fach und Sprachen: 27. April — 26. Juni
Kochkurs: 27. April — 19. Juni
Servierkurs: 27. April — 19. Juni
Mixkurs: 29. April — 12. Mai

Prospekt und Auskunft verlangen! Telephone 255 51.

Die Paho bezahlt an ihre Mitglieder für die Dauer des Kursbesuchs das volle Taggeld!

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Zentrifuge

mit Kupferlaufkorb von 700—1000 mm Durchmesser, gegen Kassa zu kaufen gesucht

Offerten sub Chiffre Z. E. 2781 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Jahresstelle, tüchtiges Zimmermädchen Commis de cuisine

sowie ein

für die Dauer der Mustermesse. Offerten mit Zeugnissen und Lohnansprüchen an Hotel Metropol, Basel.

Gesucht zu sofortigem Eintritt jüngerer Etagen-Portier

(Remplaçant für 2 Monate)

Reisevortugung. — Hotel de Paris, La Chaux-de-Fonds.

Offerten von Vermittlungsbureaux

aul Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!



299a

SCHINDLER-AUFZÜGE
MOTOREN
GERÄUSCHLOS
ZUVERLÄSSIG
DAUERHAFT
SCHINDLER S. SIE AG. LUZERN
AUFZÜGE & ELEKTROMOTORENFABRIK

Für die Dauer der Messermesse gesucht:

Chef de service
Serviertöchter
Köche
Buffetmädchen
Küchenmädchen
Officemädchen
Schenkbursche

Offerten erb. an Gebr. Früh, Restaurant Baselstab, Basel.

Gesucht tüchtige, gut ausgewiesene, jüngere

Buffetdame

Ferner ein **Casserolier**
und ein **Küchenmädchen**

Offerten an Restaurant Frascati, Seefeldquai 1, Zürich 8.

Gesucht in grösseren Geschäftshaushalt treue, zuverlässige

TOCHTER

für den Zimmerdienst und zur Mithilfe bei den übrigen Hausarbeiten neben Köchin.

Gute Behandlung, Monatslohn Fr. 100.—, Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien u. evtl. Photo sind zu richten unter Chiffre K. E. 2783 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

in gutfrequentierte Hotel der Südschweiz eine absolut tüchtige und erfahrene

I. Saaltöchter-Gouvernante

Gefl. auf. Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre S. T. 2798 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Sie

Hotel-Möbiliar 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

Hôtel de 1er rang, Suisse romande, cherche pour entrée immédiate

Une Secrétaire de réception-Main-courantière

Un Volontaire de bureau

rétribué (occasion d'apprendre à fond les différents rouages administratifs d'un grand hôtel)

2ème Dame de buffet, qualifiée.

Places à l'année, sérieuses. — Offres avec références, photo, prétentions et timbre-reponse sous chiffre S. R. 2771 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.



Portionsforellen

Spezialität

küchenfertig — lebend

Forellenzucht Brunnen

Telephon 80 (Schwyz)

Muster-Postsendung franko Nachnahme absolute Garantie, erste Qualitätsware, **echter**

„AQUILA“-Safran

Gläschen 25 g netto Fr. 15.—

10 g „ „ „ 6.50

Schachtel mit 200 „ „

Briefchen, 30 g netto „ 20.—

Feine, hygienisch sterilisierte

Tafel-Zahnstocher

Pakete von 50 Schächtelchen

(gleich 10 000 Zahnstocher)

Fr. 20.— pro Paket.

Schachtel mit 6000 Zahn-

stocher, von Hotels, Restau-

rants, Pensionen etc. bevor-

zugt. Fr. 9.50 per Schachtel.

Schreiben an Postfach 26333,

Lugano 4.

ZU VERKAUFEN

sehr gut erhaltener französischer

Kodherd

Holz u. Kohlenfeuerung, 160 x 90.

Kaffeemaschine

(Aequator), Heisswasser-Durch-

lauf, elektr., wie neu. Eine ältere

Nationalkasse

(1 serv.). Gefl. Anfragen unter

Chiffre O. B. 2797 an die Schwe-

izer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

für sofort oder nach Übereinkunft in kleines Passanten-

haus im Wallis in Jahresstellung ein jüngeres, tüchtiges

Bureaufräulein-Stütze

Alleinsaaltöchter, gewandt

Alleinkoch, tüchtig, solid

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnanspruch

erbeten unter Chiffre P. W. 2792 an die Schweizer

Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Weniger Fleisch...

gezwungenermassen — aber dafür soll es nur etwas ganz Gutes sein, am besten also

Hoferschinken!

OCCASION

Verkauf von

1 Universal-

Küchenmaschine

mit Rührkessel bis 50 l und mit

1 Antriebsstelle für Aufsteckma-

schinen, neuwertig.

1 Rührmaschine

mit 25 l-Kessel, wenig gebraucht.

1 Kartoffel-

Schälmaschine

„Hobart“, mit eingebautem 1 PS-

Motor, 350—400 kg stündl. Lei-

stung, gebraucht, revidiert,

1 dito, „American“

mit 150—180 kg Leistung, ge-

braucht, revidiert. — Einige

Geschirr-

Abwaschmaschinen

diverse Systeme und Grössen,

gebrauchte, revidierte.

Eventuell mitweisse Abgabe.

Torsim AG., Bern, Tel. 2 22 52

Spezialfabrik für Geschirrwash-

maschinen u. Küchenmaschinen.

Gesucht per 15. April

Serviertöchter-Volontärin

in feines Restaurant nach Zürich. Bewerberinnen, evtl. Welschschweizerinnen, wenn möglich nicht unter 20 J., wollen ausführliche Offerte mit Zeugnisabschriften und Photographie einreichen unter Chiffre S. V. 2.85 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

KOCH gesucht

für Kantine in einer Torfausbeutung.

In Frage kommt nur ganz tüchtiger, energischer, mit dem Rationierungssystem vertrauter Mann. Eintritt sofort. — Anmeldungen mit Gehaltsansprüchen unter Beilage der Photographie sind zu richten unter Chiffre K. T. 2794 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Zum Strecken und schmackhaften Kochen...

waren die Knorr-Suppenartikel von jeher erprobte Helfer. Doppelt begehrt sind sie heute wegen ihrer Ausgiebigkeit und ihrer nach wie vor hervorragenden Qualität.

Großverbraucher verlangen die vorteilhaften Spezialpackungen.

KNORR-NÄHRMITTEL A.-G.
Thayngen-Schaffhausen

Knorr-Suppenartikel