Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 34

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

** An das Forschungsinstitut
für Fremdenverkehr, Bern.
Gurtengasse 6

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

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

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreiundfünfzigster Jahrgang — *Cinquante-troisième année*

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

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

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

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

Nº 34 Basel, 24. August 1944 — *Erscheint jeden Donnerstag* · *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 24 août 1944 **Nº 34**

Neues aus der Kriegswirtschaft

Einige Betrachtungen zur Versorgungslage

Der durch die militärische Entwicklung auf den Kriegsschauplätzen entfachte Optimismus für ein nahes Kriegsende lässt die auf dem Gebiete der Lebensmittelversorgung auftretenden Schwierigkeiten leicht übersehen. Doch, je näher der Krieg an unsere Grenzen rückt, um so isolierter werden wir gegenüber dem Auslande dastehen. Unsere Behörden haben es unter diesen Verhältnissen tatsächlich nicht leicht, alle Wege und Mittel zu einer Verbesserung unserer Versorgungslage zu finden. Kaum dass die Einrichtung eines Lastwagentransportdienstes zwischen Genf und der französisch-spanischen Grenze geplant wurde, um infolge Unbenützbarkeit des Bahnweges durch Frankreich Importgüter von Übersee in unser Land und Exportwaren zur Verschiffung zu bringen, so ist durch die Ausdehnung des Krieges auf Südfrankreich für einige Zeit alles Angeordnete wieder in Frage gestellt. Die grosse Unsicherheit in der Versorgung vom Ausland her dauert an und wirkt sich natürlich in allen Entschlüssen der kriegswirtschaftlichen Behörden aus. Unter diesem Gesichtspunkt sind auch die in Frage kommenden kriegswirtschaftlichen Massnahmen zu beurteilen.

Im folgenden wollen wir einen kurzen Überblick über das geben, was in letzter Zeit auf dem Gebiete der Versorgung sich ereignet hat, im speziellen auch im Zusammenhang mit den Belangen des Gastgewerbes.

Die Früchte des Anbauwerkes

Dank dem grossen Anbauwerk und der günstigen Witterung stehen wir vor einer guten Ernte. Kartoffeln und Obst wird es wieder in reichlichem Masse geben. Gemüse ist zurzeit im Überfluss vorhanden. Der vorausschauende Hotelier wird deshalb die einigermassen günstige Preislage ausnützen und recht viel von unsern Herbstprodukten konservieren, um dann im Winter und Frühjahr, wenn wieder eine Verknappung auf den Warenmärkten eintritt, und dann auch mit erhöhten Preisen zu rechnen ist, auf seine Vorräte greifen zu können. Hinderlich ist allerdings bei dieser Konservierungsarbeit der grosse Mangel an notwendigem Küchenpersonal zum Zurüsten von Gemüse und Obst.

Planmässigkeit in der Fleischversorgung

Während auf der persönlichen Lebensmittelkarte in den letzten Monaten durch Inkraftsetzung blinder Coupons die Fleischration wieder etwas erhöht werden konnte, sind die Fleischzuteilungsquoten für kollektive Haushaltungen gleich geblieben, und zwar auf dem tiefsten je erreichten Stand, obschon der Mehranfall von Vieh und Fleisch gegen den Herbst hin in der Regel saisonmässig ansteigt. Wir begreifen deshalb durchaus, dass in unserem Mitgliederkreise eine gewisse Enttäuschung aufkam, dass man nicht auch die Zuteilungsquoten für das Gastgewerbe etwas erhöht hat.

Neu ist auch, dass mit Bezugsantrag Ende August/Anfang September die kollektiven Haushaltungen verpflichtet werden, mindestens 10% der Fleischzuteilung in gefrorenem Kalbfleisch zu beziehen.

Wir wollen es bei dieser Gelegenheit nicht unterlassen, im Zusammenhang mit diesen Fragen nachfolgend auf eine Aufklärung der Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft hinzuweisen:

„Der jahreszeitliche Ausgleich der Fleischversorgung versagt heute fast völlig. Die Schlachtvieheinfuhren fallen praktisch kaum in Betracht. Würde man den Dingen ihren Lauf lassen, so müssten Schwankungen in der Belieferung der Verbraucher mit Fleisch und Fleischwaren in Kauf genommen werden, die mit einer planmässigen und geregelten Versorgung schwer in Einklang zu bringen wären. Die kriegswirtschaftlichen Behörden suchten deshalb nach Mitteln und Wegen, um auf andere Weise die Schwankungen zu meistern und von den Überschüssen des Herbstes so viel als möglich in die Mangelmonate des Frühlings und Frühsommers hinüberzuretten. Durch Anlegung von Fleischvorräten gelang es in der Tat, ein allzu heftiges Auf und Ab der monatlichen Zuteilungen zu verhüten.

Neben der Vorratshaltung mittelst Fleischkonserven (die aus verschiedenen Gründen nur in recht bescheidenem Umfange in Frage kommt) und neben der Einlagerung von Salzfleisch für die Wursterei legt das Kriegsernährungsamt seit zwei Jahren auf das Einfrieren des Fleisches besonderes Gewicht. Die Abneigung, die dem Gefrierfleisch früher entgegengebracht wurde, hat jegliche Berechtigung verloren, seitdem auch beim Fleisch das Tiefkühlverfahren angewendet wird.

Im Schnellgefrierprozess werden unmittelbar nach dem Schlachten ganze Viertel und Hälften bei Temperaturen von minus 30 bis 40 Grad Celsius vollständig durchgefroren und darauf in Räumen, die dauernd auf Temperaturen von minus 15 bis 20 Grad Celsius gehalten werden, aufbewahrt. Dank dem raschen Einfrieren bleibt das Zell- und Gewebsgefüge des Fleisches unverändert; umgekehrt muss, damit der Saft erhalten bleibe, das Auftauen möglichst langsam vor sich gehen. Werden diese Regeln befolgt, so ist das tiefgekühlte Fleisch dem frischen ebenbürtig. Der Käufer wird, auch wenn sein Gaumen sehr fein ist, in der Regel weder beim Zubereiten noch beim Essen merken, ob er vom Metzger frisches oder tiefgekühltes Fleisch erhalten hat.

Grössere Mengen Fleisch wurden bereits im Herbst 1942 auf diese Weise tiefgekühlt und eingelagert. Im Frühling 1943 wurde während mehreren Monaten der Fleischbedarf der Bevölkerung bloss zu etwa drei Vierteln mit Frischfleisch, zu einem Viertel aber mit Gefrierfleisch gedeckt, ohne dass daraus irgendwelche Nachteile entstanden. Auch dieses Jahr wurde wiederum neben Frischfleisch Gefrierfleisch abgegeben. Gegenwärtig werden in noch umfassenderer Weise die erforderlichen Vorbereitungen getroffen, um abermals einen Teil des herbstlichen Angebotes zur Erhöhung der Fleischzuteilung des kommenden Frühlings tief zu kühlen und einzulagern."

Fleischpunktschulden

Eine der unerfreulichsten Angelegenheiten in der Fleischrationierung ist das Kapitel „Fleischpunktschulden". Während vielen Monaten sind die seinerzeit, teils verschuldet, teils unverschuldet, entstandenen Fleischpunktschulden der kollektiven Haushaltungen einem Amortisationsverfahren unterworfen. Trotzdem nun inzwischen bis auf einen kleineren Rest die Tilgung erfolgt ist, gibt es immer noch Unternehmen, die Fleischpunktschulden besitzen. Für jene ist nun ein verschärfter Abtragungsmodus angeordnet worden. Geschädigt wird dabei in erster Linie der Gast, der in ein mit Punktschulden belastetes Haus gerät, indem er für seine wertvollen Mc weniger Fleisch erhält als anderswo. Erst in zweiter Linie wird der Betrieb betroffen, wenn der so benachteiligte Gast nicht wieder einkehrt. Man kann sich füglich fragen, ob mit dem ganzen Tilgungsverfahren das Richtige getroffen wird. Zweifellos wäre es besser und korrekter, als den unschuldigen Gast zu „strafen", wenn mit einer anderen Ahndungsart ein für allemal die Punktschuldenfrage liquidiert würde.

Gerade auch im Hinblick, dass nun durch das verschärfte Amortisationsverfahren in Einzelfällen bis 40% der Normalzuteilung in Abzug gebracht werden, ergibt sich für die betroffenen Betriebe auf Monate hinaus eine unzureichende Gästeverpflegung. Im Gastgewerbe ist es ja nicht möglich, die Gästeverpflegung mit Fleisch quantitativ so zu gestalten wie in einem Privathaushalt, wo sich die Rechnungseinheit „der Verpflegungstag" auf immer die gleichen Personen bezieht, während dies im Restaurant durch den ständigen Wechsel der Gäste nicht der Fall ist. Man kann nicht gut wie im Privathaushalt dem Gaste B beim Abendessen sagen, der Herr A, welcher mittags hier war, hat bereits schon die Fleischportion des Tages gegessen. Der Gast will eben für seine 2 Coupons und sein Geld ein vollwertiges Essen und lässt sich nicht mit einer einfachen Speise wie im Privathaushalt abfinden. Das Moment, dass ein gastgewerblicher Betrieb ein Verkaufsgeschäft ist, in welchem der Gast bestellt und auch jeder ungenügenden Leistung gegenüber Konkurrenzbetrieben ausweichen kann, schliesst eigentlich jeden Vergleich mit einer Privathaushaltung von vornherein aus, was aber von einzelnen kriegswirtschaftlichen Beamten in verschiedenen Fällen immer noch nicht erkannt wird.

Esst Felchen!

Die Versorgung mit Meerfischen ist zurzeit nicht ungünstig. Sehr reichlich werden nun aber Süsswasserfische aus unsern Seen angeboten. Bereits hat das KEA einen Aufruf erlassen, Felchen und Bondelles zu konsumieren, um den zeitlich grossen Anfall zur Verwertung zu bringen.

Warum so wenig Eier?

Auffallend ist die starke Kürzung der Eierzuteilung an gastgewerbliche Betriebe. Innert Monatsfrist ist die Bezugsquote in der Bezugsklasse 10 auf die Hälfte herabgesetzt worden (1½ Ei pro 100 Mc). Gleichzeitig fällt ab 1. September die Zuteilung von Volleipulver weg, weil die Zufuhren seit geraumer Zeit unterbunden sind und die Vorräte beim Grosshandel zur Neige gehen.

Die Sektion für Eier und Geflügel des Eidg. Kriegsernährungsamtes hat unserer wirtschaftlichen Beratungsstelle in bezug auf die Kürzung der Eierzuteilung folgende Erklärung abgegeben:

„Wegen Kraftfuttermangel musste der einheimische Hühnerbestand verglichen mit der Vorkriegszeit um etwa 40 Prozent verkleinert werden, das heisst von 4,5 Millionen auf zirka 2,7 Millionen Stück. Da das Futter nicht nur knapper, sondern vielerorts auch qualitativ geringwertiger geworden ist, ging der Eierertrag im gesamten prozentual stärker zurück als der Hühnerbestand. Trotzdem ist festzustellen, dass die Geflügelhalter bis anhin die Eierablieferungspflicht durchschnittlich sehr gut erfüllten und bedeutend mehr als die vorgeschriebene Mindestmenge abgaben. Das trifft auch für die vergangenen Monate und Wochen zu. Nun beginnt aber die Mauserzeit der Hühner, und infolgedessen fallen die Eiererträge und damit die Anlieferungen an die Sammelstellen rapid zurück.

In früheren Jahren konnte diese saisonmässige Lücke jeweils mit Zuschüssen aus Eierimporten mühelos geschlossen werden. So wurden vor dem Kriege jährlich etwa 1600 Waggons Eier zu 144 000 Stück eingeführt, entsprechend etwa 230 Millionen Stück. In den letzten beiden Jahren kamen noch je etwa 190 Waggons Eier in die Schweiz, was immerhin einer Menge von je zirka 27 Millionen Stück entsprach. Im laufenden Jahre haben sich nun aber die Importmöglichkeiten abermals ganz bedenklich verschlechtert, so dass bis heute nur rund 4 Millionen Importeier verteilt werden konnten, also seit Neujahr nicht einmal 1 Stück pro Kopf der Bevölkerung. Dabei ist der Ausfall, das heisst der Prozentsatz an unbrauchbarer Ware wesentlich gestiegen.

Angesichts dieser Verhältnisse dürfte es verständlich sein, dass das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt die Eierrationen zurückhaltend bemessen muss. Trotzdem hat man sich stets bemüht, insbesondere auch die etwas anders gelagerten Bedürfnisse der kollektiven Haushaltungen nach Möglichkeit entsprechend zu würdigen. So zeigt ein Vergleich der Rationen der Bezugsklassen 10 und 11 mit denen der Inhaber von persönlichen Lebensmittelkarten (auch hier wieder der unzulässige Vergleich des gastgewerblichen Betriebes mit der Privathaushaltung! Red.) immer noch eine bescheidene Besserstellung des Gastgewerbes auf.

Schaleneier pro 200 Mc

		Bezugsklassen	
1944	LK	10	11
Januar	2	4	4
Februar	2	1,6	1,6
März	4	4	4
April	6	4,8	4,8
Mai	4	6	9
Juni	2	4	6
Juli	2	3	4
August	2	3	4
September	2	2,25	2,25
	26	32,65	39,25

Wenn man daneben heute insbesondere noch die ärztlich geleiteten Krankenanstalten und Sanatorien in bezug auf die Eierzuteilungen begünstigt, so deswegen, weil dies einem gewiss in weiten Kreisen verständlichen Wunsche der Kriegsernährungskommission entspricht. Sobald sich die Produktionsverhältnisse wieder bessern, dürfen auch das Gastgewerbe und die Hotellerie angemessene Erhöhungen der Eierzuteilungen erwarten."

Fettversorgung

Bedauerlicherweise hat das eidg. Kriegsernährungsant ab September die Umtauschmöglichkeit von Warengruppe B in Warengruppe C (nur Butter) in den Bezugsklassen 10 und 11 aufgehoben. Damit fällt eine Möglichkeit der Anpassung an den von Betrieb zu Betrieb oft sehr unterschiedlichen Verbrauch und an die gegebenen Bedürfnisse, die sich auf gewisse abgestufte Qualitätsleistungen stützen, dahin. Die Aufhebung dieser Umtauschmöglichkeit ist wohl auf die rückläufige Butterproduktion infolge der verringerten Milchablieferungen während einer längeren Zeitspanne zurückzuführen.

Wie man in den letzten Tagen auch in der Tagespresse vernehmen konnte, ist es dank der vorsorglichen Lagerhaltung und dank der Ausnützung aller inländischen Fettquellen gelungen, die Zuteilung an sichtbaren Fettstoffen auch für den nächsten Winter in der Höhe der heutigen Ration zu gewährleisten. Sollte es möglich sein, die unterbrochenen Zufahrtswege zwischen den Meerhäfen und der Schweiz wieder zu öffnen, so darf während der Wintermonate sogar mit einer bescheidenen Erhöhung der Ration gerechnet werden.

Zur Überwindung der Fettstofflücke trägt namentlich der stark vermehrte inländische Ölsatenanbau nicht unwesentlich bei. Im Juli dieses Jahres wurden schätzungsweise auf 6000 ha 12000 t Raps geerntet, dessen Ausbeute sich auf ungefähr 5000 t Speiseöl stellen dürfte, d. h. auf einen fünfmal grösseren Ertrag als im Vorjahre.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: **Neues aus der Kriegswirtschaft.**
Seite 2: **Nachwuchs und Zukunftsaussichten — Zur Trinkgeldfrage — Die Pflege der Gästekleidung im Hotel — Kleine Chronik — Umschau — Aus dem Bundesgericht.**
Seite 3: **Kriegswirtschaftliche Massnahmen — Totentafel — Geschäftliche Mitteilungen — Büchertisch.**

Stabilhaltung der Ölpreise

Die Gestehungskosten des inländischen Speiseöls stellen sich bekanntlich wesentlich höher als die Kosten der Herstellung von Öl aus ausländischen Ölsaaten und Früchten. Um die Preisunterschiede auszugleichen, haben die zuständigen Behörden sämtliche verfügbaren Fettstoffe in einer Mischrechnung zusammengefasst und sich entschlossen, im Interesse der Stabilhaltung der Lebenskosten eine Erhöhung der Mittelpreise der Speisefette und -öle zu vermeiden und die sich ergebende Preisdifferenz aus allgemeinen Mitteln auszugleichen. Zu diesem Zwecke hat der Bundesrat der Risiko- und Preisausgleichskasse für Speisefette und -öle einen Betrag von 5 Millionen bis höchstens 11 Millionen Franken in Form eines Vorschusses zur Verfügung gestellt. Dieser Entschluss zeigt, dass der Bund gewillt ist, das Nötige vorzukehren, und ein weiteres Ansteigen der Lebenshaltungskosten einzudämmen. Nicht nur aus sozialen, sondern auch aus allgemein wirtschaftlichen Erwägungen heraus wird wohl allseits diese getroffene Massnahme begrüsst werden. St.

Aus dem Leserkreis

Nachwuchs und Zukunftsaussichten

Mit Recht wies kürzlich ein Hotelier aus dem Bündnerland in der Hotel-Revue darauf hin, wie schwer es heute für einen jungen Mann in der Hotellerie ist, einen Betrieb in die Hände zu bekommen oder gar zu erwerben. Für eine Direktion ist gute Protektion erforderlich, sonst nützen alle Vorstellungen eines Kandidaten nichts. Will man aber das Haus kaufen, statt es in Direktion zu übernehmen, erhält man ein Preisangebot, bei dem eine Lebensexistenz kaum möglich ist. Noch bis in die letzte Zeit hinein konnte man sich überzeugen, wie masslos die Kaufpreise festgesetzt werden. Dann verschlägt sich natürlich der Kauf, und der Erwerbswillige muss sich mit einem anderen Posten, wennmöglich ausserhalb der Hotellerie, zufrieden geben.

Vielfach wird bei dem Verkauf oder auch bei der Verpachtung der Fehler gemacht, dass man die früheren Umsatzzahlen möglichst geheim hält, um den Kauf- oder Pachtpreis emporzutreiben. Der junge Mann macht sich dann eine unrichtige Vorstellung von der Möglichkeit des Umsatzes, beeinflusst durch alle möglichen irreführenden Aussprüche des Verkäufers oder Verpächters, und — er fällt hinein. Noch in letzter Zeit sind uns aus unserem Bekanntenkreis Fälle bekannt geworden, wo jüngere Leute in Unkenntnis der Umsatzmöglichkeiten in grosse Schwierigkeiten geraten sind. Nun kann man ja sagen, dass ein schlauer Kaufmann solche Tricks und Umstände herausspüren sollte. Derartige Geschäftstüchtigkeit kann man aber den jungen Leuten noch nicht zumuten. In der Hotellerie ist es teilweise auch anders als im Handelsleben, wo der junge Mann seine Kniffe sehr rasch lernen muss. Sicherlich muss man ja dem Hotelier auch zumuten, gleichzeitig ein guter Kaufmann zu werden, aber es wäre ein Fehler, wenn man immer nur das kaufmännische Rechnen in der Hotellerie voranstellen und es als das Mittel betrachten würde, welches dem Hotelier den Erfolg sichert. Unsere schweizerische Hotellerie hat sich nicht dadurch den Weltruf erworben, dass sie das kaufmännische Rechnen in allen Feinheiten ausbildete, im Gegenteil, leider war es etwas umgekehrt, sie hat grosszügig gewirtschaftet, hat sich aber durch ihre Grosszügigkeit schliesslich ihre Stellung gefestigt. Das will nun nicht sagen, dass man in der Hotellerie in Zukunft das Rechnen vernachlässigen sollte. Vielmehr soll man es an den rechten Platz stellen.

Ein weiterer Umstand, der die Lage des nachrückenden Hoteliers erschwert, liegt auch darin, dass wir mit unserer Hotellerie in eine gewisse Stabilisierung hineingeraten sind. Wir stehen heute vor einer fixfertigen, weiträumig aufgerichteten Hotellerie, die nur noch zum Teil entwicklungsfähig ist. Unsere Hotelbauten sind nun einmal in genügender Zahl vorhanden, auch wenn man da und dort über eine Schrumpfung klagt. Der Nachwuchs hat also nicht mehr die Möglichkeiten wie in früheren Jahren, wo bei dem wachsenden Bedürfnis nach Betten der junge Mann mit Vater, Onkel und Vetter einfach auf den besten Platz hinging und sich vormerkte, wo man in einigen Monaten ein neues Hotel in Betrieb setzen werde. Dem Erwerbswilligen stehen heute meistens nur noch solche Häuser zur Verfügung, deren Rendite äusserst fraglich erscheint; für andere Häuser werden eben unmässige Preise verlangt. Von diesem Gesichtspunkt aus gesehen, muss man die negative Einstellung vieler junger Leute aus der Hotellerie verstehen, die sich lieber einem anderen Beruf zuwenden. Man möge einmal die Hotelierssöhne zählen, die sich der bequemeren akademischen Karriere zugesellt haben.

Nun gut — alle diese Schwierigkeiten sind heute reichlich vorhanden. Dennoch tut der junge Mann Unrecht, wenn er sich enttäuschen lässt und der Hotellerie den Rücken kehrt. Das Gastgewerbe bietet heute noch ganz ausgezeichnete Chancen. Augenblicklich ist es eine grosse Genugtuung, zu betrachten, welch eine bedeutende Regsamkeit gerade jetzt nach 5 Jahren Krieg vorhanden ist. Landauf und landab sehen wir uns erstaunlichen Neuerungen gegenüber. Auch Grossgeschäfte in der Hotellerie haben mit einer Zähigkeit durchgehalten, die ihren Besitzern das allerbeste Zeugnis ausstellt. Noch kürzlich setzte uns ein Kollege in einer Plauderei, die tief in die Nacht hinein dauerte, begeistert auseinander, dass man jetzt noch in der Hotellerie zu seinem Geld und zu seinem Ansehen komme, wenn man es nur wolle. Das Geld, sagte er, liege nur auf der Strasse, aber man müsse es zu nehmen wissen. Bedingung sei volle Hingabe an den Beruf, darunter versteht er auch einen überlegten Einkauf der Ware und die ständige Kontrolle. Der Hotelier müsse nur immer im Hause anwesend und wirklich tätig sein, dann sei schon vieles gewonnen. Unser Freund hat nicht unrecht. Gut geleitete Geschäfte, die trotz des Krieges noch offen bleiben konnten, haben sich auch in dieser Kriegszeit durchgehend bewährt. Dort natürlich, wo man völlig auf den Ausländerverkehr eingestellt war, konnte man sich nicht immer umstellen. Irgendwo muss eine Lücke bleiben.

Voraussetzung für den Erfolg in der Hotellerie ist aber, dass man nicht stehen bleibt, sondern sich rührt. Es gibt immer noch eine Menge Kollegen, die meinen, das Geld falle ihnen im Traum nur so in den Hosensack. Das ist niemals der Fall. Vor allem darf der Hotelier sein Haus baulich nicht vernachlässigen, koste es, was es wolle. Viele Betriebsinhaber warten missmutig den Krieg ab, lassen die Wände und das Inventar verfallen und wundern sich, dass ihre Gäste zum Nachbarn sitzen, der sich, weil er rührig ist, ganz hübsch „modernisiert" hat. Wenn der Verkehr in näherer Zukunft allgemein wieder besser einsetzt, ist die Hotellerie allgemein kein schlechtes Geschäft. Das muss man unserer Jugend sagen und sie davon überzeugen, statt dass man sie mit ständigem Wehklagen und Pessimismus auf andere Wege schickt. —e—

Zur Trinkgeldfrage

Der kürzliche Leitartikel in der Hotel-Revue hat unser Interesse erweckt. Er beweist uns wiederum, dass die Trinkgeldfrage eigentlich nie zur Ruhe kommt. Genau genommen, ist eben jede Lösung keine Lösung, weil es gar nie eine solche gibt. Schafft man das Trinkgeld gänzlich ab, ohne jeden Kompromiss, so wird es sicherlich durch die Hintertüre des Hotels wieder eingeführt. Nach kürzerer oder längerer Zeit findet eine grosszügige Madame oder Lady, der Zimmerkellner oder ihr Kammermädchen müsse für die besonderen Dienste doch noch ein Extrageldstück erhalten. Dieses Verfahren macht natürlich Schule, die Bediensteten sind darüber nicht unglücklich, und plötzlich ist das Trinkgeld wieder da. Zwar erklärt man, dieser Vorgang werde nicht stimmen. Man solle nur einmal einen ernstlichen Versuch machen und dann würde das üble Trinkgeld nach einigen Jahren in Vergessenheit geraten. Das Personal werde glücklich sein, nicht mehr als Trinkgeldnehmer dazustehen. Hinter solchen Optimismus muss man ein dickes Fragezeichen machen. Vorläufig kann man nicht daran glauben, dass unsere galonierten Herren hinter der prächtigen Eichenschranke (Concierge) auf ihre saftigen Anteile, die das Salär eines manchen Direktors übertreffen, verzichten wollen oder dass die Bar- und Restaurationstöchter, die häufig Fr. 700.— bis 1000.— im Monat verdienen, solche Summen einfach an ihr Bein streichen. Das müsste aber doch geschehen, denn man kann das Trinkgeld nicht nur im Hotel abschaffen und es in der Wirtschaft oder Bar weiter bestehen lassen. Eine radikale und durchgehende Ordnung müsste her.

An der Einheitlichkeit fehlt es nun heute, und darin liegt vielleicht der Grund, weshalb man mit der gegenwärtigen Regelung nicht voll befriedigt ist. Je nach dem Charakter des Betriebes kennen wir die gewöhnliche Ablösung, dann besteht noch ein Extrasystem für die Geschäftsreisenden, weiter werden kleinere und grössere Häuser anders behandelt, und schliesslich gibt es eine Menge Kleinbetriebe, wo überhaupt ein völliges Durcheinander herrscht. Im einen Haus nimmt das Personal das Trinkgeld direkt entgegen, im andern Haus heisst es, Trinkgelder würden gar nicht verlangt. Schliesslich existiert noch die sogenannte Fixbelöhnung, wo der Gast sein Trinkgeld abgeben muss und der Angestellte einen festen Lohn erhält. Embarras de richesse! Eine gerechtere Lösung wäre sicherlich die, dass überall im Gross- und Kleinbetrieb, im Hotel und Restaurant der prozentual gleich hohe Betrag erhoben werden muss. So wüsste der Gast, woran er ist, und er müsste sich nicht darüber beklagen, dass, wenn er auf einem Platz nacheinander in vier verschiedenen Häusern absteigt, er auch vier verschiedene Berechnungen des Trinkgeldes vorfindet. Der Widerstand gegenüber einer solchen „Gleichschaltung" ist jedenfalls sehr gross, aber man darf sich nicht verwundern, dass die Vielfältigkeit an Trinkgeldsystemen in unserer Hotellerie eigentlich niemanden befriedigt und die Gespräche darüber immer wieder aufleben. (Korr.)

Die Pflege der Gästekleidung im Hotel

In der „Hotel-Revue" vom 17. 8. 44 bringen Sie einen Artikel über „die Pflege der Gästekleidung im Hotel" angeregt durch einen Handelsreisenden in der Fachzeitung „Hermes". An und für sich enthalten die gemachten Ausführungen berechtigte und zweckmässige Vorschläge für Häuser, wo ein solcher Kundendienst nicht schon besteht. Aber die Anregung wird zum Ansinnen, im Moment, wo verlangt wird, dass diese Pflege zu einem bescheidenen Aufschlag zu geschehen hat. Der Schreiber an die „Hermes" hat sich wohl nicht lange überlegt, was er da verlangt für einen „bescheidenen Aufschlag". Der Handelsreisende ist in der Schweiz wie anderswo gewohnt und gezwungen, mit seinen Spesen haushälterisch umzugehen. Er legt für sein Zimmer im Durchschnitt zirka Fr. 5.— aus. Ein bescheidener Aufschlag auf Fr. 5.— ist 20% = Fr. 1.—, sonst ist er nicht mehr bescheiden. Für diesen einen Franken verlangt der gute Einsender die „totale Auffrischung seiner äusseren Schale", und das noch in Nachtarbeit, wo jeder Handlanger heute Anspruch auf doppelten Stundenlohn erhebt und in den organisierten Berufen verpflichtet ist, zu verlangen. In den meisten Schweizer Hotels werden dem Gast normalerweise die Schuhe geputzt und der Anzug gebürstet, sofern er ihn hinaushängt. In Passanten-Hotels mit fast ausschliesslicher Kaufleute-Kundschaft hat dies vor 6.00 Uhr früh zu geschehen; also in Nachtarbeit. Das ist schon Dienst am Kunden, im Bedienungsgeld inbegriffen. Letzteres beträgt bei 15% Fr. 0.75 (m. W. ist dieser Ansatz von den reisenden Kaufleuten als zu hoch beanstandet worden) bei einem Aufenthalt von 1 Tag, 12% bei 2—3 Tagen, 10% bei längerer Dauer, was beim Handelsreisenden selten vorkommt. Dabei weiss der gute Einsender ganz genau, dass er für Putzen seiner Schuhe beim Stiefelputzer an der Bahnhofecke, der keine Miete und kein Licht zu rechnen braucht, mindestens 40 Cts. zu bezahlen hat; wenn er sich beim billigsten Coiffeur rasieren lässt, 60 Cts. hinlegen muss; sein Köfferchen durch den Dienstmann vom Zuge an den Bahnhofsausgang tragen lässt, 70 Cts. fürs erste, für jedes weitere 30 Cts. laut Tarif berappen darf; all das nicht in Nachtarbeit.

In vielen Hotels ist der angeregte „Kleider-Service" schon seit Jahren vorhanden, aber gegen Berechnung; er wird vom Hotel übernommen, das ihn in der Regel durch einen Kleinmeister der Schneiderzunft fachgemäss durchführen lässt. Schon das hat seine Schwierigkeiten: die „grossen" Schneidermeister sind fast ausnahmslos nur gewillt, die Arbeit zu übernehmen, wenn der Anzug aus ihrer Werkstatt stammt; die Kleinmeister, die dieses Aufbügeln, Fleckenentfernen und eventuell Flicken machen, weil es sich meistens um Nacht- oder Dringend-Arbeit handelt, müssen entsprechend entschädigt werden. Hier einige Preise, die wir heute bezahlen und beim erforderlichen Arbeitsaufwand als sehr vernünftig betrachten:

1 Anzug bügeln Fr. 2.50; 1 Kittel bügeln Fr. 1.30; 1 Hose bügeln Fr. 1.20; einen Knopf annähen Fr. 0.50; 1 Frackanzug gebügelt und gereinigt (Flecken) Fr. 5.50; flicken 3½ Stunden à Fr. 2.— = Fr. 7.—, ein Anzug gereinigt (Flecken) und gebügelt Fr. 4.50.

Ein „Marchand Tailleur" übernimmt von ihm angefertigte Herrenkleider zum Aufdämpfen und Bügeln, aber nicht zum Reinigen. In der Gross-Stadt wird für diese Arbeit mindestens Fr. 8.— bis 12.— verrechnet pro Anzug, aber nicht über Nacht; man muss schon zwei bis drei Tage warten. Die chemische Reinigung eines Herren-Anzuges kostet heute, je nach Zustand des Objektes, Fr. 12.— bis 15.—; Wartezeit 6—10 Tage. Wenn die Lieferung innert 2—3 Tagen gewünscht wird, kommen 25% Aufschlag hinzu. Kunst-Stopfen eines einzigen Risses in einem Anzug kostet je nach Grösse Fr. 6.— bis 10.— mit Wartezeit von 8—14 Tagen.

Wenn ein Hotel in der Schweiz diesen „Kleider-Service" einrichten würde, müsste es mit folgenden fixen Kosten rechnen: 1 Schneider für Nachtarbeit (21.00 bis 6.00 Uhr, mit 1 Stunde Essenszeit) mindestens Fr. 700.— monatlich; Ablösung für Freitage und Ferien, minimal 5 Tage pro Monat à Fr. 26.—, ergibt Fr. 130.— pro Monat. Mit Versicherungen, Ausgleichskasse, Stromverbrauch, Werkzeug- und Werkstatt-Amortisation kommen wir auf Franken 1000.— pro Monat fixe Auslagen. Während einer 8stündigen Arbeitszeit kann ein guter Schneider höchstens 6 Anzüge reinigen, aufdämpfen und bügeln. Bei einem Preis von Fr. 6.— pro Anzug könnte das Hotel die Unkosten decken, insofern der Schneider jede Nacht 6 Anzüge erhält, was aber nie der Fall ist. Es gibt Tage, da kein Anzug, andere Tage, an welchen 10—12 zu bügeln sind. Dabei hätte das Hotel diesen Service immer noch nicht während des Tages, also immer noch kein hundertprozentiger Dienst am Kunden. Schon an der ungleichen Beanspruchung würde der „Kleider-Service" in eigener Regie scheitern.

Aber der Vorschlag in der „Hermes" will ja nur einen bescheidenen Aufschlag auf den Zimmerpreis des Handesreisenden anerkennen, er will nicht, wie oben errechnet, für den Kleider-Dienst noch einmal soviel auslegen wie für das Zimmer. Der Einsender wird zwar geltend machen, er verlange nicht einen so gründlichen Service. Eine gute Arbeit wird er aber doch verlangen, wenn einmal der Preis festgelegt ist. Wehe, wenn ein Anzug einmal „verbügelt" ist, da kommen gleich die Ersatz-Ansprüche. Dann ist der Anzug plötzlich das Werk des besten und teuersten Schneiders und ist durch falsche oder unvorsichtige Behandlung nicht mehr zu tragen. Sch.

Kleine Chronik

Ein Achtziger

Emil Krebs, Besitzer des Hotel Central in Luzern, konnte, was wenigen beschieden ist, körperlich und geistig frisch, gestern seinen 80. Geburtstag feiern. Durch des Lebens schnellfliessendes Geschehen, durch das Auf und Ab hat er sich in den vielen Jahrzehnten erfolgreich durchgekämpft.

Am 23. August 1864 wurde der Jubilar in Tschugg bei Erlach als Sohn eines tüchtigen Seeländer-Landwirts, der eine zahlreiche Familie zu betreuen hatte, geboren. Sein Wunsch, Koch zu werden, ging in Erfüllung. In Genf absolvierte er die Lehrzeit und nachher eine gute Ausbildung in seinem Berufe. Mit erstklassigem Rüstzeug versehen, arbeitete er dann in den besten Hotels in Aix-les-Bains, Nizza, Monte Carlo (hier mit dem König der Köche Escoffier zusammen), in Mürren, Neapel, im Quirinal in Rom, in Salzburg, Kairo und schliesslich im Savoy und Grand Union Hotel in Dresden.

15 Jahre weilte der Jubilar in dieser Stadt, wo er sich auch verehelichte. Nachdem er das Hotel Central käuflich erworben, siedelte er 1911 mit seiner Familie nach Luzern über. Mit seinem hervorragenden Können — von der internationalen Kochkunstausstellung 1909 in Dresden mit der Goldmedaille preisgekrönt — mehrte er als Hotelier der guten alten Schule den ausgezeichneten Ruf seines geschätzten Unternehmens.

Wer das Vergnügen hat, Papa Krebs persönlich näher zu kennen, dem kramt er gerne aus seinen Erinnerungen, erzählt heute noch mit viel Humor von seiner Wanderschaft und lässt ihn einen Blick tun in seine zahlreichen Photos- und Menus-Alben. Beim Lesen dieser kulinarischen Gedichte läuft dem Feinschmecker das Wasser im Munde zusammen. Der König Eduard der VII. von England, der König von Sachsen, die russische Zarin und viele andere bedeutende Fürstlichkeiten der Vorkriegszeit, sowie politische und künstlerische Grössen — unter andern G. Verdi, — gehörten damals — es war einmal — zu den vielen Gästen, die er bedient hat.

Der Hotelier-Verein Luzern, dem er seit 1911 als treues Mitglied angehört, berief ihn als Experten für die Kochlehrprüfungen der Zentralschweiz, welches Amt er bis vor kurzem noch ausübte.

Wir wünschen Papa Krebs alles Gute, vor allem einen schönen, ruhigen und beschaulichen Lebensabend. Ad multos annos! W. G.

Todes-Anzeigen

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

Wilhelm Boldt

Hotel Boldt, Castagnola

am 13. August nach langer, schwerer, mit Geduld ertragener Krankheit im Alter von 59 Jahren sanft entschlafen ist.

*

Am 17. August wurde nach kurzer, schwerer Krankheit

Herr

Albert Geyer-Hofmann

Hotel St. Gotthard, Basel

im Alter von 68 Jahren in die ewige Heimat abberufen.

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

„Landi-Bähnli" in Weggis

Der Kurort Weggis hat eine neue Attraktion: seit einiger Zeit verkehrt zwischen dem Strandbad und dem Dorfzentrum ein kleines Elektromobil (Landi-Bähnli), das vollen Anklang bei Gästen und Einheimischen findet.

Umschau

Gewerbe und Wettbewerbsgesetz

Unter dem Vorsitz von Nationalratspräsident Dr. P. Gysler (Zürich) nahm der Vorstand des Schweiz. Gewerbeverbandes an seiner Sitzung vom 10. August in Bern Stellung zu den bisher gegen das Bundesgesetz über den unlautern Wettbewerb geltend gemachten Argumenten und stellte dabei fest, dass diese den wahren Sachverhalt missachten und die Gesetzesgegner die Bedürfnisse einer Volkswirtschaft, deren wichtigste Grundlage die Qualitätsarbeit ist, vollständig ausser acht lassen. Nach Entgegennahme eines Berichtes von Dr. W. G. Peter (Zürich) über die Errichtung einer Abteilung für Betriebswirtschaft und Statistik wurde beschlossen, die begonnenen Arbeiten fortzusetzen und gemeinsam mit den Berufsverbänden ein Tätigkeitsprogramm aufzustellen. Der Vorstand billigte sodann das Abkommen mit dem Verband schweiz. Waren- und Kaufhäuser über die Durchführung eines paritätischen Bewilligungsverfahrens für die Eröffnung und Erweiterung von Warenhäusern und richtete die dringende Aufforderung an den selbständigen Detailhandel, unverzüglich an den Ausbau und die Festigung der übrigen Selbsthilfemassnahmen heranzutreten.

Aus dem Bundesgericht

Allgemeingültige Verfügung der Nachlassbehörde über Betreibungseinstellung

Der Eigentümer eines Hotels in Schuls hatte beim Bezirksgericht Inn das Hotelsanierungsverfahren eingeleitet. Als er an seinem Wohnsitz in Zürich für einen Hotelhypothekarzins betrieben wurde, stellte der Bezirksgerichtspräsident Inn die Betreibung telegraphisch ein. Das Betreibungsamt schritt trotzdem zur Pfändung. Der Hoteleigentümer rekurrierte beim Bundesgericht, das seine Beschwerde guthiess. Es zog dabei in Erwägung, dass sich die Einstellungsverfügung des Präsidenten der Nachlassbehörde auf Art. 42 der Hotelschutzverordnung vom 19. Dezember 1941 stützt. Danach steht dem Präsidenten der, mit einem Hotelschutzgesuche befassten Nachlassbehörde die Kompetenz zu, die gegen den Gesuchsteller hängigen Betreibungen einzustellen. Das bedeutet ohne weiteres, dass jedes schweizerische Betreibungsamt die von dieser Amtsstelle verfügte Einstellung der Betreibungen zu beachten hat. Die in Frage stehende Verfügung ist für die Betreibungsbehörden ebenso verbindlich wie die rechtskräftige Bestätigung eines Nachlassvertrages durch eine Nachlassbehörde, oder dementsprechend, die Bewilligung von Hotelschutzmassnahmen durch eine die Hotelschutzbestimmungen anwendende Nachlassbehörde. Voraussetzung ist einzig, dass die Verfügung vom Präsidenten einer mit einem Hotelschutzgesuche befassten Nachlassbehörde ausgeht. Über deren Zuständigkeit hat nur die Nachlassbehörde selbst zu befinden, allenfalls das Bundesgericht. Der Präsident der Nachlassbehörde handelt ebenso kraft selbständiger Amtsgewalt, wie ein auf Grund des Schuldbetreibungs- und Konkursgesetzes verfügender Richter, dessen Zuständigkeit so wenig, wie die eines Rechtsöffnungsrichters der Nachprüfung durch die Betreibungsbehörden unterliegt. Übrigens kann Artikel 42 der Hotelschutzverordnung auch dahin verstanden werden, dass eine Einstellung von Betreibungen auch bei zweifelhafter Zuständigkeit der vom Schuldner angerufenen Nachlassbehörde zulässig ist, für solange eben, als das Verfahren bei ihr hängig bleibt. (Entscheid der SchKK. vom 4. November 1943.)

Totentafel

Albert Geyer-Hofmann †

Am 17. August ist Herr Albert Geyer-Hofmann, Besitzer des Hotels St. Gotthard, Basel, im Alter von 68 Jahren von schwerem Leiden erlöst worden. Im Jahre 1902 ist der Verstorbene, aus Strassburg stammend, in die Schweiz gekommen, wo er sich das Bürgerrecht erwarb. Während fünf Jahren war er als Küchenchef im alten Bahnhofbuffet tätig, worauf er sich dann selbständig machte und vorerst das alte Weinrestaurant an der Dufourstrasse und später die „Gambrinus-Halle" übernahm. Hierauf führte er das „Neue Warteck", bis er schliesslich im Jahre 1929 das Hotel St. Gotthard & Terminus erwarb, welches er mit seinem Sohne bis zu seinem Tode betrieb. Als vorbildlicher und aufmerksamer Gastgeber widmete der Verstorbene seine ganze Arbeitskraft seinem Unternehmen. Der Trauerfamilie entbieten wir aufrichtige Teilnahme.

Kriegswirtschaftl. Maßnahmen und Marktmeldungen

Esst Felchen!

Das Eidgenössische Kriegsernährungsamt teilt mit: Begünstigt durch die warme Witterung, werden zurzeit in den meisten Schweizer Seen grosse Fänge von Felchen (féras, bondelles) erzielt. Dieser starke Anfall dürfte voraussichtlich noch mehrere Wochen andauern; er bietet eine willkommene Gelegenheit zur Bereicherung des Speisezettels. Diese Edelfische enthalten wenig Gräte, und ihr Fleisch ist sehr schmackhaft und bekömmlich. Die Konsumenten, insbesondere die Gastwirte, werden daher eingeladen, sich überall mit Felchen einzudecken, wo solche bezogen werden können.

Preise für Wild und Wildbret

Im Hinblick darauf, dass in einigen Kantonen die Hochjagd in wenigen Wochen eröffnet wird, erinnert die Eidg. Preiskontrollstelle in einem Rundschreiben an die Organisationen der Jäger, des Comestiblehandels und des Gastgewerbes daran, dass die in Verfügung Nr. 622 A/42 vom 2. September 1942 nebst Ergänzung vom 11. September 1942 für Wild und Wildbret vorgeschriebenen Höchstpreise auch für die Campagne 1944 unverändert gültig sind. Diese betragen:

a) Abgabepreise der Jäger:

	an den Detailhandel ab Versandstation Fr./kg	an Grossverbraucher ab Versandstation Fr./kg	an private Konsumenten fko Domizil d. Empfängers Fr./kg
Rehe im Fell . .	4.—	4.20	4.50
Gemsen im Fell .	3.—	3.20	3.50
Hirsche im Fell .	2.50	2.70	3.—

Vorstehende Preise verstehen sich für frischgeschossene, sauber ausgenommene Tiere.

b) Verkaufspreis des Detailhandels (ohne WUST):

	an Grossverbraucher Fr./kg	an Private Fr./kg
Rehe ganz, im Fell, sauber ausgenommen	4.50	—
Rehrücken, ohne Fell . . .	9.—	9.50
Rehschlegel, ohne Fell . . .	7.—	8.—
Rehragout	4.50	4.60
Rehpfeffer mit Beize . . .	—	4.40
Gemsen, ganz, im Fell, sauber ausgenommen	3.50	—
Hirsche, ganz, im Fell, sauber ausgenommen	3.—	—

Für Hauslieferungen ist ein Zuschlag von 10 bis 20 Rp. je kg zulässig.

Wir bitten Sie, den Mitgliedern Ihrer Organisation von vorliegendem Rundschreiben Kenntnis zu geben und diese besonders darauf hinzuweisen, dass jede Überschreitung vorstehender Preise untersagt ist und dass sich im Falle der Verletzung dieser Preisvorschriften sowohl Verkäufer als auch Käufer strafbar machen.

Holz, ein teurer Brennstoff

Aus einer Bemerkung im Geschäftsbericht der Dampfschiffahrtsgesellschaft Zugersee geht hervor, dass die Verwendung von Holz zur Kesselfeuerung die Brennstoffkosten wesentlich erhöht hat. Diese betrugen pro km für Benzintraktionen Fr. 1.45 (1939: 48 Rappen), für Kohlenfeuerung Fr. 1.35 (1939: 65 Rappen) und für Holzfeuerung Fr. 2.80!

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortung der Redaktion

Schuhputzkasten Rekord

Im Inseratenteil dieses Blattes ist eine Anzeige von der mit der Herstellung des Schuhputzkastens beauftragten Firmen enthalten, welche wir Ihrer besonderen Aufmerksamkeit empfehlen. Es handelt sich hierbei um die Abbildung des Modells eines Schuhputzkastens, wie er den Delegierten anlässlich der D.-V. in Locarno gezeigt wurde. Der Kasten wurde von den Angestellten-Verbänden, unter Hinzuziehung der Herstellerfirmen, entworfen und enthält praktisch alles, was zur Schuh- und Kleiderreinigung benötigt wird. Damit nun in allen Häusern möglichst einheitlich von den Portiers die gleichen Kasten übernommen und wieder abgetreten werden können, ist gerade aus den Kreisen der Angestelltenschaft dem Wunsche nachdrücklich Ausdruck verliehen worden, es möchten von den HH. Hoteliers doch solche Kasten zur Verfügung gestellt werden.

Der Schuhputzkasten stellt sich, bei Berücksichtigung des vielfältigen Inhalts, sehr vorteilhaft, hat doch die Herstellerin, die insbesondere an der Nachlieferung des verbrauchten Putzmaterials interessiert ist, alles Interesse daran, den Kasten möglichst billig abzugeben, Für die Güte des Putzmaterials bürgt der Name und die jahrzehntelange Erfahrung der Herstellerfirma.

Bücherfisch

„Gemeinschaftsverpflegung. Menu- und Rezeptvorschläge." Ausgearbeitet von der Gruppe Hauswirtschaft des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes. Herausgegeben und zu beziehen durch den Werbe-Dienst der Eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft, Bern 3. 30 Seiten. — Diese Broschüre enthält Anregungen zur Menugestaltung und Zubereitung von Essen, die zum Zwecke der Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden können. Die Rezepte sind in verschiedenen grossen Betriebsküchen ausprobiert worden, wobei die Mengenangaben einer genauen Überprüfung unterzogen wurden. Bei der Ausarbeitung haben Vertreter des Gastgewerbes und des Oberkriegskommissariats mitgeholfen. Die Preise und Nährwerte der einzelnen Menus sind im Anhang auf einer Liste zusammengestellt. Den Vorschlägen liegt ein einfaches, relativ billiges und doch genügend nahrhaftes Essen zugrunde. Manche Küchenleitungen werden daher auch für ihren normalen Betrieb aus dieser Schrift Anregungen entnehmen können. Die Broschüre wird demnächst auch in französischer Sprache herauskommen. Bestellungen sind an den Werbedienst der eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft, Bern 3 (Tel. 2.41.62), zu richten. Der Preis beträgt 50 Rp. Bei grösseren Bestellungen werden Ermässigungen gewährt.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (abw.)

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

Bouchons
KELLEREIMASCHINEN
SCHEIDEGGER & LAUFEN
TEL. 79022

Zitronen-Crème
mit Crèmepulver Wander
¼ Liter Milch oder Wasser mit 70 g Crèmepulver Wander glattrühren. ¾ Liter Milch mit der geriebenen Rinde einer Zitrone und 100 g Zucker oder anderem Süßstoff zum Kochen bringen, die Crèmepulvermischung einrühren und nochmals stark aufkochen.
Diese sämige Crème weist ein feines Zitronenaroma auf und eignet sich ausgezeichnet für sommerliche Desserts. Sie bildet gegenüber der sonst üblichen Vanillecrème eine angenehme Abwechslung.
Crèmepulver Wander in anerkannt guter Qualität zu Fr. 4.20 per Kilo beziehen Sie direkt bei
Dr. A. WANDER A.G., BERN Telephon 55021

Bürke Kaffee
Bürke & Co., Zürich und Landquart

Gesucht
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Kellerbursche
Restaurantfochter
Saaltochter
Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe der Eintrittsmöglichkeit sind zu richten unter Chiffre D.R. 2429 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Freude
bereiten Sie allen Gästen mit einem „mords-guet"-Streichkäsli (³/₄ fett).
4 Stück für 150 Punkte!

Horgen Glarus
zeitgemäss formschön bequem preiswert
A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen
646HP

In Jahresbetrieb nach Zürich
gesucht
Lingerie- und Wäscherei-Gouvernante
Offerten mit Referenzen unter Chiffre W. G. 2432 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

An bedeutendem Fremdenplatz der Ostschweiz wird grosses herrschaftl. Renditenhaus mit vollständig eingerichteter
Fremdenpension
an seriöse, kapitalkräftige Fachleute sofort od. später verkauft evtl. verpachtet.
Anfragen mit ausführlichen Angaben über bisherige Tätigkeit, Beruf und Alter, Familienverhältnisse usw. werden erbeten unter Chiffre J. P. 2378 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Herr Kollege!
Wenn Sie in Ihrem Betrieb auf Qualität halten, müssen Sie auch Qualitäts-Tafelwasser führen! Sie sind es Ihrer Kundschaft, die sich auskennt, schuldig. Aber auch für Ihre persönliche Gesundheit müssen Sie besorgt sein, deshalb
PASSUGGER
das anerkannt beste, naturreine schweizerische Mineralwasser für Sie und Ihre Gäste!
Die sicherste Vorbeugung gegen die gesundheitlichen Schäden des Gastwirtberufes ist eine Trink- und Badekur im KURHAUS PASSUGG (Graubünden)
Denken Sie daran:
VORBEUGEN IST BESSER ALS HEILEN!
NB. Falls Ihr Mineralwasserhändler das „Passugger" nicht führt, liefern wir es Ihnen zu günstigen Bedingungen direkt ab Quelle.
PASSUGGER HEILQUELLEN AG. PASSUGG
Direktion: Ad. Müller-Fratschöl, Mitglied des Schweiz. Hotelier- und Wirte-Vereins u. der Prüfungskommission für den Fähigkeitsausweis

Gesucht
für Wintersaison energische, tüchtige
Obersaaltochter
in Sporthotel Grischuna, Davos-Platz.

In Jahresbetrieb nach Zürich
gesucht
Lingerie- und Wäscherei-Gouvernante
Offerten mit Referenzen unter Chiffre W. G. 2432 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in gutbezahlte Jahresstellen für sofort
Buffet-Dame
für Anfang Oktober
Economat-Gouvernante
Hotel Elite, Biel, Tel. 25441.

Infolge Ausscheidens des langjährigen Inhabers der Stelle, suchen wir zu sofortigem Eintritt, fachtüchtigen, soliden und absolut zuverlässigen
KELLERMEISTER
J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern.

Gasthof
mit Fremdenpension zu verkaufen
Antritt 1. Juli 1944. Bekannter Kurort Kanton St. Gallen. 2 Säle mit Rest., 18 Zimmer. Auch pass. für Heim od. Ferienkolonie. Gr. Mobiliar u. Invent. Kaufpreis Fr. 70 000.-, Anz. Fr. 7–10 000.–. Retourmarke wird verlangt. Agenten zwecklos. Offerten unter Chiffre U. 7777 G. an Publicitas A.-G. St. Gallen.

Couple hôtelier suisse
sans enfant, désire s'intéresser avec apport financier dans entreprise hôtelière ou Pension, Restaurant, Tea Room, etc., en Suisse romande. Prière écrire (discrétion garantie) à Pension Georgette, 3, avenue Georgette, Lausanne.

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.

A REMETTRE
Société exploitante
HOTEL
MAISON DE REPOS
admirablement situé, actuellement prospère et affaire d'avenir. Pour renseignements écrire sous chiffre OFA. 5217 L. à Orell-Fussli-Annonces à Lausanne.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Ab September: Im Hotel MONTANA Luzern!
Vor-anzeige: Mixkurs: 9. bis 22. November
Repetitions-Mixkurs (nur für ehemalige Teilnehmer d. Mixkurses): 29. Sept. bis 4. Okt.
Prospekt gratis
Staatlich subventioniert
«MONTANA» LUZERN
Für die Vorwärtsstrebenden!

Herr Ober, 2 × Cocktail aber LUCUL
LUCUL-Nährmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 872 94

Portionsforellen
lebend oder unsere Spezialität, die beliebte „küchenfertige" empfehlen bestens
ADOLF GROPP A. G. - BRUNNEN
Forellenzucht Telephon 80

Nach Zürich gesucht per Oktober
in Hotel (Jahresbetrieb mit gross. Sommer-Restaurant) initiativer, tüchtiger
Restaurationskoch
der im Sommer als Chef funktionieren könnte. Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre R. K. 2423 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger — Moniteur du personnel — N° 34

Offene Stellen - Emplois vacants

TARIF	Mitglieder S. H. V.	Nichtmitglieder Schweiz	Nichtmitglieder Ausland
Erstmalige Insertion bis zu 4 Zeilen	4.—	5.—	6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.50	3.50	4.—

Spesen jeweilen extra und Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag

Buffetlehrtochter, junge, seriöse, gesucht. Offerten mit Zeugn. und Photo an Bahnhofbuffet **Romanshorn.** (1063)

Commis de rang est cherché pour entrée de suite. Offres: Le Mazot, Grill Room-Bar, **Genève.** P 38533 X [497]

Commis de cuisine gesucht auf Mitte September in erstklass. Haus im Tessin. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sowie Gehaltsansprüchen an Chiffre 1056

Gesucht für sofort tüchtige, zuverlässige **Buffetdame** sowie **Buffetlehrtochter** in gutgehenden, grösseren Restaurationsbetrieb. Gutbezahlte Jahresstelle. Schriftl. Off. m. Altersangabe, Zeugniskopien u. Bild an Postfach 45, **Rapperswil a. S.** (1028)

Gesucht junger **Koch oder Köchin, Küchenmädchen, Kochlehrtochter,** für Anfang oder Mitte September (Jahresstellen). Offerten an Postfach 435, **Luzern.** (1033)

Gesucht: Saaltochter, Commis de rang, Buffetlehrtochter in erstklassiges Hotel-Restaurant per sofort. Junger **Bursche** als **Portier-Aushilfe** für ca. 6 Wochen oder länger. Eintritt sofort. Offerten an Hotel Hecht, **St. Gallen.** (1031)

Gesucht auf Herbstsaison in mittleres Hotel am Genfersee: 1 **Economatgouvernante** in Jahresstelle, evtl. Anfängerin, 1 **Glätterin** für Fremdenwäsche, 1 **Chasseur,** sprachenkundig, 1 **Commis de cuisine** für Ablösungsdienst, 1 **Bureauvolontär (in).** Offerten an Chiffre 1030

Gesucht: Saaltochter, Saallehrtochter und **Portier** zu baldmöglichstem Eintritt. Offerten an Hotel J. Kessler, **St. Gallen.** (1045)

Gesucht per Anfang Sept.: 1 tüchtige **Serviertochter,** Deutsch und gut Franz. erforderlich; 1 jüng., tüchtige **Köchin.** Jahresstellen. Chiffre 1040

Gesucht in alkoholfreies Restaurant, Nähe Basel, in Jahresstellen: **Köchin oder Hilfsköchin** und 1 **Buffettochter** sowie 1 **Küchenmädchen.** Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten an Chiffre 1047

Gesucht zu sofortigem Eintritt bis Ende November tüchtige **Stopferin,** ferner per sofort bis ca. Mitte Oktoberi m à part-Service bewanderte **Saaltochter.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Chiffre 1070

Gesucht auf 1. oder 15. September in Jahresstellen: 1 **Barmaid-Restauranttochter,** 1 **Sekretärin-Bürofräulein,** 1 **Gouvernante** für Office und Economat, 1 **Commis de cuisine,** 1 **Officemädchen,** 1 **Haus- und Küchenmädchen,** 1 **Haus- und Küchenbursche.** Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Angabe der Lohnansprüche an Stadtcasino **Winterthur.** (1069)

Gesucht in erstkl., gutgehendes Sporthotel Graubündens mit Saisondauer von Dezember bis Anfang April: **Oberkellner, Nachtgouvernante, Rest.-Töchter, Saaltöchter, Kaffeeköchin, Wäscherin, Casserolier, Heizer.** Chiffre 1071

Gesucht per sofort 1 **Zimmermädchen,** 1 **Küchenmädchen,** 1 **Buffetlehrtochter,** 1 **Hausbursche.** Jahresstellen. Guter Lohn. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Krone, **Zweisimmen.** (1072)

Gesucht für Sept. in grösseres, gutbürgerliches Restaurant nach Luzern eine **Serviertochter,** Tochter mit Zeugnissen als Saaltochter bevorzugt; ferner eine **Tochter** für den Haushalt und Aushilfe im Service, Lohn Fr. 60.— und Trinkgeld. Bei Zufriedenheit ab März Stelle als Serviertochter. Offerten unter Chiffre 1065

Gesucht Alleinzimmermädchen auf 15. Sept. sowie tüchtige, sprachenkundige **Restauranttochter** per sofort. Jahresstelle. Hotel Merkur, **Olten.** (1068)

Gesucht Pâtissier oder tüchtiger **Aide** als Dienstaushilfe ab 9. Sept., ferner per 1. Sept. 1 **Saaltochter,** 1 **Personalmädchen** und ab sofort 1 **Casserolier,** evtl. tüchtiger **Küchenbursche.** Offerten an Vitznauerhof, **Vitznau,** Tel. 60016. (1052)

Gesucht Alleinkoch auf 1. Sept., Jahresstelle, **Zimmermädchen-Lingère,** 120 Fr. fix, **Küchenbursche,** 120 Fr., **Hausbursche,** 120 Fr. Offerten an Hotel Victoria, **Aigle.** (1051)

Gesucht Gouvernante für Etage und Economat per 1. Sept., ferner **I. Buffetdame** auf 15. Sept. Offerten unter Chiffre 1009

Gesucht für Kurhaus **Weissbad** zum baldigen Eintritt oder je nach Übereinkunft ein **Alleinkoch,** evtl. Jahresstelle, ferner **Saal- und Saallehrtöchter** und **Hausburschen.** Offerten an die Direktion. (1053)

Gesucht junger **Aide de cuisine,** Eintritt sofort; **Portier-Hausbursche,** gut franz. sprechend, Eintritt sofort; **Aide-Gouvernante,** jüngere, seriöse, ordentlich franz. sprechend, Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien an Hotel Terminus, **Neuchâtel.** (1055)

Gesucht in Jahresstelle solider, zuverlässiger **Alleinportier,** ferner kräftiges **Mädchen** für Putz- und Abwascharbeit. Offerten mit Altersangabe, Bild und Referenzen an Chiffre 1057

Gesucht per sofort in Jahresbetrieb: **Bureaufräulein und Stütze der Hausfrau,** sprachenkundig, **Saaltochter, Portier** für Haus und Bahndienst, **Alleinkoch** auf 1. Oktober. Offerten mit Zeugnisabschriften an Chiffre 1050

Gesucht versierte **Restauranttochter** für Drittklassrestaurant, Alter ca. 25 Jahre, sprachenkundig, Jahresstelle, guter Verdienst, Eintritt per 1. Sept., ebenso **Servierlehrtochter,** Alter nicht unter 20 Jahren, Jahresstelle, Eintritt per 1. Sept. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild erbeten unter Chiffre 1060

Gesucht von Kurhotel Graubündens, Eintritt September, tüchtige, jüngere **Glätterin, Buffetlehrtochter, Zimmermädchen, Casserolier, Saallehrtochter.** Gutbezahlte Jahresstellen. Offerten erbeten unter Chiffre 1062

Gesucht in mittelgrosses Hotel im Tessin: 1 **Zimmermädchen,** 1 **Saallehrtochter,** 1 **Küchenmädchen,** 1 **Kochvolontärin** oder 1 **Anfangsköchin,** 1 **Alleinportier.** Eintritt sofort oder spätestens 1. September. Saison bis Ende Oktober. Chiffre 1064

Koch-Pâtissier, restaurationskundig, in Jahresstelle gesucht. Off. m. Lohnangabe an Postfach 45, **Rapperswil** (St. G.). (1027)

Kochlehrling. Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft intelligenter Kochlehrling, ca. 17jährig. Bevorzugt wird solcher, der schon in ähnlichen Betrieben tätig war. Schriftl. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Postfach 45, **Rapperswil a. S.** (1039)

Köchin, welche gut bürgerlich kochen kann, zum Eintritt Ende September/Anfang Oktober in Jahresstelle gesucht. Chiffre 1048

Lingerie- und Wäscherei-Gouvernante in Jahresbetrieb nach Zürich gesucht. Offerten unter Chiffre 1059

Maschinen-Handwäscherin (evtl. Wäscher) gesucht für sofortigen Eintritt in Jahresstelle. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche an Hotel Terminus, **Neuchâtel.** (1066)

Office-Küchengouvernante gesucht zu baldigem Eintritt in Jahresstelle. Offerten an L. Stumpf-Linder, Grill-Room zur Sonne, **Bern.** (1054)

Restauranttochter, gutpräsentierend, per sofort gesucht, Mithilfe im Saal, franz. Sprachkenntnisse erforderlich. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Angabe des Alters an Hotel Bellevue au Lac, **Hilterfingen,** Thunersee. (1061)

Stütze der Gouvernante, ordentlich französisch sprechend, gesucht für sofortigen Eintritt. Offerten an Hotel Terminus, **Neuchâtel.** (1067)

Serviertochter, tüchtige, nicht unter 25 Jahren, gesucht per sofort in mittleres Bahnhofbuffet. G. Bächinger, Bahnhofbuffet **Herisau,** Tel. 51743. (1058)

Serviertochter, tüchtige, freundliche, für Café-Restaurant an Militärp atz der Zentralschweiz gesucht. Chiffre 1036

Stellengesuche - Demandes de Places

TARIF	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	4.—	5.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	2.50	3.50

Mehrzeilen mit je 50 Cts. Zuschlag. Vorauszahlung Bedingung. Kostenfreie Einzahlung auf **Postcheckkonto V 85.** – Briefmarken werden a.i Zahlung nicht angenommen. – Für gewünschte Belegnummern beliebe man 40 Cts. extra beizufügen und bei Nachbestellung von Inseraten die Chiffre anzugeben. Inseratenschluss Dienstag Abend. – Allen Anfragen gefl. Rückporto beilegen.

Bureau & Reception

Chef de réception (Stütze der Direktion, Sekretär-Kassier, evtl. Chef de service), junger, tüchtiger Hotelfachmann, sprachenkundig, gut präsentierend, sucht auf den kommenden Herbst (September) oder nach Übereinkunft Saison- oder Jahresstelle in gutes Etablissement. Zeugnisse zu Diensten. Ausführliche Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre 557

Sekretärin-Buchhalterin, sprachenkundig, gutpräsentierend, sucht per 1. Sept. oder später Jahresstelle in guten Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Stadt Zürich bevorzugt. Prima Zeugnisse zu Diensten. Offerten mit Gehaltsangabe unter Chiffre 588

Sekretär, 24 Jahre, mit guter Ausbildung, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt sofort. Chiffre 589

Salle & Restaurant

Barmaid, selbständig, sucht Aushilfs- oder Herbstsaisonstelle. Frei ab 15. Sept. Chiffre 574

Barmaid, sprachenkundig, mit guten Referenzen, sucht Winterengagement in gutem Haus. Offerten unter Chiffre 575

Barmaid-Buffetdame sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt am 1. September. Chiffre 584

Buffetdame, von Haus aus vom Fach, langjährige Praxis in Hotellerie und Restauration, rationelle Wirtschafterin, wünscht ihre Position zu ändern in geregelten Betrieb. Deutsche Schweiz bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 547

Obersaaltochter, tüchtig, restaurationskundig, 3 Sprachen, sucht Stelle. Eintritt Sept. Offerten unter Chiffre 586

Restauranttochter, sehr gut präsentierend, deutsch, französisch und englisch sprechend, sucht Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 583

Cuisine & Office

Casserolier wünscht Stelle zu wechseln in elektrische Küche. Offerten unter Chiffre 591

Chef, Alleinkoch, 37 J. alt, in allen Partien der Küche bewand., gewohnt, eine gute bürgerliche Küche zu führen, sucht Stelle, auch Dienstablösung. Frei ab 15. Sept. Chiffre 577

Commis de cuisine oder Aide sucht Stelle. Offerten an Chiffre 585

Jüngling, 17jährig, sucht **Kochlehrstelle,** möglichst auf Herbst in Hotel der franz. Schweiz. Offerten erbeten unter Chiffre 587

Küchenchef-Alleinkoch, 29 Jahre alt, runig, solid, mit Ia Zeugnissen und Referenzen, per 1. Sept. aus dem Militärdienst zurück, sucht passende Stelle, auch Dienstablösung. Offerten an H.D. Sdt. Lindenmann Hans, M.S.A. 6, Ablegestelle, **Lenk** (B.O.). (576)

Loge, Lift & Omnibus

Allein- oder Etagenportier, sprachenkundig, an sauberes, selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Saison-, Jahres- oder Aushilfsstelle. Frei ab 1. Sept. Offerten an A. K., b. Hössli, **St. Gallen,** Burggraben 5. (590)

Portier, 45 Jahre alt, mit guten Zeugnissen, sucht für Anfang September Stelle als Allein- oder Etagenportier. Chiffre 592

Portier, sprachenkundig, fleissig und zuverlässig, sucht Stelle für Wintersaison. Offerten gefl. an den Portier des Hotel Nuss, **Vevey.** (593)

Tessinois, 40 ans, cherche place à l'année ou de saison comme **conducteur** ou **concierge de nuit.** Très bons certificats. Entrée 15 sept. ou date à convenir. Cervi, concierge, Hôtel Brocco et Poste, **San Bernardino** (Grisons). (594)

Divers

Gouvernante, 43 Jahre, sprachenkundig, in allen Teilen der Hotellerie erfahren, sucht Jahresengagement auf 1. Oktober. Offerten unter Chiffre 581

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

8142 Alleinportier, sofort, Saaltochter, Alleinköchin, 25. Sept., mittelgr. Hotel, Locarno.
8144 Etagenportier-Conducteur, Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Locarno.
8146 Angestelltenzimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., Lugano.
8148 Selbst. Köchin, sofort, kl. Hotel, Locarno.
8149 Barserviertochter, Jahresstellen, 1. Sept., Luzern.
8152 Buffetdame, grosses Rest., Ostschweiz.
8154 Aushilfsportier oder Chasseur, Commis de rang, Saaltochter, mittelgr. Passantenhotel, St. Gallen.
8163 Portier, dame de buffet, hôtel 60 lits, Lausanne.
8166 Saaltochter, Rest.-Tochter, Buffettochter,-Hotel 80 Betten, B.O.
8171 Etagengouvernante, Saucier, Buffetdame, Etagenportier, Commis de rang, sofort, Passantenhotel 100 Betten, Bern.
8177 Rest.-Tochter, Saaltochter, Hotel 120 Betten, Vierw.
8178 Pâtissier, jüngerer Koch, Nachtportier, Lingeriemädchen, Küchenmädchen, sofort, grösseres Passantenhotel, Basel.
8183 Officemädchen oder -bursche, Alleinkoch, mittelgr. Passantenhotel, Olten.
8185 Alleinkoch, Fr. 280.— monatl., Ende Aug., Jahresstelle, Zentralschweiz.
8186 Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
8190 Serviertochter, sofort, Husbursche-Portier, 1. Sept., Hotel 30 Betten, Olten.
8192 Köchin, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8193 Wäscherin, Rest.-Tochter, Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Luzern.
8196 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Brissago.
8197 Saaltochter, Küchenmädchen, Chefköchin oder Alleinkoch, mittelgr. Hotel, Locarno.
8199 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Rheinfelden.
8200 Jüngere Saaltochter, Etagengouvernante, 1. Sept., grösseres Passantenhotel, Bern.
8201 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
8202 Commis de cuisine, chef de cuisine, de suite, hôtel 70 lits, Genève.
8204 Zimmermädchen-Lingère, Küchenmädchen-Officemädchen, Hotel 35 Betten, Locarno.
8206 I. Saaltochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Anf. Sept., mittelgr. Hotel, Locarno.
8210 Tüchtiger Casserolier, Fr. 120.—, 31. Aug., Hotel 110 Betten, Lugano.
8211 Buffettochter, Barmaid, engl. sprechend, 8. Sept., mittelgr. Hotel, Davos.
8212 I. Lingère, Jahresstelle, Lingeriegouvernante, Glätterin, Anf. Sept., Hotel 90 Betten, Genfersee.
8217 Garçon de maison-portier, fille de salle/restaurant, femme de chambre, 1er sept., hôtel 30 lits, Ct. Neuchâtel.
8220 Alleinkoch, Jahresstelle, Alleinportier, Office-Küchenbursche, 1. Sept., Hotel 30 Betten, Simmental.
8224 Saaltochter, Zimmermädchen (servicekundig), sofort, Hausbursche, Hotel 30 Betten, Kt. Waadt.
8226 Küchenchef, Jahresstelle, 15. Sept., Hilfsköchin, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
8229 Küchenmädchen, sofort, Hotel 20 Betten, Lugano.
8230 Barmaid, sofort, bis Ende Sept., Dancing, Lausanne.
8231 Chef de rang, Demi-Chef, Aushilfe ca. 5 Wochen, sofort, Hotel I. Rg., Luzern.
8238 Restauranttochter, mittelgr. Hotel, Thunersee.
8239 Köchin oder junger Koch, Barmaid, Hausbursche-Portier, Officebursche, Chasseur-Garderobier, sofort, Stadthotel.
8243 Barmaid, engl. sprechend, Küchen-Hausbursche, jüngerer Kellner, Interniertenhotel, B.O.
8247 Portier, Zimmermädchen, Jahresstellen, grosses Kurhaus, Tessin.
8250 Restauranttochter, mittelgr. Passantenhotel, Chur.
8251 Bureaufräulein-Stütze der Hausfrau, sprachenk., Saaltochter, Portier-Conducteur, sofort, Alleinkoch, 1. Okt., Jahresstellen, mittelgr. Passantenhotel, Wallis.
8255 Sommelière, jeune chef de cuisine, hôtel 30 lits, Tessin.
8257 Köchin, Buffettochter, Stütze der Hausfrau, 1. Sept., kl. Hotel, Wengen.
8260 Köchin, Jahresstelle, Küchenmädchen, Küchenbursche-Casserolier, 1. Sept., Hotel 40 Betten, B.O.
8264 Nachtportier, Lingeriemädchen, mittelgr. Passantenhotel, Bern.
8266 Cuisinier (5—6 semaines), IIe portier, 10 sept., hôtel 70 lits, Lausanne.
8268 Junge Tochter für Bureau und Stütze der Hausfrau, sofort, Hotel 40 Betten, Montreux.
8269 Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, Baden.
8270 2 Restaurantkellner-Chefs de rang, 1. Sept., Hotel 70 Betten, Zürich.
8273 Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Vierw.
8274 Köchin, 1. Sept., Hotel 50 Betten, B.O.
8275 Commis de cuisine, Nachtportier, Hotel I. Rg., Lugano.
8278 Hausbursche, sofort, Hotel 35 Betten, Interlaken.
8279 Aide de cuisine, 1. Sept., Berghotel, Zentralschweiz.
8280 Alleinportier, sofort, Hotel 80 Betten, Graubd.
8282 Zimmermädchen, Saaltochter, Restauranttochter, Tournante für Office-Küche-Lingerie, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8285 Sekretärin, Portier, Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Graubd.
8288 Buffetdame, 1. Sept., Passantenhotel, Basel.
8289 Hausmädchen, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8290 Restauranttochter, Alleinkoch, sofort, Hotel 30 Betten, Badeort, Aargau.
8292 Portier, Serviertochter, sofort, Berghotel, B.O.
8294 Zimmermädchen, Hausbursche, Aide de cuisine, 1. Sept., Hotel 50 Betten, Lugano.
8297 Restauranttochter, Alleinkoch, 1. Sept., mittelgr. Hotel, Olten.
8300 Köchin, 1. Sept., Hotel 70 Betten, Graubd.
8309 Zimmermädchen, Hotel 75 Betten, Genfersee.
8310 Junge Serviertochter, Mitte Sept., mittelgr. Hotel, Kt. Appenz.
8311 Commis de rang, Hotel I. Rg., Genf.
8312 Restauranttochter, Saaltochter, Buffettochter, Etagenportier, Jahresstellen, Anf. Sept., mittelgr. Hotel, Thun.
8316 Office-Buffettochter, Jahresstelle, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
8317 Ière fille de salle, commis d'étage (seul), 1er septembre, hôtel Ier rang, Lausanne.
8320 Zimmermädchen, Hilfszimmermädchen, Etagenportier, Commis de cuisine, Herbst, Hotel 120 Betten, Tessin.
8327 Tüchtige Alleinsaaltochter, Zimmermädchen, Hausmädchen, Officemädchen, Portier-Hausbursche, 1. Sept., Hotel 50 Betten, Thunersee.
8333 Jüngere Sekretärin, Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen jüngere Lingère, Zimmermädchen-Mith. in der Lingerie, Berghotel 40 Betten, B.O.
8337 Portier-garçon de maison, hôtel 40 lits, lac Léman.
8338 Portier-Conducteur, sofort, Hotel 70 Betten, Genf.
8341 Aide de cuisine, sofort, Restaurant, Luzern.
8342 Jüngere Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
8345 Alleinkoch, sofort, mittelgr. Hotel, Adelboden.
8346 Officemädchen, Officebursche, 2 Buffetdamen, sofort, grosses Bahnhofbuffet.
8350 Zimmermädchen, 1. Sept., Hotel 50 Betten, Lausanne.
8351 Aide de cuisine, sofort, Stadtrestaurant, Basel.
8352 Alleinkoch oder -köchin, Anf. Sept., Hausbursche, Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Adelboden.
8355 Mehrere Commis de rang, 1. Sept., Hotel I. Rg., Basel.
8358 Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Graubd.
8360 Gouvernante, Buffetdame, Hotel 140 Betten, grössere Stadt.
8362 Hausmädchen, jüngere Köchin oder Koch, Officemädchen oder -bursche, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 20 Betten, Ostschweiz.
8367 Commis de cuisine, jüngerer Portier-Conducteur, Officebursche, Chasseur, Anf. Sept., Lingeriemädchen, 15. Okt., mittelgr. Hotel, Thun.
8372 Saaltochter, 1. Sept., Hotel 70 Betten, Lugano.
8374 Haushaltungsköchin, Zimmermädchen, Hotel I. Rg., Basel.
8376 Haus-Officebursche, Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
8378 Kaffeeköchin, Officemädchen, Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, Zürich.
8381 Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, Küchenmädchen-Küchenbursche, selbst. Köchin, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Thunersee.
8389 Etagenportier, Chasseur, Hotel 100 Betten, Tessin.
8393 Pâtissier-Aide de cuisine, Officebursche, Küchenbursche, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
8397 Portier, Wäscherin, Officebursche, Aide-Gouvernante, Zimmermädchen, mittelgr. Passantenhotel, Neuenburg.
8410 Barkellner, sofort, Commis de cuisine, Office-Haus-Küchenbursche, Interniertenhotel, Wengen.
8411 Alleinkoch, 1. Sept., kl. Hotel, Kt. Aargau.
8412 Köchin oder Koch, 1. Sept., Hotel 30 Betten, B.O.
8413 Wäscherin, sofort, Hotel 60 Betten, Wengen.
8414 Alleinkoch (Aushilfe ca. 6 Wochen), Küchenmädchen, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Weggis.
8417 Casserolier oder Küchenbursche, Saaltochter, Personalmädchen, Pâtissier, Aide de cuisine, Hotel I. Rg., Vierw.
8421 Restauranttochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Lingère, Hotel 30 Betten, Zürich.
8425 Restauranttochter, Jahresstelle, 1. Sept., Hotel 90 Betten, B.O.
8426 Chefkoch, sofort bis 10. Nov., mittelgr. Hotel, Locarno.
8427 Serviertochter, 1. Sept., Chasseur, sofort, erstkl. Restaurant, Zürich.
8429 Pâtissier, mehrere Kellner, Hausbursche, Interniertenhotel, B.O.
8443 II. Lingère, mittelgr. Hotel, Interlaken.
8444 Wäscher, Hotel I. Rg., Lausanne.
8447 Köchin oder Alleinkoch, Hotel 35 Betten, Wallis.
8449 Portier, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
8450 Köchin, Küchenmädchen, Zimmermädchen, kl. Hotel, Baden.
8453 Hilfs-Economatgouvernante Office-Küchenmädchen, Masch.-Wäscherin, Kaffeeköchin, Hotel 100 Betten, Tessin.
8457 Köchin, sofort, kl. Hotel, Meiringen.
8458 Rest.-Tochter, Anf. Sept., Hotel 40 Betten, Luzern.
8463 Köchin oder Koch, 1. Sept., kl. Hotel, Kt. Sol.
8464 Buffetdame, Alleinkoch, kl. Hotel, St. Gallen.
8467 Cuisinière, 7 sept., hôtel 40 lits, Montreux.
8468 Glätterin, erstkl. Kurhotel, Davos.
8469 Chasseur, engl. sprechend, Buffettochter, Schenkbursche, Kellerbursche, Serviertochter, engl. sprechend, Aide de cuisine, Commis de cuisine, Hotel 100 Betten, Graubd.
8477 Hausbursche-Tournant, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Genf.
8478 Obersaaltochter, Zimmermädchen, servicekundiges Hausmädchen, Küchenmädchen, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Davos.
8482 Aide de cuisine, Mitte Sept., Kurhotel, Graubd.
8484 Koch oder Köchin (1. Sept. bis ca. 10. Okt.), Ostschweiz.
8485 Buffettochter, Hotel 40 Betten, Schaffhausen.
8486 2 Köche, sofort, Hotel I. Rg., Graubd.
8488 Mehrere Portiers, Rest.-Tochter, Saaltochter, Küchenbursche, Officemädchen, Saucier Ablg. 5 Wochen, sofort, Hotel 100 Betten, Bern.
8499 Zimmermädchen, sofort, bis Ende Sept., Hotel 120 Betten, Badeort, franz. Schweiz.
8500 Küchenchef, Aide de cuisine, mittelgr. Hotel, Luzern.
8503 Hausmädchen, sofort, Passantenhotel, Kt. Schaffhausen.
8504 Buffetdame, Officegouvernante, Rest.-Töchter, grösseres Rest., Ostschweiz.
8507 2 Commis de rang, Hotel I. Rg., Basel.
8511 Zimmermädchen, Küchenbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
8514 Aide de cuisine, Wäscher oder Wäscherin, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Neuenburg.
8517 Saal-Rest.-Tochter, Zimmermädchen, servicekundig, Jahresstellen, sofort, Zentralschweiz.
8522 Commis de cuisine, sofort, grosses Restaurant, Luzern.
8523 Serviertochter, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Solothurn
8524 Saaltochter, Zimmermädchen, Lingère, Saal-Restauranttochter, mittelgr. Hotel, Zürich.
8534 Saal-Restauranttochter, deutsch, franz. sprechend, kleines Hotel, Kt. Neuenburg.

Lehrstellenvermittlung:

8154 Buffetlehrtochter, mittelgr. Passantenhotel, St. Gallen.
8447 Buffetlehrtochter, 1. Sept., Hotel 35 Betten, Wallis.
8511 Buffetlehrtochter, mittelgr. Hotel, Interlaken.
8317 Apprentie fille de salle, 1er sept., hôtel 100 lits, Lausanne.
8327 Saallehrtochter, 1. Sept., mittelgr. Hotel, Thunersee.
8342 Servierlehrtochter, sofort, kl. Hotel, Kt. App.
8389 Saallehrtochter, Hotel I. Rg., Lugano.
8416 Saallehrtochter, 1. Sept., Hotel 50 Betten, Simmental.
8524 Bureauvolontärin, mittleres Hotel, Zürich.
8206 Bureauvolontärin, mittelgr. Hotel, Locarno.
8223 Secrétaire volontaire (mademoiselle), de suite, hôtel 90 lits lac Léman.
8249 Bureauvolontärin, sofort, Hotel 90 Betten, Waadtländeralpen.
8272 Bureauvolontärin, sofort, mittelgr. Hotel, Vitznau.
8464 Bureauvolontärin, 1. Sept., St. Gallen.
8212 Bureauvolontär oder -volontärin, Hotel 90 Betten, Genfersee.
8469 Kontrolleur-Volontär, n. Übereink., Hotel 100 Betten, Kt. Grb.
8163 Volontaire de salle (jeune homme), de suite, hôtel 60 lits, Lausanne.
8530 Kellnerlehrling, n. Übereink., mittleres Hotel, St. Gallen.
8535 Apprenti sommelier, 16 à 18 ans, hôtel 80 lits, Fribourg.
8149 Zimmerlehrtochter, 1. Sept., kl. Hotel, Luzern.
8389 Zimmerlehrtochter, Hotel I. Rg., Tessin.
8397 Zimmerlehrtochter, mittelgr. Hotel, Neuenburg.
8260 Kochlehrtochter, Hotel 40 Betten, Grindelwald.
8259 Apprenti cuisinier, 17 ans, hôtel 90 lits, lac Léman.
8343 Kochlehrling, Hotel 60 Betten, Graubd.
8393 Kochlehrling, Bahnhofbuffet, Zürichsee.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Réceptions-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Gesucht nach Graubünden, jüngere, tüchtige, pâtisseriekundige

KÖCHIN

in Hotel von 70 Betten. Jahresstelle. Off. mit Lohnanspr. und Refer. unt. Chiffre G. B. 2441 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DAME

in allen Sparten des Hotel- und Restaurantbetriebes versiert, gut präsentierend, mit prima Zeugnissen und Referenzen

sucht leitende Stellung

in mittelgrossen Jahres- oder 2 Saisons-Betrieb.

Spätere Pacht oder Übernahme

wäre erwünscht. Gefl. Angebote unter Chiffre F. R. 2439 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

CHEF DE SERVICE

sucht Jahres- oder Saisonstelle. Sprachenkundig. Seit über 20 Jahren im Service tätig. Beste Referenzen vorhanden. Eintritt kann nach Übereinkunft erfolgen. Gefl. Offerten unter Chiffre E. L. 2437 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Lugano

in Jahresstelle gesucht auf ca. 15. Oktober

KÖCHIN

für Patron und Personal sowie Mithilfe in der Caféküche. Salär Fr. 175.– bis 200.– monatlich bei freier Station. Offerten erbeten an **Confiserie Huguenin, Lugano.**

Gesucht guterhaltener

Läufer

für Treppenhaus

Offerten mit Preisangabe per Meter an Lebensmittel **Erni-Märchy, Ruswil,** Tel. 6 64 37.

Gesucht für erstklassiges Luxushotel am Genfersee:

Glätterin
Stopferin
Hotelgärtner
Tüchtiges Zimmermädchen
2 Hilfszimmermädchen

Eintritt 10. bis 20. September. Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien und Bild unter Chiffre G. S. 2435 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel de la Suisse romande cherche pour de suite

jeune secrétaire pour la tenue de la main-courante
fille d'office **fille de linge**
garçon de cuisine **chasseur**

Offres sous chiffre S. R. 2383 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Aide maîtresse maison

Place dans hôtel moyen cherche fille d'hôtelier, 22 ans, nurse dipl., service 2 ans en famille. Connaissances: Français; Allemand; Comptabilité; Dactylo; Economat; Réception. Offre à Marg. Michel, Lausanne, Chem. de Contigny 2.

Orchestre

libre 1er septembre

pour la danse et concert. Offres à Carlo Silla, chef d'orchestre dancing Montparnasse, Métropole, Lausanne.

Junger, tüchtiger

Hotelfachmann sucht Saison- oder Jahresstelle

auf September oder später als

Chef de réception

(Stütze der Direktion, Betriebsleiter, evtl. Sekretär-Kassier, Chef de service). Sprachenkundig. Gut präsentierend. Zeugnisse zur Disposition. Ausf. Offert. erb. unt. Chiffre H. F. 2440 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Sanatorium-Grossbetrieb:

Zimmermädchen

1 Küchenmädchen

zur Mithilfe der Köchin,

1 Officemädchen

zur Mithilfe der Saaltochter.

Jahresstellen. **Niederländisches Sanatorium, Davos-Platz.**

Tüchtiger, gewissenhafter, in allen Zweigen des Berufes bestens erfahrener

Alleinkoch

wünscht Jahres- oder Saisonstelle in gutes Hotel auf Anfang September. Erbitte Offerten unter Chiffre R. M. 2436 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Köchin

oder

Alleinkoch

in Restaurationsbetrieb. Offerten mit Lohnangabe erwünscht an Restaurant Bären **Schönbühl-Urtenen, Bern**

Jüngere

Sekretärin

mit Servicekenntniss., deutsch, franz., engl. u. holländ. sprechend,

sucht Stelle

auf den 15. Sept. in gutes Etablissement. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre D. O. 2438 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Maître d'hôtel

ou

Chef de service

disposant de références de 1er ordre du pays et de l'étranger,

cherche place

dans établissement de saison ou à l'année. **Eventuellement gérance. — Offres sous chiffre R 37838 X à Publicitas, Genève.**

Bahnhof-Buffet

der Ostschweiz sucht für baldig. Eintritt jungen, tüchtigen, restaurations- und entremetskundigen

Alleinkoch
Aide de cuisine
Buffetlehrtochter

Offerten mit Zeugniskop., Photo u. Gehaltsansprüchen unt. Chiffre B. O. 2420 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

T/K
BASEL 5

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 34
Bâle, 24 août 1944

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 34
Bâle, 24 août 1944

L'assainissement des Chemins de fer fédéraux

Note de la rédaction. La loi sur l'assainissement des C.F.F. intéresse les hôteliers non seulement en tant que citoyens, mais encore du point de vue de notre économie touristique nationale. Il est donc justifié de renseigner nos membres sur le contenu de cette loi qui a été approuvée à la presque unanimité des Chambres fédérales. L'article ci-après émane de la plume d'une personnalité des milieux ferroviaires particulièrement bien placée pour traiter ce sujet. Tout en défendant cette loi, l'auteur de l'article fait cependant état du referendum qui a été lancé et, qu'en Suisse romande spécialement, on désirerait beaucoup voir aboutir.

Les *Chambres ont adopté* le 23 juin, à une majorité écrasante, *une nouvelle loi sur les Chemins de fer fédéraux* qui remplace la loi de rachat du 15 octobre 1897 et celle du 1er février 1923 sur l'organisation et l'administration des CFF.

Elle ne modifie pas de façon essentielle les dispositions de ces deux lois, mais vise davantage à réaliser l'assainissement financier du réseau.

Le bilan des chemins de fer fédéraux accuse actuellement un solde passif de 900 millions de francs, dû à plusieurs causes parmi lesquelles il faut citer la première guerre mondiale, la crise économique de 1930, la concurrence automobile, les charges imposées par la Confédération à ses chemins de fer et qui auraient dû grever le budget fédéral, enfin et surtout la structure financière malsaine imposée aux CFF à l'art. 7 de la loi de rachat de 1897.

D'où viennent les déficits des CFF

Le *déficit* des CFF n'est pas récent, il remonte à 1914 et dépassait en 1922 250 millions de francs. Sitôt après la première guerre mondiale, les organes dirigeants des Chemins de fer fédéraux entreprennent une réorganisation technique radicale du réseau et la poursuivent sans relâche, réduisant l'effectif du personnel de près d'un tiers en 15 ans, rationalisant l'exploitation et l'activité des divers services, cherchant par tous les moyens à comprimer les dépenses afin d'équilibrer les comptes. En 1923, une loi modifie l'organisation du réseau, allégeant considérablement l'appareil administratif et permettant une marche plus souple et plus expéditive des affaires. Malgré ces réformes profondes apportées à la technique et à l'organisation ferroviaires, la concurrence automobile et la crise économique provoquent, dès 1930, une nouvelle ère de déficits. Même après le redressement économique de 1936, le compte de pertes et profits se solde par des déficits de 15 à 35 millions de francs, et ce n'est qu'à partir de 1939 que, sous l'effet du rationnement de l'essence et des pneus, du trafic militaire et du trafic de transit, la situation se stabilise à nouveau. Mais cette amélioration ne durera pas au-delà des circonstances qui l'ont fait naître, et la hausse des prix et des salaires se traduit déjà pour 1942 et 1943 par une baisse sensible des bénéfices.

Les *mesures de réorganisation technique et administrative* ne suffisant pas à rétablir l'équilibre de leurs comptes, les CFF s'efforcent depuis 1930 de réaliser une réorganisation financière, un assainissement du réseau. La nouvelle loi vient enfin d'aboutir, après quinze ans de travaux préparatoires et de délibérations, à un vote positif des Chambres; il lui reste à franchir le cap du referendum et, peut-être, de la votation populaire.

Le comité d'action pour la réorganisation des CFF, sans présenter de programme constructif, reproche à la loi du 23 juin 1944 d'être incomplète, de se limiter à une opération comptable sans remédier aux causes profondes des déficits. Cet argument tombe lorsque l'on sait que cette loi n'est qu'une étape, la dernière, indispensable comme les autres, de la réorganisation des CFF.

But de la loi

Parmi les causes de déficits que nous avons énumérées, il en est d'irrémédiables, comme les crises économiques, d'autres auxquelles on remédiera par la suite, et nous pensons à un partage rationnel du trafic entre la route, l'air, l'eau et le rail, d'autres enfin que la nouvelle loi sur les CFF s'efforce de supprimer.

On parle beaucoup aujourd'hui, au Parlement et dans la presse, de *l'influence politique* exercée sur les chemins de fer fédéraux. Ceux-ci semblent être en butte à un véritable chantage, à une pression de tous les instants, à caractère démagogique, tendant à leur imposer des dépenses somptuaires dans l'intérêt d'une minorité politique agissante. Et l'on cite à l'appui de ces griefs les « charges extraordinaires » imposées au réseau par les pouvoirs fédéraux. Rien n'est plus inexact. Ces charges sont de trois sortes: celles qui remontent au rachat et ne se produiront plus, celles de la dernière guerre, et qui ont été soigneusement évitées durant celle-ci, celles enfin qui résultent de requêtes de gouvernements cantonaux appuyées par le Conseil fédéral, tendant à accorder des avantages à des régions excentriques du pays. Il s'agit dans tous les cas de dépenses indispensables, mais qui ont été mises à tort à la charge des CFF et auraient dû être assumées par la Confédération. Ces charges ont pour ainsi dire disparu ces dernières années, et pour y mettre un frein, la loi du 23 juin 1944 s'efforce de rendre les organes fédéraux *conscients* des dépenses qu'ils imposent au réseau en prescrivant que l'assemblée fédérale statue, lors de l'approbation des comptes sur la façon de combler un déficit éventuel.

Les adversaires de la loi voudraient qu'on allât plus loin encore et qu'on enlevât aux organes politiques toute compétence sur la gestion des CFF. Ils démontrent par là une incompréhension totale de la situation: la Confédération est propriétaire du réseau et répond en cette qualité, de tous ses engagements; le moins qu'elle puisse demander est que ses organes aient un droit de regard et puissent s'immiscer dans une certaine mesure dans sa gestion, tout comme l'assemblée générale des actionnaires d'une société anonyme établit les statuts, prend connaissance du budget et des comptes, exerce son contrôle sur l'administration et la direction. Le gouvernement a encore une autre fonction à remplir, essentielle elle aussi: il doit défendre les intérêts militaires, économiques, culturels de la collectivité. Ce rôle ne peut être dévolu qu'aux représentants du peuple, les pouvoirs fédéraux.

La réforme financière

Mais la *réforme principale* apportée par la loi du 23 juin 1944 est *d'ordre financier*. Elle consiste à corriger une erreur grossière commise par le législateur de 1897 qui, par crainte des actionnaires étrangers, et des contribuables qui auraient rejeté la loi de rachat si elle avait été liée à de nouvelles charges fiscales, a fondé l'entreprise exclusivement sur le crédit. Qu'on s'efforce d'imaginer une entreprise privée entièrement financée par des emprunts: elle courrait irrémédiablement à la faillite, en admettant qu'il lui fût possible de trouver les fonds nécessaires. Pourquoi en serait-il autrement pour une régie d'Etat? Les CFF sont les seuls chemins de fer au monde à avoir des charges d'intérêts si élevées; si élevées que les bénéfices d'exploitation n'y suffisent souvent pas et qu'elles doivent être assurées par l'émission de nouveaux emprunts. C'est pourquoi l'entreprise est aujourd'hui surcapitalisée, et qu'un désendettement s'impose.

Le message du Conseil fédéral du 17 septembre 1943 estime le surendettement à 900 millions de francs et propose un dégrèvement fixe de ce montant. Il établit en outre le total des emprunts dont les CFF ont été en mesure, de 1927 à 1938, de payer les intérêts, et préconise, pour le surplus, la création d'un capital de dotation à revenu variable de 400 millions de francs. Ce sont donc au total 1300 millions de francs dont le réseau se trouve déchargé par la loi du 23 juin 1944, soit 52 millions d'intérêts annuels calculés à 4%. Elle décrète en outre que les déficits éventuels ne sauraient à l'avenir être reportés à compte nouveau, autrement dit accroître la dette des CFF, mais devront être amortis par la Confédération. Enfin, la dette ne s'accroîtra pas non plus par suite d'une augmentation du compte de construction, puisque sauf décision des Chambres les acquisitions et constructions nouvelles ne doivent pas dépasser les ressources provenant des amortissements industriels.

Ces mesures sont sages et de nature à préserver l'entreprise d'un nouveau surendettement. Les calculs se fondent sur la période la plus défavorable pour les CFF, celle qui comprend les années de crise 1930 à 1936. Si la concurrence des autres moyens de transport devait compromettre dans une mesure plus forte encore les résultats du réseau, il appartiendrait au législateur de prendre des dispositions destinées à éviter une nouvelle dévalorisation des capitaux qui y sont investis, de nouveaux sacrifices des contribuables, à assurer l'existence d'une entreprise indispensable à la prospérité et à la défense nationales.

Ces mesures ont une autre raison d'être, dont l'importance n'échappera à personne: la structure financière des CFF a pesé lourdement sur leur gestion et les a contraints, afin d'équilibrer leurs recettes et leurs dépenses dans une certaine mesure, de suivre une politique tarifaire très prudente. Ce sont les usagers du chemin de fer qui ont subi jusqu'ici les conséquences des erreurs commises lors du rachat. Le contribuable n'a jamais déboursé un centime pour les CFF, qui ont servi la communauté tout entière en ravitaillant la Suisse, parfois à leur détriment, en assurant le transport de la poste, en soutenant les intérêts de l'économie et de la défense nationales. Il est temps que cette situation prenne fin par une répartition plus équitable des frais entre usagers et contribuables.

Conclusion

Depuis de longues années, les CFF s'efforcent d'adapter leurs tarifs à un coût de vie qui n'a cessé de baisser depuis 1922. Ils en ont été empêchés par la situation financière du réseau et se sont bornés à accorder des facilités exceptionnelles (billets du dimanche, abonnements de vacances, etc.), afin d'éviter une trop forte diminution de recettes. Lorsque la guerre a éclaté, un tarif voyageurs entièrement refondu, basé sur des taxes plus avantageuses, était à l'étude. Seul un assainissement financier permettra de reprendre ces travaux sitôt les circonstances redevenues normales, et *d'adapter* si possible *nos tarifs-voyageurs à ceux de l'étranger.*

Petite Chronique

Soins à donner aux vêtements des hôtes?

Un des journaux professionnels des voyageurs de commerce publie une suggestion d'un de ceux-ci à propos des soins que les hôtels devraient apporter aux vêtements de leurs hôtes. Nous exposons volontiers cette proposition et la mettons également en discussion. Le voyageur de commerce en question déclare que les membres de cette profession sont appelés à « bien présenter » et à avoir autant que possible des vêtements impeccables. Mais cet aspect extérieur se ressent souvent assez fortement des longues heures passées en chemin de fer par exemple, et il serait donc indiqué de créer dans les hôtels de passage un *service spécial* qui, pendant la nuit, nettoyerait, détacherait, repasserait les vêtements des clients, et qui effectuerait aussi les petites réparations qui sont souvent nécessaires. L'hôte serait volontiers prêt à payer un *modeste supplément* pour un tel service, et l'hôtel qui serait doté d'un département de ce genre aurait certainement la préférence des voyageurs.

Il serait intéressant de savoir ce que les hôteliers pensent de cette suggestion, mais il convient toutefois de dire que, dans de nombreux cas, le personnel d'étage est déjà mis à contribution par les hôtes pour des services de ce genre et qu'il est prêt à exécuter des ordres spéciaux dans ce domaine. En général, l'hôtel ne compte rien pour cela et les employées (il s'agit le plus souvent de travaux concernant le personnel féminin) attendent et reçoivent sans autre, pour ses services spéciaux, des pourboires supplémentaires. Mais si l'on doit traiter un grand nombre de vêtements, il faudrait engager du *personnel spécialisé*, d'autant plus que le travail devrait s'effectuer de nuit pour que les hôtes puissent trouver leurs vêtements à leur porte le lendemain matin, et cela ne pourrait se faire qu'en *portant au compte client les frais occasionnés par un tel service.* Il ne s'agit pas ici d'une question de *bonne volonté*, mais d'un *problème de frais.* Les avantages qui sont déjà consentis aux voyageurs de commerce ne permettent en tous cas pas de mettre gratuitement à leur service un département qui coûterait certainement assez cher. Le modeste supplément dont il est fait mention ci-dessus ne suffirait certainement pas à couvrir la part de frais qui incombe à l'hôte, mais il faudrait compter aux voyageurs qui recourrent à un service de ce genre un montant de plusieurs francs, comme c'est le cas pour les entreprises spécialisées dans le nettoyage et le repassage des vêtements. Il faudrait en outre savoir dans quelle mesure un service de ce genre répond à un *besoin général.* Nous serons heureux de recevoir et de publier l'opinion de personnes compétentes sur ce point.

Nouvelles de l'étranger

Les prix des hôtels du Liban

Alors qu'un certain nombre de « prophètes » nous déclarent qu'après la guerre la clientèle riche pouvant payer des prix élevés aura complètement disparu, que le glas est en train de sonner pour les Palaces et hôtels de luxe qui sont trop chers, et qu'il faut se préparer en vue d'un trafic touristique strictement populaire, il est bon de jeter un coup d'œil sur les prix pratiqués dans certains pays. Les renseignements qui nous parviennent à ce sujet sur l'hôtellerie libanaise sont particulièrement suggestifs.

Deux commissions officielles ont visité tous les hôtels d'estivage et, à la lumière des rapports qu'elles ont présentés à la direction du Commerce et de l'Industrie, le tarif suivant a été établit pour l'été 1944. Disons encore pour l'intelligence de ce qui va suivre que la livre libanaise est officiellement cotée à fr. 2.

Prix de pension dans les hôtels de luxe:
18 à 24 livres (fr. 36.— à 48.—);
Prix de pension dans les hôtels de 1ère classe:
15 à 18 livres (fr. 30.— à 36.—);
Prix de pension dans les hôtels de 2ème classe:
12 à 15 livres (fr. 24.— à 30.—);
Prix de pension dans les hôtels de 3ème classe:
10 à 13 livres (fr. 20.— à 26.—).

Des milieux bien informés nous affirment en outre que les hôtels dits de luxe correspondent à des hôtels de second rang chez nous, et l'on nous assure que, comme l'année dernière, il y aura cet été une clientèle nombreuse prête à payer ces tarifs qui nous paraissent exorbitants, mais qui sont considérés comme tout à fait normaux au Liban vu les fortunes colossales qui se sont constituées dans le Moyen Orient pendant cette guerre.

Certes ces prix ne sont pas approuvés partout et, en Egypte par exemple, on est fort mécontent du Liban touristique. On calcule en effet qu'un Egyptien qui veut estiver pendant un mois au Liban dans un hôtel de luxe doit compter, avec le pourcentage (10%) qui est obligatoire et les extra, une somme d'environ 130 livres égyptiennes, ce qui fait, au cours officiel moyen de fr. 17.50, 2,275 francs suisses, soit plus de fr. 75 par jour et cela sans quitter l'hôtel. Un journal égyptien se demande si, dans ces conditions, il y aura beaucoup d'Egyptiens qui risqueront l'estivage au Liban et propose que le gouvernement libanais intervienne pour faire réduire ses prix. Certes le coût de la vie est très cher au Liban, poursuit ce journal égyptien, mais il ne semble pas justifier des prix pareils. Il exprime la crainte qu'une fois la guerre terminée les Egyptiens ne dirigent leurs pas vers les grands pays de tourisme d'Europe et ne se détournent du Liban qui semble trop vouloir profiter de la situation.

Il doit y avoir là un encouragement pour l'hôtellerie suisse, car c'est la preuve qu'il y aura encore, immédiatement après la guerre, une clientèle riche qui viendra certainement ranimer nos hôtels de luxe, dont quelques-uns sont fermés temporairement, mais qui conservent leur raison d'être. On voit aussi que nos prix sont relativement bas et n'effrayeront pas les Egyptiens entre autres, puisque le journal qui critique les prix du Liban déclare « dès que les bateaux marchands pourront de nouveau sillonner la Méditerranée sans péril nous irons volontiers dépenser nos 150 à 250 piastres (26 à 44 francs) par jour un peu plus loin. »

Groupe d'échange d'expériences

On cherche encore quelques membres de la Société qui s'intéresseraient à la création d'un nouveau groupe d'échange d'expériences englobant des hôtels-garnis. Toutes questions ou inscriptions à ce sujet sont à adresser au Service de renseignements économiques de la Société suisse des hôteliers, Gartenstrasse 112, Bâle.

Trafic et Tourisme

La situation de l'hôtellerie genevoise

L'industrie hôtelière genevoise passe actuellement par une *période relativement favorable.* Le coefficient moyen des lits est élevé, bien que ce seul élément n'ait pas pour corollaire des recettes aussi élevées que ce fut le cas avant la guerre. On se rappelle que l'hôtellerie genevoise avait traversé, au début de la guerre, une forte crise. Il est par conséquent intéressant de rechercher les causes de sa prospérité actuelle.

Nous en voyons trois principales, déclare le « Courrier de Genève », qui sont toutes en relation directe avec les événements internationaux. La première est la conséquence inévitable de la *fermeture des frontières.* Les touristes suisses en sont aujourd'hui réduits au tourisme intérieur. Genève en bénéficie comme les autres. Mais cela ne suffirait pas à expliquer la très forte occupation des lits dans les hôtels genevois.

Il est certain que l'*affluence de réfugiés* est pour beaucoup dans cette situation. Un grand nombre d'entre eux, qui ont de l'argent disponible, se sont fixés de façon permanente dans les hôtels. Certes, leur situation présente ne leur permet pas de dépenser autant que les touristes étrangers d'avant 1939. Mais ils forment un fond de clientèle stable et régulier, ce que les hôteliers apprécient fort. Le fort coefficient d'occupation des lits serait en effet bien inférieur à ce qu'il est, si *quelques-uns des plus grands hôtels de la place n'avaient été obligés de fermer leur portes,* pour abriter faute d'hôtels, à une exception près, des services de la Croix-Rouge internationale et des institutions connexes. Quelques chiffres montreront l'importance de cette réduction du nombre des hôtels.

Avant la guerre, le nombre des lits disponibles dans les hôtels était de 2745, à quoi il fallait ajouter 1412 lits de pensions. Ensuite de la fermeture de cinq des principales entreprises de la branche, ce nombre s'est soudain réduit de plus de 600 lits, ce qui représente le 30,6% des lits d'hôtel restant et le 18,4% du total des lits (hôtels et pensions). On ne peut nier que cette très forte réduction du nombre des lits disponibles est pour beaucoup dans la forte occupation de ceux qui restent.

Il est possible que certains des hôtels fermés ne reprennent pas immédiatement leur exploitation normale après la guerre. Par contre, la plupart des hôtes forcés d'aujourd'hui repartiront dès que cela sera possible, tandis que les Suisses pourront de nouveau voyager à l'étranger. Il faut donc espérer que Genève redeviendra le siège de grandes institutions internationales, et accueillera de ce fait un grand nombre d'hôtes venus de toutes les parties du monde. Sans quoi l'hôtellerie genevoise risquerait de traverser une crise dont elle aurait bien de la peine à se remettre.

Nécrologie

Guglielmo Boldt †

Nous apprenons la triste nouvelle du décès, à l'âge de 59 ans, de notre membre *Guglielmo Boldt*, propriétaire de l'*Hôtel Boldt* à *Lugano-Castagnola*, qui s'est éteint le 14 août après avoir consacré sa vie à l'hôtellerie. Il avait commencé la carrière comme cuisinier en Italie où il resta jusqu'en 1914. Appelé par la guerre à faire son service militaire en Allemagne, il revint, irrésistiblement attiré par le sud, se fixer dans notre pays et se fit apprécier encore comme remarquable cuisinier au sanatorium Keller. S'étant établi, il sut faire de l'Hôtel Boldt qu'il dirigea avec compétence pendant 22 ans l'entreprise réputée que l'on sait. Il s'intéressa aux problèmes touristiques et fit partie des associations régionales où l'on écoutait ses avis avec intérêt. Nous présentons à sa famille l'expression de nos sincères condoléances.

Die Schweiz – ein Gastland

Erneuerung Ihrer Hotelräume

für den Wintersport 1944/45

Auf Grund langjähriger Erfahrungen empfehlen wir:
Innenausbauten, Möblierungen von:
Aufenthaltsräumen, Wohnhallen, Speisesälen, Hotelschlafzimmern
Eigenes Architektur-Bureau - Vorschläge unverbindlich
Erstklassige Referenzen

H. Woodtly & Co. AG., Aarau
Möbelfabrik

FEINE
BORDEAUX UND BURGUNDER
RHEIN UND MOSEL
Flaschenweine
BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6
IMPORTATION — TEL. 8 01 05 — TURNERSTRASSE 37

Ihre Gäste strahlen...

wenn Sie ihnen zum Morgenessen eine Sechser-Portion Chalet-Sandwich, ¾ fett oder «Milchbueb» ¼ fett aufstellen! Als Brotaufstrich und um die fehlende Butter vergessen zu lassen, gibt es nichts Besseres! Eine grosse Chalet-Sandwich-Schachtel von 225 gr, aufgeteilt in 6 Portionen nur 150 Punkte. «Milchbueb», gleiches Gewicht und gleiche Einteilung nur 100 Punkte.

Überall erhältlich durch den **ortsansässigen Detailhandel** und durch die **HOWEG, Einkaufsgesellschaft für das Hotel- und Wirtegewerbe, Grenchen.** Bezugsnachweis durch den Fabrikanten: **Alpina-Käse A.G., Burgdorf**

So sieht der Schuhputzkasten *Record* aus, dessen Modell an der Delegierten-Versammlung in Locarno gezeigt und als äusserst praktisch und nützlich bezeichnet wurde.

Und die Losung, die lautet: Kein Schweizer Hotelier überlässt fürderhin die Anschaffung des Schuhputzmaterials seinen Portiers, das ist seine Sache.
In jedes Hotel gehört ein Record-Schuhputzkasten, der Kasten, der von den Angestellten-Verbänden aus der Praxis für die Praxis geschaffen wurde.
Die beauftragte Herstellerin empfiehlt sich Ihnen angelegentlichst für die Lieferung.

Chemische Fabrik Schachen AG. Kriens-Luzern
seit Jahrzehnten spezialisiert für Schuh- und Bodenpflegemittel!

Zu verkaufen
ca. 100 gut erhaltene
Nussbaum-Stühle
passend für Restaurant oder Konditorei
Offerten erbet. unter Chiffre N. S. 2426 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

EIN GANG INS
Teppichhaus
Geelhaar
THUNSTR. 7 BERN
LOHNT SICH!

Genügt Ihr Telephon?

Kennen Sie die sogenannte Hotelvermittlungs-Anlage mit Hotelstationen? Sie kann auch mit Lichtruf als Angestellten-Suchanlage kombiniert und so Ihren besondern Wünschen und Bedürfnissen angepasst werden. Möglicherweise leistet Ihnen auch ein Telephonautomat gute Dienste.

Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen gegebenenfalls ein unverbindliches Projekt.

Baumann, Koelliker
& Co. AG. Zürich, Sihlstr. 37 Tel. 233733

Es beweisen's 1000 Referenzen, dass mit *Carlton* alle Böden glänzen!

PROCAR AG ZÜRICH
Telephon 6 58 11 Wasserwerkstrasse 12

Leiterin *gesucht*

Zur Führung unserer „Bierquelle" suchen wir eine selbständige Leiterin. Die Bewerberin muss mit den Gästen gut verkehren und eine kleine Anzahl Angestellte leiten können. Ausserdem muss sie ordnungsliebend, initiativ und energisch und im Kontrollwesen versiert sein. — Offerten mit Angabe von Referenzen und der Bedingungen gefl. an R. A. Lüthi, Casino, Bern.

On cherche:

Cuisinier pour seconder le chef et éventuellement le remplacer
Cuisinière seule pour petite clinique, capable et expérimentée
Cuisinière à café
Aide-gouvernante
Ière Lingère-gouvernante
Lingère-stoppeuse

Places stables. Entrée: début septembre. Offres détaillées avec copies de certificats et photographie sous chiffre G. H. 2425 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Komfortabel eingerichtetes
Sanatorium
in Davos, mit 30 Zimmern, in freier, sonniger Lage, wird aus Altersrücksichten **zum Kaufe angeboten.** Das Haus würde sich auch ohne weiteres zum Betriebe eines **Sporthotels** eignen. Offerten nur von solventen Interessenten unter Chiffre F. M. 2405 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Anstellung für meinen
Alleinkoch
sehr guter Arbeiter mit flottem Charakter. Eintritt anfangs September. Monatslohn Fr. 500.—. Hotel Ravizza-National, San Bernardino (Gr.)

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

Machine à laver le linge
(bois ou charbon), en bon état, capacité 50 kgs
est demandée d'occasion
Offres avec description et prix sous chiffre M. A. 2399 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht für sofort junge, ehrliche, gut präsentierende
TOCHTER
deutsch und franz. sprechend, in Confiserie-Tea-room. Alter 20—25 Jahre. — Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Saläransprüchen an Confiserie. Lutz, Winterthur.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Ab September: im Hotel MONTANA Luzern!
19. September bis 21. Dezember:
Sprachkurs • Fachkurs • Sekretärkurs
Staatlich subventioniert
Prospekt gratis
«MONTANA» LUZERN
Für die Vorwärtsstrebenden!

Gesucht:

Buffetlehrtochter
Kellnerlehrling
Portier (Militärauushilfe für 6 Wochen)
Commis de rang
Saaltochter

Jahresstellen. Eintritt sofort. Hotel Hecht, St. Gallen.

Important buffet de la Suisse romande demande 1ère et 2ème
dames de buffet
connaissant les deux langues. Bon gage. Places à l'année. Ecrire sous chiffre P. 14.907 F. à **Publicitas Fribourg.**

Stadthotel sucht
Etagengouvernante
gewandte, erfahrene, sowie eine
I. Buffetdame
Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre S. H. 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour le 1er septembre une
fille de salle
(connaissant le service de restauration) et une
femme de chambre
Faire offres avec copies de certificats et photo à **Hôtel des Trois Rois, Le Locle.**

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

Zur selbständigen Leitung eines erstklassigen, modernen Stadthotels wird tücht., energischer
Hotelfachmann
gesucht
Bei guten Leistungen Lebensstellung und Möglichkeit, das Hotel später käuflich zu übernehmen. Offerten unter Chiffre F. M. 2422 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.