

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 36

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.02.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die 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. Postabonnements: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

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

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigjähriger
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

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.

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

N° 36 Basel, 7. September 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 7 septembre 1944 N° 36

Optimismus?

Die Hoteliers sagen uns etwa, und zwar sind es nicht nur die jüngeren Herren, sondern auch ältere Leute, man solle doch einmal das Schwarzsehen und Wehklagen über die Hotellerie beiseite lassen. Bei den Behörden nütze es nicht viel, denn diesen sei unsere Lage ja vollumfänglich bekannt; vielmehr schade es unserem Kredit, der ja zwar seit Jahren nicht mehr vorhanden sei, aber doch in Zukunft wieder restauriert werden müsse. Überflüssig sei die Schwarzmalerei gegenüber dem Gast, der im Hotel ein freundliches Gesicht sehen wolle und nicht eine grämliche Miene des Gastgebers. Die Kritiker machen ferner darauf aufmerksam, dass der Pessimismus den frischen Mut im gesamten Berufsstand untergrabe. Vor allem werde die jüngere Generation veranlasst, ihre Flügel sinken zu lassen und sich einem anderen Beruf zuzuwenden. Gerade der Hotelierberuf habe aber in der Zukunft seine Aussichten.

Wenn wir die einzelnen Hotelverhältnisse überblicken, haben wohl die Optimisten mit ihrer Kritik im grossen und ganzen recht behalten. Das unbekümmerte Unternehmen, wenn es nicht gerade in Leichtsinne ausartet, hat sich auch in den fünf Kriegsjahren bei uns erstaunlich oben gestellt. In der Saisonhotellerie ist man vielleicht geneigt zu sagen, der Erfolg betreffe hauptsächlich die noch gut gehenden Betriebe unten im Land. In den Bergen, so erklärt man uns, komme man mit dem frisch-frohen Draufgängertum nicht durch. Solange das Ausland fehle, könne man mit dem besten Willen kein besseres Ergebnis erreichen und es sei in vielen Fällen überhaupt nicht möglich, die Betriebe zu öffnen. — Es sei zugegeben, dass diese Erklärung für die Saisonhotellerie durchaus stimmt. Um eine wirkliche Rendite unserer Hotels in den Bergen wiederum herzubringen, müssen wir mit zehn bis zwölf Millionen ausländischen Logiernächten rechnen können. Solange diese Zahl nicht annähernd erreicht ist, stehen wir bei der gesamten Hotellerie auf schwachen Füßen. Wir bilden uns auch nicht ein, dass uns in der letzten Stunde des Krieges die Unterstützung der Behörden über die schärfste Krisenklippe hinweghilft. Fünf Jahre lang haben wir die Behörden auf unsere Lage durch allerhand Postulate aufmerksam gemacht. Das wenigste konnte uns bis heute erfüllt werden. Jedenfalls haben wir während dieser Zeit festgestellt, dass eine Berufsgruppe vom Umfang der Hotellerie wohl einzig nur durch eigene Kraft wieder hochkommen kann. Der Staat ist durch seine Hilfsmittel gar nicht in der Lage, das zu tun, was uns nötig wäre. Er müsste ja für eine finanzielle Sanierung der Hotellerie allein mehrere hundert Millionen Franken ausgeben. Wenn überdies ein Berufsstand wie die Hotellerie darauf angewiesen wäre, von einer so grossen Hilfe des Staates zu leben, wäre offenbar die Zeit gekommen, ihn dem Kollektivismus zu überweisen. So weit sind wir aber in der Schweiz noch nicht, dass wir aus unseren Privatunternehmungen unrentable Defizite des Staates machen wollen, obschon gerade in letzter Zeit in der „Nation“ eine recht kräftige Lanze dafür eingesetzt wird.

Die private Initiative ist bei uns in der Hotellerie in diesen fünf Kriegsjahren oben geblieben. Das können wir mit gutem Recht betonen. Auch in den Bergen kann festgestellt werden, dort, wo man auf Schweizer Kundschaft rechnen durfte, dass der optimistische Unternehmer, der mit zähem Mut und Fleiss zur Arbeit ging, seine Erfolge ein-

heimen konnte. Ist es nicht eigentümlich, wie oftmals in einer Talschaft ein Hotelbetrieb durch das gepflegte Äussere ganz besonders auffällt? Fragt man nach, so heisst es: Das Haus hat eine ganz tadellose Führung, und darum kann es sich auch in ein solches Gewand hüllen. — Wir kennen in der Schweiz glücklicherweise viele solcher Häuser, und das gibt uns allgemein die gute Zuversicht für die Zukunft, ohne dass wir uns überheblich einschätzen wollen. Ein merkwürdig frischer Zug ist gerade in den letzten Monaten über unsere Berge und durch unsere Täler gegangen. Überall sehen wir, wie emsige Hände sich regen, unsere Häuser zu schmücken und sie für den Frieden vorzubereiten.

Optimismus ist berechtigt, aber er wird nur dann belohnt, wenn wir für die kommende Zeit unsere seriösen Kräfte einsetzen, um uns als Hotelier wieder an die Spitze zu stellen. Eine goldene Ernte kommt nicht von selber. Sie muss mit zusammengebissenen Zähnen und mit Schweiss auf der Stirn erarbeitet sein. Wenn der Bauer tagsüber sein Jasspiel betreibt und seine Pfeife raucht, hat er nur Gejät im Acker statt Kartoffeln. So steht es auch mit dem Hotelier. Manch einer besitzt heute noch ein recht hübsches Haus, trotz Krise und Frequenzeinbruch, weil er mit der Frau und den Kindern niemals im Hause fehlte, die altgewordenen Vorhänge, Lampen, Möbelüberzüge allmählich ersetzte und dem Haus innen und aussen, nach altem oder neuem Stil, das Cachet verlieh, das seine Gäste erfreute.

Selbstverständlich kann die Hotellerie nicht auf einmal alles tun, was notwendig wäre. Finanziell ist dies nicht denkbar. Zahlreiche Betriebe hätten sich ja besser aufgerüstet, wenn der Fiskus und die Zinsgläubiger nicht so hart und unnachgiebig gewesen wären. In dieser Beziehung waren wir stets und sind auch heute noch schwer enttäuscht, dass die zuständigen Behörden nicht verständnisvoller waren und nicht mehr auf unsere dringenden Wünsche gehört haben. Wie oft haben wir aus Kreisen der Hotellerie den Seufzer gehört, dass die gesamte Fiskalbelastung die Betriebsüberschüsse eines Hauses aufschlucken und dass durch die Beanspruchung der Zinsen seitens der Gläubiger die Instandstellung des Hauses auf das ärgste beeinträchtigt würde. Diese Tatsachen sind unbestreitbar, und wenn wir sie hier neuerdings aufgreifen, so geschieht es aus dem Grunde, dass nach unserer bestimmten Meinung die Behörden nun gerade heute allen Grund hätten, den immer noch vorhandenen Optimismus und Durchhaltewillen im Hoteliervolk mehr als bisher zu stützen.

Wenn wir nämlich einerseits erklären, dass sich die Hotellerie in der Hauptsache selber helfen muss, weil uns die Staatshilfe doch nicht über alles hinwegretten kann, so vermag uns doch der Staat in so diffiziler Zeit Erleichterungen zu schaffen, welche die zukünftigen Aufgaben durchführbar gestalten. Bei verschiedenen wichtigen Problemen kommen wir augenblicklich ohne eine massive Mitarbeit des Staates gar nicht durch. Wir denken an folgendes:

1. Die Entschuldung und die Zinsleichterungen für die Hotellerie gemäss der neuen Vorlage der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, die in der Septembersession von den eidgenössischen Behörden behandelt wird. Die Verwirklichung dieser Vorlage kann endlich einen gewissen Druck

in bezug auf Kapital und Zinsen von uns nehmen. Wir wollen hoffen, dass diese Vorläge von den Behörden nicht kleinlich, sondern grosszügig behandelt wird. — Auch die Steuerreduktionen gehen in dieses Kapitel. Unbedingt sollte man für die Hotellerie danach trachten, von den Fiskalbelastungen, welche die vorhandenen Mittel auffressen, etwas befreit zu werden.

2. Die Erneuerungsaktion, die für uns in der Hotellerie ein ungewisses Etwas bleibt, wenn man sie wie bisher von der Arbeitslosigkeit im Baugewerbe und von den Kantonen abhängig macht. Warum kann der Staat hier nicht in vorsorglicher Weise für die Hotellerie etwas Besonderes tun?

3. Die Wiedereröffnung der Grenzen für den Verkehr nach Eintritt der Waffenruhe. Diese Frage ist für uns derart wichtig, dass wir uns Vorschläge hierfür jetzt schon überlegen müssen.

4. Die Regelung der Währungen zwischen den Staaten, von welcher die Entwicklung des Reiseverkehrs überhaupt abhängt. Zu dieser Frage muss erwartet werden, dass unsere Behörden ihre Initiative ebenfalls einsetzen und nicht bloss von ihren Polsteriszen aus beobachten, was die übrige Welt zu unternehmen gedenkt.

Wenn man in unseren Kreisen das Gefühl hat, dass unsere Behörden nun nicht mehr

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Optimismus? — Nachwuchs und Berufsberatung. Seite 2: Fremdenverkehr im Juni 1944 — Fortschritte im gastgewerblichen Lehrlingswesen — Kriegswirtschaftliche Orientierung — Sonderzuteilung von ausländischem Salami an kollektive Haushaltungen. Seite 3: Delegiertenversammlung des Bänderischen Hotelier-Vereins — Totentafel — Geschäftliche Mitteilungen.

bloss, wie dies nach aussen den Anschein hat, an die Exportmöglichkeit für unsere Fabrikartikel und an die Erhaltung unserer Landwirtschaft denken, sondern auch an den baldigen Einsatz unserer Hotellerie, dann dürfte manches Haus wieder lebhafter als bisher zugreifen, und der Optimismus für eine bessere Zukunft dürfte noch allgemeiner werden als er bisher war. Wir vom Hotelier-Verein aus werden wohl und auf alle Fälle das Nötige tun, um in dieser Weise zu helfen. — Der Hotelier seinerseits aber überlege sich wohl, dass es nicht damit getan ist, wenn der Verein oder sein Zentralbureau oder die Behörden ihre Mitwirkung gewähren. Der einzelne Hotelier darf nicht zurückbleiben. Wenn er nicht mitarbeitet, sondern sich auf andere verlässt, wird jede Mühe vergeblich sein. Das Leben gewinnt nur, wer es erkämpft. M. R.

Nachwuchs und Berufsberatung

Am 31. August fand im Zunfthaus zur Schmidin in Zürich eine für das Gastgewerbe ausserordentlich interessante Konferenz statt. Sie erfolgte auf das initiativ Vorgehen des Präsidenten unserer Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe, Herrn H. Gölden-Morlock, der die Sitzung auch präsierte.

Die Konferenz hatte zum Ziel, die Ansichten der schweizerischen Berufsberatung zu unserem dringlichen Nachwuchsproblem zu erfahren. Neben den eidgenössischen Behörden und Berufsberatungsstellen waren die interessierten Verbände, Schweizer Hotelier-Verein, Schweizerischer Wirtverein und Union Helvetia, anwesend.

Nachdem vom Vorsitzenden und von den Vertretungen der Verbände auf die schwierige Situation im Gastgewerbe bezüglich Nachwuchs hingewiesen worden war, setzten die Behörden und die schweizerische Berufsberatung ihren Standpunkt, der ungefähr dahinging, sehr eingehend auseinander:

Herr Schwander, Chef der Sektion für berufliche Ausbildung beim BIGA in Bern, erklärte seine Bereitwilligkeit zur Mitarbeit, wobei eben die wirksame Förderung der Ausbildung Voraussetzung sei. Die nötigen Reglemente seien nun geschaffen oder im Werden begriffen. Auch die Organisation der Fachschulen gehe Schritt für Schritt vorwärts. Besonderes Gewicht legte Herr Schwander auf die Neuordnung bei der Fachschule Lausanne-Cour, die in Zusammenarbeit mit den Behörden in Bern erfolgt sei und gute Fortschritte aufweise. Herr Schwander machte interessante Angaben über die Ausbildung der jungen Leute, welche die Fachschule Lausanne-Cour nach ihrem ersten Vorkurs verlassen hatten, und er wies nach, dass noch eine wesentliche Lücke vorhanden sei, und zwar darin, dass die Patrons der späteren Ausbildung der jungen Leute nicht genügende Aufmerksamkeit schenken. Voraussetzung für die Förderung des Nachwuchses sei, das Verständnis der Patrons.

In diesem Sinne äusserten sich nacheinander die Delegationen des Schweizerischen Verbandes für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge und die Berufsberater selber. Aus den Voten dieser Damen und Herren ergab sich mit aller Deutlichkeit, dass bei der Berufsberatung eine Empfehlung für das Gastgewerbe nur unter zwei Voraussetzungen erfolgen kann:

Einmal wird für den Nachwuchs eine gute Ausbildung verlangt. Wenn die Eltern zur Berufsberatung kommen, liegt ihre Haupt Sorge darin; zu wissen, dass die Kinder auch gut ausgebildet werden. Nach Ansicht unserer Berufsberatung liegen hierfür im Gastgewerbe keine genügenden Garantien vor. Wohl gibt es einzelne Betriebe, welche sich der Lehrlinge annehmen. Im allgemeinen herrscht aber im Gastgewerbe eine auffällige Nachlässigkeit gegenüber dem Nachwuchs. Die gastgewerblichen Betriebe setzen sich darüber hinweg und überlassen es den Kollegen, für den Nachwuchs zu sorgen, wollen aber dann für ihren eigenen Betrieb nur möglichst eingelerntes Personal.

Mit aller Nachdrücklichkeit wies unsere Berufsberatung auf diese Umstände hin. Sie machte daher unter anderem die Anregung, dass zu prüfen wäre, ob man nicht geradezu ein schweizerisches Register von geeigneten Lehrbetrieben einrichten sollte. Ferner müsste darnach getrachtet werden, dass die jungen Leute, wenn sie aus der Schule kommen, im Hotel in geeigneter und fürsorglicher Weise untergebracht werden, bevor sie in die Lehre eintreten.

In zweiter Linie verlangt die Berufsberatung als eine Voraussetzung für die Empfehlung des Gastgewerbes eine gewisse Sicherheit für die Zukunft. Auch in dieser Beziehung mangelt es gegenwärtig noch, was naturgemäss mit der prekären Lage unserer Hotellerie in Zusammenhang steht. Hierfür zeigten die Berufsberatungsstellen grosses Verständnis, aber sie erklärten auch da, dass die Eltern, wenn sie an die Berufsberatung gelangen, für ihre Kinder eine Garantie für ein gesichertes Auskom-

men und für die Aufstiegsmöglichkeit im Beruf auch in Händen haben wollen. Man wies von der Berufsberatung speziell auf die guten Erfolge bei der Ausbildung von Köchinnen hin. Anfänglich hatte man bezüglich dieser Ausbildung grosse Schwierigkeiten zu überwinden. Die Bedenken waren ja vor allem bei der Arbeitgeberseite ziemlich gross. Nach Einführung der Ausbildungsreglemente haben nun aber Elternteile und die jungen Leute Vertrauen gefasst und es ist erfreulich, in welchem Masse sich die Töchter für die Ausbildung als Köchin anmelden, weil sie einerseits eine gute Ausbildung und andererseits doch eine gewisse Sicherung für die Zukunft erfahren.

Allgemein bemerkten die anwesenden Vertreter der Berufsberatung, dass gegenwärtig gegenüber dem Gastgewerbe noch grosse Vorurteile bestehen und es deshalb sehr schwer hält, namentlich die Eltern dazu zu bewegen, ihre Kinder dem Gastgewerbe zuzuwenden. Die Patrons und auch die vorhandene Angestelltenschaft müssten alle Anstrengungen machen, durch seriöse Ausbildung, Möglichkeit der Karriere, Sicherung des Verdienstes und namentlich auch Sicherung für das Alter diese Vorurteile zu brechen. Speziell wurde auch noch darauf hingewiesen, dass der Fehler nicht nur bei der Arbeitgeberseite läge. Auch die Mentalität der massgeblichen Arbeitnehmer, Oberkellner, Concierge, Küchenchefs usw., müsse sich der neuen Zeit anpassen.

Die Aussprache war für uns auf der Arbeitgeberseite ausserordentlich lehrreich, weil wir nun mit aller Deutlichkeit gehört haben, woran es zu einem Teil liegt, dass uns der Nachwuchs nicht so zurecht, wie dies bei anderen Berufen der Fall ist. Die Vereinsbehörden werden sich jedenfalls, und wir haben dies in Aussicht gestellt, ganz ernstlich mit dieser Seite des Problems zu befassen haben. Wir sehen keinen andern Weg, als dass wir uns in dringlichster Weise an jeden einzelnen Betrieb unseres Vereins wenden, um ihm die Wichtigkeit der Erziehung und der Sicherung des Nachwuchses nahezu legen. Es handelt sich ja für uns in der Hotellerie nicht nur um Keller und Köche, die uns fehlen, sondern ausserdem um das gesamte Anlernpersonal und die Spezialdienste in unserem Gewerbe. M. R.

Fremdenverkehr im Juni 1944

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Das stark veränderliche Wetter, zum Teil wohl auch die vermehrten Truppenaufgäbe, vor allem aber der Ausfall des Pfingstverkehrs, den dieses Jahr schon der Mai vorweggenommen hatte, liessen den Juni nicht zu jenem vielversprechenden Auftakt der Sommersaison werden, wie das 1943 der Fall war. Das Total der Ankünfte in Hotels und Pensionen (799000) verminderte sich gegenüber dem Vergleichsmonat des letzten Jahres um ein gutes Achtel; und wenn sich auch die Übernachtungen insgesamt (836000) auf dem letztjährigen Niveau zu halten vermochten, so meldeten doch die eigentlichen Fremdenregionen mehrheitlich erhebliche Ausfälle. Für das ganze Land wurden diese Einbußen durch den Mehrbesuch im Mittelland und vor allem in den Städten ausgeglichen.

Der Fremdenverkehr im Juni 1944

Jahr	Arrivés			Logiernächte		
	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total	Schweizer Gäste	Auslandgäste	Total
Hotels, Pensionen						
1943	222 551	7 245	229 796	753 914	81 758	835 672
1944	194 166	5 224	199 390	747 168	88 610	835 778
Sanatorien, Kuranstalten						
1943	2 658	296	2 954	157 203	59 443	216 646
1944	2 725	399	3 124	173 697	63 125	241 822
Total						
1943	225 209	7 541	232 750	911 117	141 201	1 052 318
1944	196 891	5 623	202 514	920 865	151 735	1 072 600

Die Gliederung der Gäste nach ihrer Herkunft zeigte das typische Kriegsbild. Die Abnahme des kurzfristigen Binnenverkehrs im Vergleich zum Vorjahr fand ihren Niederschlag im Rückgang der Ankünfte von Schweizergästen um ein Achtel, während die Übernachtungen nur um knapp ein Prozent weniger zahlreich waren. Die Zahl der in Hotels und Pensionen absteigenden ausländischen Besucher sank wiederum und zwar um mehr als ein Viertel, ihre Übernachtungen nahmen jedoch um ein Zwölftel zu. Eine Vorstellung von der heutigen Bedeutung der Auslandsgäste im Rahmen unseres Fremdenverkehrs vermittelt folgender Vergleich mit 1937. Im Berichtsmontat kamen in Hotels und Pensionen der ganzen Schweiz noch unverändert ausländische Besucher an, ungefähr ein Fünftel weniger als in Montreux allein im Juni 1937; ihre Übernachtungen in diesen Gaststättenkategorien erreichten das Doppelte der Ausländerlogiernächte von Montreux im Juni 1937.

Die unmerkliche Erhöhung der durchschnittlichen Bettenbesetzung auf 16,1 Prozent, was angesichts der unveränderten Übernachtungen ausschliesslich auf die neuerliche Reduktion der Beherbergungskapazität zurück-

zuführen. So erfasste die Statistik im Berichtsmontat 35 Hotels und Pensionen sowie über 3500 Betten weniger als im Vorjahr, sei es, weil die Betriebe erloschen, sei es wegen Umwandlung in Sanatorien oder Entlassung aus der Meldepflicht und anderen Gründen.

Gegenüber dem letztjährigen Juni-Besuch, der ja im Inlandsektor Rekordfrequenz erreicht hatte, entwickelten sich die Frequenzen in den einzelnen Regionen recht unterschiedlich. Von den ausgesprochenen Fremdengebieten erfreuten sich lediglich die Genferseeregion und die Waadtländer Alpen etwas besserer Besetzung.

Dass die Übernachtungen im Tessin trotz der um ein Achtel geringeren Ankünftezahl den Vorjahresstand zu erreichen vermochten, war zur Hauptsache der Anwesenheit ausländischer Dauergäste in Locarno und vor allem in Lugano zu verdanken.

Von den Grossstädten verzeichnete Bern einen unbedeutenden Rückgang der Übernachtungen; Zürich und Basel dagegen registrierten Zunahmen, wobei die der Rheinstadt mit mehr als zwei Fünfteln besonders bemerkenswert war. Die Übernachtungen von Erholungssuchenden in Sanatorien und andern Kuranstalten haben neuerdings um 25000 oder annähernd ein Achtel zugenommen. Davon entfielen sieben Zehntel auf die Heilstätten Graubündens. Von 100 vorhandenen Betten in Sanatorien und Kuranstalten waren im Berichtsmontat 75 besetzt gegenüber 71 vor Jahresfrist.

Kleine Chronik

Fortschritte im gastgewerblichen Lehrlingswesen

Die gewerbliche Lehrlings- und Kreisprüfungskommission Bern-Mittelland, die neuerdings auch als Kreiskommission Bern-Solothurn der Schweizer Fachkommission für das Gastgewerbe funktioniert, hatte die Vertreter der regionalen gastgewerblichen Organisationen zu einer Besprechung eingeladen, an welcher die das Lehrlingswesen betreffenden Fragen zur Behandlung kamen. Als wirksamstes Mittel zur Behebung des Personal mangels und Sicherstellung eines ausreichenden Nachwuchses erachtete die Konferenz die Ordnung und Disziplin in den eigenen Reihen, die verständnisvolle Handhabung der gesetzlichen Bestimmungen, sowie die Zusammenarbeit mit den bestehenden Organen für die Berufswahl und die Berufsausbildung, die mehr der Berufswahl als den Verbänden und den Lehrhäusern gepflegt werde, desto grössere Werbe- und Durchschlagskraft sei auch allen jenen Bestrebungen beschieden, die darauf gerichtet sind, dem Gastgewerbe den unumgänglich notwendigen Nachwuchs zu sichern. Nach instruktiven Referaten und gewaltiger Diskussion einigte sich die unter dem Vorsitz von Dr. Wagner, Volkshaus Bern, tagende Versammlung, an welcher unsere Vereinsorgane durch die Herren Dir. Schmid und O. Frick, vertreten waren, auf folgende Richtlinien:

Der Einbau der Berufsberatung in den Rahmen der Massnahmen zur bestmöglichen Gewinnung des beruflichen Nachwuchses und seiner Unterbringung in gute Lehrhäuser.

Normierung der Lehrvertragsbedingungen, insbesondere der Lehrgelder, in dem Sinne, dass auch Kindern minderbemittelter Eltern, Eignung und Neigung vorausgesetzt, den Zugang zu den gastgewerblichen Berufen ermöglicht werden.

Schaffung einer straffen Ordnung in den gastgewerblichen Berufen überhaupt, weil dies erfahrungsgemäss das beste Mittel ist, um Vertrauen zu einem Berufe zu schaffen und auch die Öffentlichkeit dafür einzunehmen. (Hier kommt es vor allem auf die vorbildliche Haltung der Berufsangehörigen und ihrer Verbände an.)

Strikte Innehaltung der gesetzlichen Bestimmungen punkto Lehrlingszahl, Arbeits- und Ruhezeit.

Beschränkung der Lehr-Eintritte auf das Frühjahr und so rechtzeitig Einstellung des Lehrpersonals, dass dieses auch mit dem Beginn der Ferien in der Lehrstätte ein- und einen geordneten Unterricht ermöglicht.

Erleichterung der Aufgaben der Gewerbeschule durch die Ausführung von Schulbesuchen in den berufs- und geschäftskundlichen Fächern durch die Vertreter der Lehrhäuser und der Berufsverbände.

Aufstellung einer Wunschliste für Neu-Anschaffungen durch den Fachlehrer. Diese ist via Fachschuss der Direktion der Gewerbeschule vorzulegen. Wenn die Wünsche erfüllbar sind und auch die Berufsverbände mithelfen, soll den berechtigten Forderungen nach Neu-Anschaffungen Genüge geleistet werden.

Bestimmung der Lehrhäuser für Köche und Köchinnen einerseits und für Kellner andererseits. Gewinnung neuer Lehrhäuser durch entsprechende Propaganda, weil vor allem Köchinnen sehr gesucht sind und auch wirtschaftlich gute Fortkommensmöglichkeiten haben. Guten Lehrhäusern sollen eher überzählige Lehrlinge bewilligt werden, während schlechte überhaupt ausgeschaltet werden müssen.

Bestmögliche Erfüllung der abgeschlossenen Lehrverträge durch die Lehrhäuser auch in erzieherischer Hinsicht. Dazu gehört vor allem auch die Aufsicht über einwandfreie Führung innerhalb und ausserhalb des Hauses und über die Führung der berufskundlichen Hefte und Rezeptbücher.

Kur- und Verkehrsverein St. Moritz

An der Herbst-Generalversammlung vom 31. August wurde Herr Peter Conrad zum neuen Präsidenten des Kurvereins gewählt, nachdem Herr Hans Badrutt eine Wiederwahl abgelehnt hatte. Herr Badrutt wurde für eine 40jährige erfolgreiche Tätigkeit im Vorstande (wovon 2 Jahre als Präsident) herzlich gedankt. Herr Dr. med. P. Gut gab als Chef der Propaganda-Kommission Rechenschaft ab über das verflossene Berichtsjahr. Die erfreuliche Aufwärtsbewegung hielt sowohl im Winter 1943/44 wie auch im Sommer 1944 an. Die Logiernächtezahl stieg im Vergleich zu den Vorjahren um 16 Prozent, 5 Prozent. Der Referent legte ferner die Beschlüsse der Generalversammlung über den kommenden Winter dar. Rechnungsablagen und Budgets fanden einstimmige Genehmigung.

Kriegswirtschaftliche Orientierung

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

Versorgungslage mit Eiern.

Die Zuteilung an Schäleneiern ist erneut gekürzt worden, und der Bezug von Trockenvollpulver ist nicht mehr möglich. Beide Massnahmen sind ein Zeichen der verschlechterten Versorgungslage.

Nachdem es gelungen war, während längerer Zeit grosse Mengen an Trockenvollpulver einzuführen, sind diese Importe nun schon seit Monaten gesperst. Wir mussten aus den Vorräten zehren, deren Lagerfähigkeit bekanntlich beschränkt ist.

Gleichzeitig ist infolge der Kriegverschärfung und der Transporteschwierigkeiten auch die Einfuhr an Schäleneiern gehemmt. Sie betrug schon in den letzten Jahren nur noch einen Bruchteil der Vorkriegsziffern. 1942 und 1943 war der Schäleneierimport auf etwa einen Achtel unserer durchschnittlichen Vorkriegseinfuhr zusammengesunken. Heute ist er fast gänzlich unterbunden.

Bei der Inlandproduktion steht glücklicherweise die Lage etwas besser. Der Abbau des Geflügelbestandes hat voraussichtlich — wenn sich die Futtermittellage nicht nochmals bedeutend verschlechtert — seinen Abschluss gefunden. Der gesamte Hühnerbestand ist aber um mehr als einen Drittel kleiner als in der Vorkriegszeit. Schon damals deckte die Inlandproduktion nur etwas über 60 Prozent des Bedarfes. Jedermann kann sich selbst ausrechnen, dass der heutige verkleinerte Hühnerbestand noch bedeutend weniger Eier erzeugen kann. Durch die bessere Auswahl, Haltung und Pflege der Legehühner ist der Eierertrag im letzten Jahr zwar etwas angestiegen. Es wurden 1943 pro Legehuhn, für das der Besitzer ablieferungspflichtig war, durchschnittlich 135 Eier in die Sammelstelle gebracht. Im Vorjahr betrug die entsprechende Zahl nur 122.

Die geschlechter Verschlechterung der Einfuhrmöglichkeiten und die erschwerten Produktionsverhältnisse sind auf der persönlichen Lebensmittellage schon seit einiger Zeit stärker als bei den Zuteilungen für die kollektiven Haushaltungen fühlbar geworden. Seit dem Monat Juni konnten die Kartenbesitzer monatlich nur zwei Eier erhalten. Der Einkauf von Trockenvollpulver ist für sie schon seit drei Monaten nicht mehr möglich gewesen.

So bedeutet denn die Zuteilung von 1,5 Stück Eiern auf 100 Me, wie sie das Gastgewerbe gegenwärtig in der Bezugsklasse 10 beziehen kann, gegenüber dem privaten Bezüger immer noch eine Besserstellung.

Die Zuteilungen an die verarbeitenden Betriebe mussten ebenfalls eine Reduktion erfahren. Auch für diese Verbraucher ist der Bezug von Vollpulver bis auf weiteres nicht mehr möglich.

Sorgfältig zubereitetes Essen, aber nicht Übertretung der Abgabeverbote.

Die kriegswirtschaftlichen Vorschriften müssen von allen Angehörigen eines Wirtschaftszweiges in gleicher Weise beachtet werden. Es ist unzulässig, dass durch eine geschickte Auslegung oder Umgehung der Vorschriften sich einer einen Vorteil verschafft, welcher ihm sogleich vermehrte Kundchaft einbringt. Es ist gerichtsnotwendig, wie gerade in den heutigen Zeiten es sich sogleich herauspricht, wenn ein Gastwirtschaftsbetrieb besonders schmackhafte und reichliche Platten aufstellt. Wenn dieses Ziel erreicht wird durch besonders geschickte Zubereitung der ordentlichweise zuteilten Nahrungsmittel, so ist dagegen nichts einzuwenden, wohl aber, wenn die Anziehungskraft einer Gaststätte verstärkt wird durch mehr oder weniger schwere Verstösse gegen die kriegswirtschaftlichen Gebote.

Soweit der Einzelzähler einer strafrechtlichen Kommission des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes! Sicher ist es vorteilhafter und auch billiger, wenn der Betriebsleiter danach strebt, die Gäste durch ein mit Liebe und Sorgfalt zubereitetes Essen anzuziehen, als wenn er dies durch die Umgehung der kriegswirtschaftlichen Bestimmungen macht. Die einsichtigen Köche zu schützen und verlangen nicht Verstösse gegen die Abgabeverbote. In allen Fällen, in denen durch die Übertretung der Verfügung Nr. 102 versucht wird, der Konkurrenz zu schaden, werden durch die Richter besonders harte Strafen ausgesprochen.

Was ist bei Hochzeitessen erlaubt und was ist verboten?

Erlaubt ist, an die Hochzeitgesellschaft das viertel Menu (bestehend aus Suppe, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert) abzugeben, wie dies auch an Sonntagen gestattet ist. Im übrigen gelten sämtliche Vorschriften der Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes auch für Hochzeitessen.

Verboten ist insbesondere, an Stelle der Suppe eine zweite Vorspeise abzugeben, zwei Hauptspeisen, z. B. Südspeise und Früchte, bzw. Käse usw. Das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten mit mehr als einem Fleischgericht sind nach Art. 5 der Verfügung Nr. 102 auch für Hochzeitessen nicht gestattet. Da solche Essen meistens längere Zeit vorbestellt werden, muss in der Regel angenommen werden, dass es sich um Fleisch in der Vorfleisch in Tranchen, warm oder kalt, Aufschnitt, Wurstwaren, Schinken, Trockenfleisch, Speck, Hirn, Milken gelten niemals als Fleischrestengerichte, sondern als Fleischspeisen. Also kein Hors-d'œuvre reiche mit einer Rolle Schinken oder Bündnerfleisch oder einer Scheibe Salami als Vorspeise!

Achtung beim Angebot von Wildbretgerichten!

Man trifft immer noch Gastbetriebe an, die zur Jagdzelt eine ganze Reihe von Wildspezialitäten anbieten, häufig sogar in verschiedenen Zubereitungsarten. Zählt man die Gerichte zusammen, so zeigt es sich, dass die zulässige Zahl von neun Gerichten überschritten ist. In vielen Fällen wird aber geltend gemacht, diese Spezialitäten ständen nie gleichzeitig zur Verfügung. An einem Tag könne man z. B. nur Gempfeffer,

an einem anderen lediglich Hasenpfeffer anbieten. Das muss aber aus der Speisekarte deutlich hervorgehen. Wird die Karte nicht jeden Tag neu geschrieben, so kann man darauf bemerken: „Wildspezialitäten siehe Spezialkärtchen“; auf diesem Spezialkärtchen können dann die im Augenblick zur Verfügung stehenden Sorten und Zubereitungsarten angegeben werden. Selbstverständlich müssen diese auch zu den neu zulässigen Gerichten gezählt werden (falls sie nicht im Menu vorkommen), und zwar wird gemäss den Richtlinien der Verfügung Nr. 102 jede verschiedene Zubereitungsart als Gericht gezählt.

Vorteilhafte Verbesserungen der Hülsenfruchtmehluppen.

Die Erbsenmehlsuppen werden heute häufiger als früher serviert. Wenn sie auf die stets gleiche Weise zubereitet sind, verleiden sie den Gästen rasch. Da können kleine Änderungen und geschmackliche Verbesserungen angenehme Abwechslungen bieten. Einige Anregungen:

- dem Erbsmehl wird ein Teil trocken geröstetes Vollmehl (auf dem Blech im Ofen auf Vorrat trocken rösten) beigeicht, wodurch dessen Geschmack etwas gemildert und die Suppe sehr kräftig wird. Am besten erweist sich eine Beimischung von 20—30 Prozent geröstetem Mehl. Diese Suppe erinnert an die früher beliebte, heute fast verschwundene braune Mehlsuppe.
- Der Erbsmehlsuppe wird viel feingeschnittener Lauch und etwas Sellerie beigegeben und die Suppe genügend lange gekocht.
- Tomaten in der kommenden Tomatenzeit ergeben gleichfalls eine gute Beigabe zur Erbsenmehlsuppe. Sie sollten mit Zwiebeln, etwas Knoblauch und viel Grünem (Pettersilie, Basilikum) weichgedünstet, durchgetrieben und zur Suppe gegeben werden. Natürlich lässt sich auch Tomatenpurée verwenden.
- Durch das Mitkochen von Kartoffeln oder Kartoffelmehl wird der Geschmack ebenfalls etwas geändert.

Grosse Felchenfänge.

Während der Kriegszeit hat sich die Gewohnheit, regelmässig Fischspeisen zu servieren, gut eingebürgert. Die Gäste haben die inländischen Fische, besonders die zarten Felchen und Bondelles, lieben gelernt. Felchen stehen zurzeit wieder in reichen Mengen zur Verfügung. Helfen wir mit, dass die gegenwärtigen Fänge ihre Abnehmer finden, und erfreuen wir die Gäste mit guten Fischplatten. Anregungen zur Zubereitung von Fischen mit wenig Fett enthält ein Merkblatt der Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes.

Fischspeisen.

Das Kriegs-Ernährungsamt hat in letzter Zeit in der Presse wiederholt bekanntgegeben, dass gegenwärtig reiche Felchenfänge getätigt werden. Um den Absatz zu fördern, wurde der Preis ziemlich stark herabgesetzt.

Die falsche Meinung, dass Fische nur mit viel Fett schmackhaft zubereitet werden können, ist leider immer noch ziemlich verbreitet. Wer Fische sorgfältig siedet und mit einer guten Sauce serviert, oder wer sie mit einigen schmackhaften Zutaten in der Pfanne oder im Ofen dünft oder gratiniert, wird wissen, dass alle diese Zubereitungsarten wenig Fett benötigen. Ja, sogar die früher so beliebte Fischfrüchte kann weggelassen, denn die Fische lassen sich auch im Ofen braten. Sie werden vor dem Einschiben und kurz vor dem Anrichten mit wenig Öl oder flüssigem Fett überpinselt und mit einer guten würzigen Sauce serviert. Weitere Anregungen und Rezepte zu Fischspeisen enthält ein durch die eidgenössische Zentralstelle für Kriegswirtschaft, Bern 3, herausgegebenes Merkblatt „Fische können auch mit wenig Fett zubereitet werden“.

Die Fischspeisen haben sich im schweizerischen Gastgewerbe während der Kriegszeit gut eingebürgert. Die Gäste wissen, dass Fische heute ein wichtiges Nahrungsmittel darstellen. Diese sind besonders an den fleischlosen Tagen beliebt.

(Schluss folgt.)

Kriegswirtschaftl. Massnahmen

Sonderzuteilung von ausländischem Salami an kollektive Haushaltungen

Das eidg. Kriegsernährungsamt teilt mit:

Den schweizerischen Importfirmen ist es nach langen Bemühungen gelungen, eine Partie Salami aus dem Ausland einzuführen. Es handelt sich um eine begriessenswerte, zusätzliche Versorgungsmöglichkeit, die aber nur bei Sicherung eines gewissen Absatzes ausgenutzt werden kann. Andererseits besteht bei den heutigen Ereignissen keine Gewähr, dass die Importe den vorgesehenen Umfang erreichen, so dass für die Einlösbarkeit der zusätzlich zuteilten Sonder-Gc keine Zusage gegeben werden kann.

Den kollektiven Haushaltungen werden auf begrenztliches Gc besonders Gc der Bezugsgruppe 400, weiss mit rotem Druck, zusätzlich und ohne Anrechnung auf die normalen Fleischbezüge zuteilung. Die zusätzliche Zuteilung ist auf höchstens 10 Prozent der Normal KEA F 3c (Bezugsantrag) ausgewiesenen Fleischbezugsberechtigung pro Ende August/Anfang September 1944 (exklusive allfällige Vorbezüge) begrenzt, mit Aufrechnung auf die nächste, durch 1000 teilbare Punktzahl. Bei Saisonbetrieben, die keinen Bezugsantrag pro Ende August/Anfang September 1944 gestellt haben oder deren Fleischzuteilung pro Ende August/Anfang September 1944 unter der durchschnittlichen, monatlichen Fleischzuteilung eines Saisonmonates liegt, kann die durchschnittliche, monatliche Fleischbezugsberechtigung der nächsten Saison zugrundegelegt werden.

Die Gesuche um zusätzliche Zuteilung von Gc der Bezugsgruppe 400 zum Bezüge von ausländischem

dischem Salami sind von den kollektiven Haushaltungen bis spätestens 10. September 1944 der zuständigen KZK schriftlich einzureichen. Sie müssen genaue Angaben enthalten über:

- Name und Adresse des Geschätellers (Betreiber).
- Fleischbezug pro Ende August/Anfang September 1944, gemäss Formular KEA F 3c (Bezugsantrag), exklusive allfällige Vorbezüge; gewünschte zusätzliche Zuteilung von Gc der Bezugsgruppe 400.

Die Zuteilung erfolgt nur in Gc der Bezugsgruppe 400 zu 1 kg, 10 kg und 100 kg. Für ausländischen Salami können ausserdem alle gültigen Konsumenten-Fleisch-RA verwendet werden, nicht aber die nur für gefrorenes Kalbfleisch gültigen Coupons. Für 100 g Salami sind 125 Punkte erforderlich.

Da keine Salami-Gc kleinerer Einheiten als 1 kg (= 1000 Fleischpunkte = 800 g Salami) zugeteilt werden, sind die dem effektiven Gewicht entsprechenden, nicht durch 1000 teilbaren Fleischpunkte mit normalen Fleischcoupons zu decken.

Die zum Bezuge von ausländischem Salami gültig erklärten Gc 400 sind von der Ausgabe an bis 31. Oktober 1944 gültig.

Aus den Verbänden

Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins

Am 29. und 30. August tagte im Parkhotel Waldhaus-Flims unter dem Vorsitz von Herrn T. Halder, Arosa, die ordentlich besuchte Delegiertenversammlung des Bündnerischen Hotelier-Vereins zur Abwicklung der üblichen Jahresaktanden und zur Behandlung einer Anzahl spezieller Geschäfte. Über Jahresbericht und Jahresrechnung, vor allem auch über das Anplanzwerk des Bündnerischen Hotelier-Vereins, referierte dessen Sekretär, Herr Dr. Christoffel. Bezüglich Anbauwerk des Vereins, wodurch den einzelnen Mitgliedern die Pflicht zum Anbauen abgenommen wurde, konnte festgestellt werden, dass es dem Verein eine erhebliche Belastung brachte, die jedoch, auf die einzelnen Mitglieder verteilt, vorläufig als erträglich betrachtet werden muss. Anders würde der Fall sein, wenn eine starke Vermehrung des Anbaues durchgeführt werden müsste mit einer nicht voraussehenden Fehlerte. Der Berichterstatter gab indessen der Hoffnung Ausdruck, dass es angesichts der politisch-militärischen Lage nicht mehr so weit kommen werde.

Über den Entwurf eines Bundesgesetzes betreffend die Arbeit im Handel und in den Gewerben gab ebenfalls Herr Dr. Christoffel Auskunft. Seine Ausführungen wurden von Herrn Dr. Riesen, Zentralbureau in Basel, ergänzt,

der über den gegenwärtigen Stand der Angelegenheit orientierte und auf die kommende Sitzung des Zentralvorstandes mit den interessierten Sektionen vom 21. September 1944 in Bern hinwies. Beide Herren betonten die grosse Wichtigkeit der Vorlage für die Hotellerie. Angesichts der Tragweite des Entwurfes beantragt der Bündnerische Hotelier-Verein, die Saisonhotellerie von der Arbeitszeitregelung überhaupt auszunehmen. Dieser Antrag wurde aus der Mitte der Delegierten noch ganz besonders unterstützt, und es soll namentlich diese Frage bei der Konferenz in Bern noch genau abgeklärt werden.

Anlass zu recht ergebiger Diskussion gab die Frage der Zimmervermieterei. Der Vorsitzende und auch der Berichterstatter, Herr Dr. Christoffel, setzten auseinander, dass man vorläufig mit den Verhandlungen für eine eigenständige und eine bündnerisch-kantonale Regelung am Ende angeht. Weder die eine noch die andere Lösung sei augenblicklich denkbar. Von einzelnen Grossräten (Pümi) sei im Bündnerischen Grossrat ein Vorstoss dahin unternommen worden, die behördliche Konzession für alle gegenwärtigen Ausmietungen zu gewähren und eine Regelung für zukünftige Ausmietungen durchzuführen. Diesem Postulat kann der Bündnerische Hotelier-Verein unter keinen Umständen beistimmen. Es würde dazu führen, dass die gegenwärtigen Misstände geradezu sanktioniert würden, indem nicht zu erwarten ist, dass über die momentane Zimmervermieterei hinaus noch eine grössere Anzahl weiterer Zimmerausmietungen entstehen könnte.

Dieser Situation entsprechend, will der Bündnerische Hotelier-Verein vorläufig die Frage einer kantonalen Lösung nicht weiter verfolgen, bei den Behörden aber mit Nachdrücklichkeit darauf bestehen, dass die Vorschriften des sogenannten Hotelbauverbotes strikte innegehalten werden.

An der nachfolgenden Diskussion beteiligten sich die Herren Halder, Dr. Christoffel, Dr. Riesen, L. Meisser, C. Thiele, H. V. Sieber, E. Spiess, wobei man der Meinung Ausdruck gab, die Frage der Regelung der Zimmervermieterei doch weiter zu verfolgen, auch wenn man von einer kantonalen Vorlage abzusehen gedente. Der anwesende Regierungsrat Regi erklärte in nachdrücklichen Worten, dass wenn eine Vorlage unterbreitet würde, diese von den Behörden entgegengenommen und ernstlich geprüft würde. Was die Innehaltung der Vorschriften über das Hotelbauverbot betreffe, gedente die Regierung, diesen Vorschriften in strikter Weise Nachachtung zu verschaffen.

Nach Abschluss der ordentlichen Geschäftsaktanden referierte Herr Dr. Ammann von der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft in einlässlicher und klarer Form über die bei den eidgenössischen Behörden liegende neue Vorlage. Aus der Mitte der Versammlung wurde dem Referenten gedankt und erklärt, dass mit der Verwirklichung der in Aussicht genommenen Hilfsmassnahmen des Bundes für die Hotellerie doch die Hoffnung für die Gesundheit und den Wiederaufbau des Hotelwesens bestehe.

Den Schluss der ersten Tagung bildete ein wohl fundiertes und geistreiches Referat von Herrn Vizedirektor Niederer über die Tätigkeit der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung. Herr Vizedirektor Niederer begleitete seine Ausführungen mit einer grossen Anzahl instruktiver Lichtbilder. Allgemein konnte man unter den Delegierten die Befriedigung über dieses Referat hören, das den Mitgliedern des Bündnerischen Hotelier-Vereins zeigte, in welcher umfangreicher Form sich die Verkehrszentrale im In- und Ausland trotz des Krieges betätigt hat.

Am Abend fanden sich die Mitglieder im gastlichen Parkhotel zu einem vorzüglichen Bankett und hernach bei Musik und Tanz zu einem geselligen Zusammensein, welches, wie üblich, ziemlich spät in die Nacht hinein dauerte.

Am anderen Morgen stand im Mittelpunkt der Versammlung ein interessantes Referat von Herrn Prof. Amstutz über die zukünftige Gestaltung des Flugwesens in der Schweiz und namentlich auch den Ausbau eines Grossflugplatzes mit den ausbaufähigen Nebenstationen in der Schweiz. M.R.

Totentafel

† Frau M. Ruetsch

Vergangene Woche verlor unser Mitglied, H. W. Ruetsch vom Hotel Schwanen in Schaffhausen, seine Gattin, Frau Maria Ruetsch-Würsch. Sie starb nach langer, mit vorbildlicher Geduld ertragener schwerer Krankheit im Alter von nur 40 Jahren. Die Familie erleidet einen unermesslichen Verlust, indem mit ihr nicht nur die Ehefrau und Mutter, sondern auch eine tüchtige Mitarbeiterin im Hotelbetrieb das Zeitliche gesegnet hat. Es mag ein gewisser Trost darin liegen, dass der Tod als Erlöser an ein langes Krankenlager trat, nachdem es sich gezeigt hatte, dass alle ärztliche Kunst den Lauf des Leidens nicht mehr aufzuhalten vermochte. Die Gäste des Hauses und ein weiter Bekannten- und Freundeskreis der Familie nehmen regen Anteil an dem herben Schicksalsschlag und werden der lieben Frau ein getreues Andenken bewahren.

† Wladimir Dansky

In Sarnen verschied im 54. Lebensjahre Wladimir Dansky-Bolliger, Pension Waldheim. Der Verstorbene, der sich trotz seiner Zurückgezogenheit in der Öffentlichkeit allgemeiner Beliebtheit und Ansehens erfreute, war in der weissrussischen Ukraine geboren. Im Jahre 1918 schlug er sich unter General Wrangel mit den Weissrussen gegen die Sowjets. Vor ungefähr 20 Jahren kam er nach Sarnen und erwarb das Hotel Waldheim, das er zur Blüte und zu Ansehen brachte.

Fritz Dreesen †

Am 27. August starb in Bad Godesberg am Rhein, im Alter von 60 Jahren, Herr Fritz Dreesen, Besitzer des Rheinhofs, Bad Godesberg. Herr Dreesen ist hauptsächlich als Leiter der Wirtschaftsgruppe Gaststättengewerbe Deutschlands seit der neuen umfassenden Organisation des Gastgewerbes im Jahre 1933 in Fachkreisen hervorgetreten. Wir versichern die deutschen Kollegen unserer herzlichen Teilnahme.

Geschäftliche Mitteilungen

Ohne Verantwortung der Redaktion

Original Beer Grill

Die Firma „Original Beer“ elektr. Spiess-Grill-Salamander, Zürich 4, zeigt am Comptoir Lausanne in ihren zwei Ständen, Halle I, Elektrizitäts-Stand Nr. 134 und Halle II, Degustation, Stand Nr. 420, wie alljährlich eine reichhaltige Auswahl ihrer bestbekanntesten Grillapparate in allen möglichen Grössen und Ausführungen für das Gastgewerbe und Privat. Es ist erfreulich, festzustellen, dass sämtliche Apparate immer noch äusserst solid unter Ausschaltung jeglichen Ersatzmaterials konstruiert sind.

Besondere Aufmerksamkeit verdient ein auffallend schönes, architektonisch vollendetes Cheminée aus Klinkersteinen mit eingebautem Grossgrill, welcher vier vollständig voneinander unabhängige, für sich abgeschlossene Zubereitungsstellen aufweist, nämlich: Im linken Abteil des Apparates ist die neue patentierte, vertikale Hängespießvorrichtung eingebaut, welche ganz bedeutende Vorteile gegenüber der bisherigen horizontalen Spießführung aufweist, und sich in der Praxis glänzend bewährt hat. Im rechten Abteil sind oben und in der Mitte zwei übereinander angeordnete Salamander untergebracht. Auch diese neuen Salamander haben, schon von der mittleren Grösse an, eine bedeutende Verbesserung erfahren, indem die Heizstäbe durch patentierte Anordnung in der Querrichtung angebracht sind, wodurch vermehrte Regulierbarkeit und ganz enorme Einsparungen erzielt werden. Im rechten Abteil unten ist der ausziehbare, 4fach regulierbare Grillrost untergebracht. Die Leistungen dieses Apparates sind bei einfacher Bedienung sehr gross.

Nebst diesen neuen patentierten Typen zeigt die Firma auch die früheren Modelle mit horizontaler Spießvorrichtung in verbesserter Ausführung, vom kleinen Haushaltungsapparat bis zum grössten Hotelgrill. Sehr interessant sind auch die Vorführungen der neuen Beer Grill im Stand der Degustation, woselbst Leistung und unbegrenzte Verwendungsmöglichkeit dieser Apparate einer harten Prüfung unterstellt werden.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (Militär)

Bürke Kaffee
ausgiebig vollaromatisch



Bürke & Co., Zürich und Landquart

Zu verkaufen 8 originelle, fast neue

Bar-Lehnstühle

(nicht Hooker) mit ebenso originellen Kissens. Ankaufspreis Fr. 74.— per Stück. Photo bereitwilligst. Offerten an Restaur. „Du Théâtre“, Bern.

Gesucht

für sofort in gutbezahlte Jahresstelle, gewissenhafter, solider und erfahrener

Alleinkoch-Pâtissier od. Köchin

der oder die Instände ist, eine gepflegte Küche zu führen. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüchen sind erbeten an E. Badar-Grieder, Hotel „Kreuz“, Balthal, Telefon 874 12.

DELAFORCE
SHERRY & PORT

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

Gesucht in kleinere Heillatte im Tessin Köchin evtl. Koch

für einfache und gepflegte Küche, Leichter Posten, Jahresstelle. Offerten unter Chiffre H.S. 2479 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinstehende Witwe, anfangs 50, gut präsentierende, tüchtige Geschäftsfrau mit eigenem Geschäft auf dem Lande, wunscht

Bekanntschaft

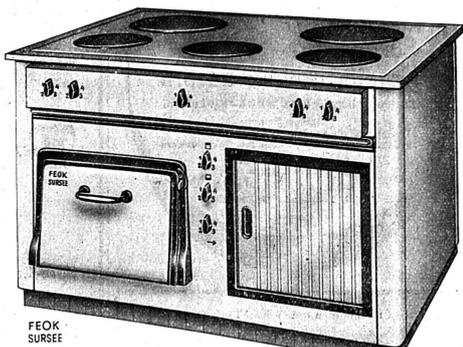
mit gebildetem, tüchtigem Hotelkellnern ungefähr gleichen Alters. Gef. Zuschriften bei strengster Diskretion unter Chiffre A. G. 2484 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FEOK SURSEE am Schweizer Comptoir in Lausanne, Stand 205, Halle I E

Elektrische Grossküchenherde

und andere Apparate für die Gross- und Kleinküche zeigen wir Ihnen am Schweizer Comptoir in Lausanne.

Wir erwarten Sie an unserem Stand, um Ihnen alle Apparate, die Sie interessieren, unverbindlich vorzuführen.



FEOK SURSEE FABRIK ELEKTRISCHER ÖFEN UND KOCHHERDE, SURSEE

Der Lenzburger-Garten

Unter diesem Titel und in diesem Rahmen werden wir künftig je einmal im Monat an dieser Stelle zu unserer geschätzten Hotelierkundschaft sprechen.

Warum «Der Lenzburger Garten»? Der Garten ist die Grundlage unseres Unternehmens. Als sich vor bald 60 Jahren die Gründer der Conservenfabrik Lenzburg zusammentaten, galt ihre erste Sorge dem Garten, den Pflanzungen; denn zuerst mußten sie säen, pflegen, bevor sie ernten, konservieren und liefern konnten. So ist es heute noch. Es würde zu weit führen, hier zu schildern, welche Schwierigkeiten bei diesem großen Aufbauwerk zu überwinden waren. Ohne unsere Kulturen, die nicht feldmäßig, sondern gartenartig angelegt, bearbeitet und gepflegt werden, wäre unser Unternehmen undenkbar. Erst durch die Sortenwahl und die Sortenzucht erreichten wir die ausgezeichnete Lenzburger Qualität, brachten wir es

auch auf den erforderlichen Ertrag.

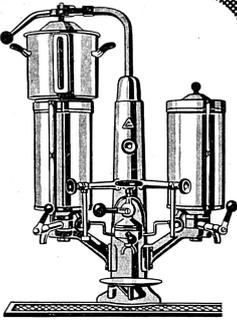
Über den Stand des Lenzburger Gartens haben wir bereits gelegentlich im «Lenzburger Marktbericht» geschrieben. Nun soll es künftig an diesem Ort geschehen. Auch über die Aussichten und die Ernte, über Interessantes aus der Fabrikation, über den Nährwert unserer Erzeugnisse, über die Wirtschaftlichkeit und die Preisgestaltung, über Erfahrungen in der Hotellerie werden wir hier den verehrten Leser unterrichten.

Aber auch der Hotelier soll hier zu Worte kommen. Es geht ja vor allem um seine Interessen; sie sollen hier gepflegt werden. Deshalb freut es uns, wenn wir auf Ihre Mitwirkung rechnen dürfen. Aufbauende Vorschläge und Anregungen für das Gastgewerbe sind also willkommen. In diesem Sinne laden wir Sie zur Mitarbeit ein, damit der «Lenzburger Garten» zur nutzbringenden Einrichtung für die Hotellerie werde.

Conservenfabrik Lenzburg
vorm. Hencell & Roth

Modell „SIMPLEX“

mit Heisswasserboiler von 25, 35, 70 Ltr. Inhalt. Vollautomatisch. Ausführung in Varianten mit Kaffeebehältern und zusätzlichen Milchbehältern von 3, 5 oder 8 Ltr. Inhalt. Expressarmatur, Teewasser- und Dampfzaphanen.



Kaffee Maschinen

Verkauf durch:

- Christen & Co. A.G., Bern
Marktgasse 28 Tel. 2 56 11
- A. Grüter-Suter Söhne, Luzern
Hirschmattstr. 9 Tel. 2 54 40
- Sanitas A.G., Basel
Spitalstr. 18 Tel. 4 78 20

Hersteller und Fabrikservice: Eglolf & Co. A.G. Rohrdorf, Aargau, Tel. 056 3 31 33

COMPTOIR SUISSE - LAUSANNE

Halle VII - Stand 1270



SCHWEIZER COMPTOIR

LAUSANNE

9. - 24. SEPTEMBER 1944

EINFACHE BILLETTE
FÜR RÜCKREISE GÜLTIG

20 Jahre

ORIGINAL „BEER“ GRILL

Freistehend und zum Einbau in allen Grössen



Unübertroffen in Ausführung, Leistung und Sparsamkeit

COMPTOIR LAUSANNE

9. bis 24. September 1944
Halle I, Elektrizität, Stand 184
Halle II, Degustation, Stand 420

FIERA LUGANO
30. September bis 15. Oktober 1944
Halle I, Stand 5

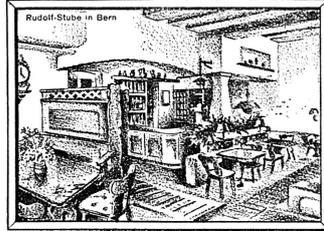
Eintrittskarten stellen wir gerne zur Verfügung

ORIGINAL „BEER“ GRILL, ZÜRICH

Telephon 27 41 56 - Militärstrasse 99

Wir bitten auf unsere Marke ORIGINAL „BEER“ zu achten und sie nicht der Beerex zu vergleichen

Wir können nur empfehlen
Auf Sprüche nicht zu hören
Vielmehr beides zu besichtigen
Und dann? — — wählen



**AN FORTSCHRITTLICH GESINNTE
IM HOTEL- UND GASTGEWERBE!**

Was tun Sie nicht alles, damit sich Ihre Gäste bei Ihnen behaglich fühlen. Wie steht es bei Ihnen mit dem Ventilationsproblem? Ihr Betrieb würde noch mehr blühen, wenn Sie diesem Problem mehr Aufmerksamkeit schenken. Wir sind Spezialisten auf diesem Gebiet und würden uns ganz gerne mit Ihnen über „Ihren Fall“ unterhalten. Berichten Sie uns; wir stehen zu einer unverbindlichen Besprechung gerne zu Ihrer Verfügung.

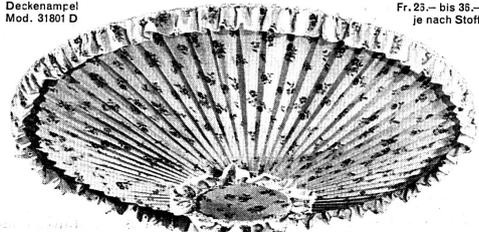
Einige Referenzen:

Musterhotel des Schweiz. Hoteliervereins an der Landesausstellung in Zürich - Berghotel Jungfrauoch 3457 m ü. M. - Grand Café du Théâtre, Bern - Bahnhofbuffet Zürich (Verschiedene Anlagen) Kur-saal Schänzi, Bern (Dancing) - Hotel-Restaurant Bellevue, Kleine Scheidegg - Groß-Restaurant Casino, Bern - Café Huguenin, Zürich - Café-Restaurant Rudolf, Bern - Hotel Silvertta, Klosters - Caféhallen Kipfer-Gfeller, Bern - Café Odéon, Zürich etc.



Deckenampel
Mod. 31801 D

Fr. 23.- bis 36.-
je nach Stoff



The Guest feels well

in einem gut und geschmackvoll beleuchteten Zimmer. Unser Hotel-lampen-Prospekt enthält eine Anzahl hübscher und sehr günstiger Beleuchtungskörper. Bitte verlangen Sie ihn.

Baumann, Koelliker

& Co. AG. Zürich, Sihlstr. 37 Tel. 2 33 7 33

INSERATE LESEN erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Kurhaus Weissenstein

bei Solothurn wird hiermit

zur Neuverpachtung per 1. April 1945 ausgeschrieben

Einer der schönsten und bekanntesten Aussichtspunkte des Jura, ca. 1300 m über Meer, Passanten-, Kur- und Sporthotel mit komfortablen Räumen und ca. 20 Betten, Zentralk-heizung, elektr. Licht, moderne Wasserversorgung, Zimmer teilweise mit fließendem Wasser, Bad. - Bahnstation Oberdorf oder Günsbrunnen.
Schr. u. Offerten zur Übernahme des Kurhauses sind bis 10. September 1944 an die unter-zeichnete Anstalt zu richten, die auch nähere Auskunft über die Pachtobjekt erteilt.
Solothurn, den 23. August 1944. Bau- u. Domänenkommissariat der Bürgergemeinde Solothurn.

Hotelier-Ehepaar, erfahren, mit treuer Kundschaft,
sucht auf Frühjahr 1945

FERIENHOTEL

mit 60-80 Betten, als Pächter, Direktor oder Gérant zu übernehmen.

Erstklassige Zeugnisse und Referenzen. Angebote er-beten unter Chiffre H. E. 2442 an die Hotel-Revus, Basel 2.

Hotelier-Ehepaar, fachkundig und kapitalkräftig,
sucht auf Frühjahr 1945

Hotel mit zirka 80 Betten

in Pacht, Direktion oder als Gérant zu übernehmen.

Flotte Referenzen. Angebote erbeten unter Chiffre J. E. 2472 an die Hotel-Revus, Basel 2.

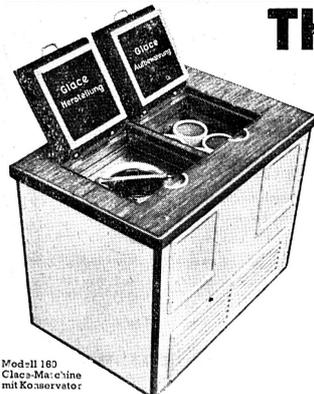
THERMOFRIGOR

die Glace-Maschine wie sie sein soll!

- 1 Versenktes Rührwerk, praktisch geräusch- und vibrationslos.
- 2 Als Korpus verwendbar, da vollkommen glatte Oberfläche.
- 3 Vollautomatischer, störungsfreier Dauerbetrieb mit Temperatur-Reg. age.
- 4 Kinderleichte Bedienung - minima'ste Wartung
- 5 Bedeutende technische Vorzüge.
- 6 Einzigartige Konstruktion - formschön und raumsparend.

Thermofrigor ist nach dem heutigen Stand der Technik die modernste Glace-Maschine mit versenktem Getriebe. Sie schafft Ihnen einen wirklich interessanten Gewinn, so dass die Anlage sich in kurzer Zeit bezahlt macht.
Verlangen Sie heute noch Gratis-Prospekt und nähere Angaben.

Thermo-frigor



Mod.-H 180
Glace-Maschine
mit Konservator

STANDARDWERKE AG BIRMENSCHDORF (ZCH) TEL. (051) 95 42 02
Spezialfabrik für Glace-Maschinen, Kühlchränke, Kühlvitriolen und Tiefkühlanlagen
Comptoir Lausanne Stand 1258 Halle 7

**BORDEAUX UND BURGUNDER
RHEIN UND MOSEL**

Flaschenweine

BAECHLER & CIE, ZÜRICH 6

IMPORTATION - TEL. 8 01 05 - TURNERSTRASSE 37



Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Ab September: Im Hotel MONTANA Luzern!

Kursbeginn:
11. Sept.: Kochkurs, Servierkurs
19. Sept.: Sprachkurs, Fachkurs, Sekretärkurs
Staatlich subventioniert
Prospekt gratis
«MONTANA» LUZERN
Frohes Lernen für die Zukunft!

Arbeitsame und ehrliche

Buffetdame

findet per 1. Oktober Jahresstelle in mittlerem Passan-ten-Hotel-Restaurant in Basel. - Offerten mit Zeugnis-kopien und Photo unter Chiffre B. D. 2469 an die Hotel-Revus, Basel 2.



Er weiss es,
das Tüpfchen auf dem I fehlt noch ...
aber mit

TEXON-Würze

erzielt der erfahrene Meister höchste Geschmacksvollendung seiner Speisen.
Beziehen Sie **TEXON**-Würze in den vor-teilhaften Korbfaschen.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen b. Bern

Junger Mann sucht Stelle in Bad- oder Hohenkurort für leichte

Büroarbeiten, Ausgänge, auch Portierdienst ohne schwere körperliche Beanspruchung. Antritt ca. 1. Okt. oder nach Übereinkunft. Gehaltsansprüche be-scheiden. Offerten unter Chiffre H. S. 2463 an die Hotel-Revus, Basel 2.

Internés et réfugiés en Suisse

Bien que, depuis plus de 4 ans, de lamentables cortèges de réfugiés civils et militaires, appartenant à presque toutes les nations du monde, se soient périodiquement présentés à nos postes frontières, bien qu'il y ait chaque jour encore des malheureux qui, par groupe ou isolément, s'efforcent de chercher un asile sur notre sol, bien que de nombreux hôtels aient été réquisitionnés ou aient contribué à héberger ces hôtes involontaires, on semble, dans les milieux hôteliers surtout, n'être pas encore tout à fait au clair sur les diverses catégories d'internés ou de réfugiés qu'ont créées les conventions internationales. L'on se fait en outre, dans bien des cas, des illusions quant aux *salades* que touchent les internés militaires des différents pays. Ayant été déjà une fois l'objet des foudres de la censure pour avoir abordé le problème des camps d'internés, nous nous sommes abstenus jusqu'à maintenant de reprendre ce sujet, mais divers articles et publications ayant paru ces derniers temps sur ce thème, nous croyons pouvoir en tirer l'essentiel pour donner à nos lecteurs des précisions sur une question qui est et qui risque de devenir encore ces prochaines semaines d'une terrible actualité.

Les internés militaires

Parlons d'abord du statut des internés militaires. On ignore encore trop souvent dans le public — et c'est la raison pour laquelle on s'étonne parfois des différences de régime auquel sont soumis des internés ressortissants d'une même nation et qui semblent, à première vue, devoir être traités de même façon — qu'il y a deux catégories essentielles d'internés: les *internés proprement dits*, qui sont des militaires belligérants refoulés sur territoire suisse au cours des hostilités et que nous avons dû arrêter et désarmer, et les *prisonniers de guerre évadés*.

Les *internés* que nous devons garder sont sous surveillance militaire dans des camps où ils sont nourris et vêtus. Ils reçoivent de la Confédération une solde officielle à laquelle vient s'ajouter, pour certains d'entre eux, un traitement mensuel qu'ils touchent par l'intermédiaire de leurs légations respectives. C'est pourquoi les internés des différentes nations ne sont pas sur un pied d'égalité, mais la Confédération n'en est nullement responsable. Les soldats internés travaillent dans la mesure où nous pouvons les employer, alors que les officiers ne sont pas astreints au travail. Les étudiants ont été réunis dans des camps spéciaux et ont la faculté de suivre des cours universitaires. C'est là un excellent moyen de propagande pour nos Universités et villes d'éducation, qui contribuera certainement, après la guerre, à ramener dans ces centres de nombreux étrangers qui viendront, sinon faire leurs études complètes, du moins « faire » un ou deux semestres dans nos Universités. Tous les internés, officiers, étudiants, simples soldats sont soumis au régime militaire.

Il en va par contre tout autrement des *prisonniers de guerre évadés* qui, selon la Convention de la Haye, doivent être laissés en liberté par la puissance neutre qui les reçoit. Celle-ci peut toutefois leur assigner une résidence, mais n'est pas tenue de prendre des mesures pour les empêcher de s'enfuir. Ceux-ci pourraient donc retourner dans leur pays s'ils en avaient la possibilité. En Suisse, ils peuvent vivre chez des parents et amis et les autorités se bornent, dans ce cas, à leur prescrire un *rayon de séjour*; ils ne sont soumis qu'à de simples contrôles de police. Ceux qui n'ont pas trouvé refuge chez des particuliers — c'est le cas pour les Yougoslaves et les Russes par exemple — ont été groupés dans des camps pour faciliter leur entretien, mais ils y jouissent d'une beaucoup plus grande liberté que les internés proprement dits.

La solde des internés

Le conseiller national Jacques Gressot vient de publier des renseignements intéressants sur la solde officielle des internés des différentes nations, à propos de laquelle on articule souvent des chiffres invraisemblables. Relevons que la solde des *internés américains* est de fr. 1,50 pour les soldats et sous-officiers, et de fr. 3.— pour les officiers. Par contre, les *évadés* continuent à recevoir leur traitement mensuel qui atteint fr. 1000.— pour les sous-officiers et peut s'élever jusqu'à fr. 1,700.— pour les officiers. La solde des internés anglais s'échelonne de fr. 2,15 pour les soldats à fr. 5,16 pour les officiers subalternes, et de fr. 6,92 à fr. 10,36 pour les officiers supérieurs.

Les Italiens et les Polonais sont payés par la Suisse et touchent: les soldats fr. 0,25, les sergents fr. 0,60, les aspirants et lieutenants fr. 2.—, les capitaines fr. 2,50, les colonels fr. 4.— et les généraux fr. 6.—. Les Français, les Grecs et les Yougoslaves reçoivent de 2 à 3 fr. par jour et les Russes fr. 20.— par mois.

Notons encore que si les internés n'ont pas le droit d'acheter des immeubles ou de procéder à des transactions bancaires, ils ont la possibilité de se procurer des objets usuels.

En résumé, nous voyons que les autorités fédérales sont contraintes de soumettre à des traitements assez différents les internés proprement dits et les prisonniers de guerre évadés. Pour ces derniers, les lieux et régions de résidence qui leur sont assignés sont, pour des raisons militaires, faciles à comprendre, fixés dans des secteurs bien déterminés qui ne sont malheureusement pas très étendus. C'est la raison pour laquelle les autorités se voient souvent obligées de répondre négativement aux offres d'hôteliers de stations et localités situées en dehors des zones d'internement, hôteliers qui seraient disposés à prendre des internés. Comme nous le disions plus haut, il y a pour cela des raisons militaires devant lesquelles nous ne pouvons que nous incliner.

Les réfugiés civils

La question des *réfugiés civils* a déjà et continuera encore sans doute à faire couler beaucoup d'encre et ne pourra probablement jamais être résolue à la satisfaction de chacun par des règles générales, car les *cas d'espèce* sont innombrables. Sans entrer dans les détails des problèmes qui se posent journellement à nos autorités dans ce domaine, précisons ce que l'on entend chez nous par le *droit d'asile*. Ce n'est pas un droit des étrangers par rapport à nous, mais un droit de notre Etat. Autrement dit, nul ne peut revendiquer le droit de pénétrer comme bon lui semble sur notre territoire, sous quelque prétexte que ce soit; en revanche, au nom de sa souveraineté, la Suisse ne reconnaît à aucun autre Etat le droit de l'empêcher de recueillir qui lui plaît, ni la contraindre de livrer, à la puissance dont il est ressortissant, un individu qui a trouvé asile chez nous.

Certes, par esprit de charité, la Suisse voudrait bien, comme quelques personnes compatissantes estiment que notre pays *devrait* le faire, recueillir tous ceux qui, pour une raison quelconque, préféreraient vivre sur notre sol plutôt que chez eux. Mais, pour des causes matérielles, par suite de l'exiguïté de notre territoire et des ressources limitées dont nous disposons, du nombre considérable d'étrangers qui chercheraient asile chez nous, et de l'extrême variété que présentent ces réfugiés, nous ne le pouvons pas, car nous nous heurterions bientôt à des difficultés insurmontables, d'autant plus que, comme pour les internés militaires, on ne peut les placer trop près des frontières, ni à proximité des grandes villes, ni dans la

zone du réduit national. Le territoire qui reste à disposition n'est donc plus très étendu et nous force à nous montrer sévères dans l'admission de ces réfugiés. Ceci pour ne mentionner que les difficultés présentes et sans tenir compte des complications que cela pourrait entraîner lors de l'après-guerre.

Nous sommes donc obligés de faire un choix et nos autorités se sont efforcées depuis le début de la guerre de rechercher continuellement la juste mesure et le juste milieu entre le désir d'accueillir le plus de réfugiés possible et la nécessité d'en restreindre le flot», comme disait, au cours d'une conférence sur ce sujet, M. le conseiller national Antoine Vodoz. Les trois principes auxquels on s'est en général tenu peuvent se résumer comme suit: On accepte d'abord tous les *réfugiés politiques*, c'est-à-dire les fugitifs qui, en raison de leurs idées ou de leur activité politique, sont poursuivis dans leur pays ou dans l'Etat d'où ils viennent, et qui sont menacés dans leur vie ou leur liberté. Sont également acceptés comme *réfugiés*, tous les *militaires* tels que combattants, prisonniers de guerre évadés, déserteurs et autres, car ils seraient également exposés à de graves risques s'ils étaient refoulés. Enfin l'on accueille les *fugitifs dont le refugelement constituerait au point de vue humanitaire une mesure trop dure*, comme par exemple, les femmes enceintes, les personnes de plus de 65 ans, les enfants, etc., etc.

Sitôt acceptés, les réfugiés sont rassemblés d'abord dans des *camps d'accueil* où ils restent durant le temps nécessaire au contrôle sanitaire, à leur identification et à leur répartition. Autant que possible, les membres d'une même famille sont laissés ensemble ou placés à proximité les uns des autres. Comme pour les internés, les étudiants sont mis en mesure de fréquenter nos Universités, et des cours professionnels sont organisés pour les jeunes gens qui veulent apprendre un métier. La plupart des réfugiés capables de travailler sont utilisés dans l'agriculture.

Au point de vue de leur hébergement dans les hôtels, il convient de faire une distinction; les *réfugiés qui ne sont pas aptes au travail* et qui *disposent de moyens suffisants* pour subvenir à leur existence, sont autorisés à loger dans les hôtels, sous le contrôle de la police cantonale des étrangers. Ce sont les *réfugiés eux-mêmes qui proposent l'hôtel ou la pension* dans laquelle ils désirent séjourner et, si les autorités militaires et cantonales n'y font pas opposition, leur demande est généralement agréée. Les autorités fédérales ne peuvent nullement recommander aux réfugiés tel ou tel hôtel ou pension, comme l'ont proposé certains hôteliers. Répétons encore que les secteurs où les réfugiés peuvent séjourner sont aussi étroitement limités par les nécessités militaires.

Pour être complet, disons encore que, pratiquement, il existe une autre catégorie de réfugiés. Ce sont ceux que l'on désigne habituellement sous le nom d'*émigrés*. Il s'agit là d'étrangers qui, ne pouvant rentrer dans leur patrie ont élu domicile dans notre pays bien avant la guerre déjà ou tout début de celle-ci. Ils étaient pour ainsi dire entièrement libres au commencement et séjournaient dans nos hôtels ou dans des appartements. Ils sont maintenant soumis à des contrôles de police de plus en plus sévères. Certains s'en étonnent et protestent contre ces contrôles, arguant des longues années qu'ils ont déjà passées librement parmi nous, mais la grosse majorité comprend qu'il ne

Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .

XXV

Bonne récolte de légumes et de fruits.

Nous devons compter toujours plus sur notre production indigène, et nous pouvons constater avec soulagement et reconnaissance que, dans certaines régions, il y aura même des excédents pour toute une série de fruits et de légumes. Il y a actuellement une offre abondante de *carottes*, de *choux précoces* et de *côtes de blettes*. On compte aussi sur une grosse récolte de *choux d'hiver*, ce qui permettra vraisemblablement de préparer beaucoup de choucroute.

Les prévisions sont tout à fait encourageantes en ce qui concerne les *fruits*. La *récolte de pommes* s'annonce comme devant être une récolte record. On prévoit d'en sécher beaucoup et de faire également de grandes quantités de cidre doux et de concentré. Il y aura suffisamment de *pommes*, bien que la récolte s'annonce moins belle que celle de l'année dernière. Si le temps reste favorable, les *vendanges* seront excellentes.

Les ménages collectifs se réjouiront certainement de toutes ces bonnes nouvelles. Les rations de denrées alimentaires ayant été quelque peu diminuées, c'est maintenant que les légumes et les fruits indigènes, marchandises non rationnées, peuvent rendre de grands services.

Pêche abondante de fêra.

Depuis la guerre, on a pris l'habitude de servir régulièrement des plats de poisson. La clientèle aime les poissons indigènes, notamment les fêras et les bondelles. Actuellement, les fêras sont de nouveau abondantes. Aidons à en assurer l'écoulement; la clientèle sera heureuse d'avoir de bons plats de poisson. Le Groupe de l'économie ménagère de l'OGA a préparé une feuille volante contenant des suggestions pour cuire des poissons avec peu de graisse.

Plats de poisson.

Récemment, à plusieurs reprises, l'OGA a fait savoir par la presse que les fêras étaient abondants sur le marché. Pour en faciliter l'écoulement, on a fixé un prix relativement réduit.

Le public continue à croire à tort qu'il faut beaucoup de graisse pour obtenir un poisson savoureux. Du poisson bien bouilli et servi en sauce, ou du poisson étuvé à la poêle ou au four et bien assaisonné, peut être préparé avec peu de graisse.

Les plats de poisson se sont introduits dans les restaurants depuis la guerre. La clientèle sait que les poissons constituent aujourd'hui un aliment important; c'est pourquoi elle les apprécie, notamment les jours sans viande.

s'agit pas là de mesures tracassières les concernant spécialement, mais d'un renforcement des mesures générales que nos autorités sont obligées de prendre pour ne pas être submergées par le flot des réfugiés qui cherchent asile dans notre pays. Nous espérons pour les émigrés qui comptent souvent au nombre des hôtes permanents que nos hôteliers apprécieront particulièrement, que ces mesures pourront bientôt être rapportées et qu'une situation plus normale pourra bientôt être rétablie.

Pour les autres réfugiés, on s'efforce de *réquisitionner des hôtels* pour leur servir de hôte, mais, là aussi, la difficulté est grande du fait que dans les régions qui peuvent être prises en considération tous les immeubles entrant en ligne de compte sont occupés. Comme les conditions de location sont peu satisfaisantes, les hôteliers dont les affaires marchent encore ne peuvent se décider volontiers à mettre leurs maisons à disposition.

Sans avoir de données précises à ce sujet, nous savons que *l'hôtellerie a déjà été grandement mise à contribution dans ce domaine et elle a fait sa part dans cette oeuvre de solidarité internationale*. Il faut espérer qu'elle n'aura pas à s'en repentir et qu'on lui en tiendra compte en temps utile.

Apprentis et orientation professionnelle

Une conférence qui présentait pour l'hôtellerie un énorme intérêt a eu lieu le 31 août à Zurich. Elle était due à l'initiative du président de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants, M. Golden-Morlock qui présida les débats, et elle avait pour but de nous apprendre ce que les milieux spécialisés dans les questions d'orientation professionnelle pensent du problème si important pour nous des apprentis de l'industrie hôtelière. On notait, à côté des *autorités fédérales* et des *délégués des offices d'orientation professionnelle*, la présence de représentants des associations intéressées, soit de la *Société suisse des hôteliers*, de la *Société suisse des cafetiers et restaurateurs* et de l'*Union Helvétique*.

Après que le président et les représentants des associations eurent dépeint la situation très grave dans laquelle se trouvait l'hôtellerie dans le domaine de l'apprentissage; les autorités et les conseillers de profession firent connaître leur point de vue que nous résumerons comme suit:

M. Schwander, chef de la section pour la formation professionnelle de l'office fédéral de l'industrie des arts et métiers et du travail, déclara qu'il était prêt à nous assurer sa collaboration à condition que la formation professionnelle soit efficacement développée. Les règlements nécessaires pour cela viennent d'être ou sont sur le point d'être élaborés. L'organisation des écoles

professionnelles avance aussi peu à peu et M. Schwander attribue une importance toute spéciale à la réorganisation de l'École hôtelière de Lausanne-Cour qui a eu lieu en collaboration avec les autorités fédérales et qui a permis de réaliser de gros progrès. M. Schwander donna d'intéressants renseignements sur la formation professionnelle des jeunes gens qui ont quitté l'École après y avoir suivi leur premier cours, et il attirera l'attention sur une importante lacune qu'ils s'agiraient de combler: les patrons ne se donnent souvent pas la peine qu'il faudrait pour continuer à former les jeunes gens qui ont été placés chez eux. La condition indispensable pour développer l'apprentissage est une compréhension accrue de la part des patrons.

Les délégués de l'Association suisse pour l'orientation professionnelle et la protection des apprentis, ainsi que les conseillers de profession eux-mêmes se déclarèrent également dans ce sens. Il ressort clairement de leurs affirmations qu'ils ne pourraient recommander l'hôtellerie à ceux qui demandent conseil pour le choix d'une profession qu'à deux conditions.

Il faut d'abord qu'une bonne formation professionnelle soit assurée à l'apprenti. Lorsque les parents viennent consulter les conseillers de profession, ils s'informent surtout de l'éducation professionnelle qui sera donnée à leurs enfants et, selon l'opinion des offices d'orientation spécialisés, l'hôtellerie ne donne pas dans ce domaine des garanties suffisantes. Il existe bien des entreprises qui acceptent des apprentis, mais on ne s'occupe pas assez d'eux et on néglige la formation professionnelle proprement dite. Beaucoup d'hôteliers croient pouvoir laisser à leur collègues le soin de former des apprentis et préfèrent, pour leur compte, engager du personnel ayant déjà fait ses preuves. Les spécialistes de l'orientation professionnelle qui assistaient cette conférence insistèrent particulièrement sur ce regrettable état de choses et proposèrent d'examiner s'il ne conviendrait pas d'établir un registre suisse des entreprises qui sont vraiment aptes à former du personnel. Il faudrait en outre que les jeunes gens qui sortent de l'école soient assurés d'être bien logés et traités dans l'hôtel où ils feront leur apprentissage.

En deuxième lieu, pour recommander les professions hôtelières, les offices d'orientation exigent une certaine sécurité pour l'avenir. Dans ce domaine aussi, il y a une lacune qui est due surtout à la situation précaire de notre industrie. Les offices en question font preuve à ce sujet de beaucoup de compréhension, mais ils déclarent que les parents qui viennent les consulter veulent avoir en général la garantie que leurs enfants auront dans la carrière qu'ils embrasseront des revenus assurés et la possibilité de s'élever dans la hiérarchie professionnelle. On donna comme preuve les bons résultats obtenus dans la formation des cuisiniers qui, au début, présentèrent aussi de grosses difficultés. Du côté des employeurs en particulier, on n'était guère persuadé du succès du règlement relatif à la formation professionnelle de cette catégorie d'employés. Pourtant, dès qu'il fut introduit, les parents et les jeunes gens prirent confiance et il est réjouissant de voir le nombre de jeunes filles qui embrassent la profession de cuisinière, simplement parce qu'elles ont l'assurance d'une bonne formation professionnelle et d'intéressantes perspectives d'avenir.

D'une manière générale les participants firent remarquer qu'il existait de lourds préjugés contre l'hôtellerie et qu'il était très difficile de convaincre les parents que leurs enfants feraient bien d'em-

brasser les professions hôtelières. Les patrons et les employés de carrière devraient donc faire tous leurs efforts pour dissiper ces préjugés en donnant aux apprentis une formation professionnelle sérieuse, en leur révélant les possibilités du métier et en leur garantissant un gain convenable qui leur donne des assurances pour leur vieillesse. On insista spécialement sur le fait que la responsabilité de cette situation n'incombait pas uniquement aux employeurs. Il faudrait aussi que la mentalité des employés supérieurs tels que: maîtres d'hôtel, concierges, chefs de cuisine, etc. s'adapte aux temps actuels.

Cette discussion fut extrêmement intéressante pour les employeurs, car ils ont pu clairement se rendre compte de quelques-uns des raisons pour lesquelles les apprentis hésitent à embrasser la carrière hôtelière et lui préfèrent d'autres professions. Les organes directeurs de la Société devront, en tous cas, s'occuper très à fond de ce côté du problème et ils en ont la ferme intention. Il faut absolument et c'est le seul moyen s'adresser avec insistance à chaque entreprise membre de notre Société pour leur rappeler l'importance de la formation professionnelle des apprentis et les engager à s'y consacrer. Il ne s'agit pas seulement des sommeliers et des cuisiniers qui manquent, mais encore plus de l'ensemble des employés qui doivent être formés surtout par la pratique et du personnel destiné aux services spéciaux de l'hôtellerie.

Divers

Le 25^{ème} Comptoir suisse

Le 9 septembre prochain, le Comptoir Suisse ouvrira ses larges portes pour la 25^{ème} fois. La place de Beaulieu à Lausanne sur laquelle il va édifier ses halles, planter ses drapeaux, étaler ses milliers de stands, connaîtra une fois de plus cette atmosphère qui lui est propre: celle d'une véritable fête du travail.

Le Jubilé que le Comptoir Suisse s'approprie à fêter démontrera tout ensemble la force, la vitalité et la grandeur de cette entreprise au service de notre économie nationale.

Répartis dans 13 halles diverses, les milliers de stands que le Comptoir présente à ses visiteurs sont autant de témoignages vivants de la qualité du labeur de notre peuple, de sa variété, de son raffinement, du génie subtil qui l'inspire. Ici, l'économie domestique étale son prodigieux appareillage où l'ingéniosité ne le cède en rien à une flatteuse invention; là, le textile, l'horlogerie et la mode se rejoignent dans une harmonie de couleurs, de lignes et de matières chatoyantes; ailleurs, l'ameublement déploie ses styles classiques et ses audaces modernes.

Les petits métiers, les arts appliqués, sont aussi présents dans leur infinie variété d'où l'âme humaine n'est point bannie. En un contraste frappant, voici tout au contraire, dans quelques applications saisissantes, le triomphe de la science pure, les mirages de l'électricité, source de chaleur ou de froid, les subtilités de la chimie, puissance destructrice ou régénératrice à volonté.

En vain, l'on chercherait à tout énumérer. Le sport et le tourisme aujourd'hui si prisés de chacun

occupent à eux seuls une halle entière. Rien, vraiment n'est étranger au Comptoir Suisse. L'on connaît ses «carnotzets» où le vin de nos vignes coule à flots, ses stands de dégustation où des grappes humaines se précipitent si volontiers à la recherche de quelques victuailles constantes ou de friandises délicieuses. Ici, l'on se presse, l'on se coudoie, l'on fraternise dans une atmosphère un peu lourde de fumée, d'alcool et de cuisine.

Mais ailleurs, dans la paix et la tranquillité d'un immense parterre de fleurs multicolores, le visiteur contemple en silence, se repose, se recueille et s'émerveille des prodigieuses ressources de la nature. Enfin, l'art lui-même affirme ses droits dans un salon élégant où nos artistes les plus réputés présentent à tour de rôle un choix de leurs œuvres les plus récentes.

Le Comptoir Suisse est une manifestation économique dont personne ne songe plus à contester l'utilité. Le Jubilé que le Comptoir Suisse célèbre cette année en consacra solennellement l'importance et la valeur pour notre pays tout entier.

Dr Em. Faillietaz.

Nouvelles économiques

Attribution supplémentaire de salami étranger aux ménages collectifs

L'office fédéral de guerre pour l'alimentation communique:

Les importateurs suisses ont réussi, malgré les difficultés rencontrées, à s'approvisionner en salami étranger. Il s'agit là d'un supplément appréciable pour notre ravitaillement, dont on ne peut cependant tirer parti qu'en l'écoulant rapidement. Vu la situation actuelle, il n'est toutefois pas certain que les livraisons atteignent les quantités prévues et il n'est donc pas possible de garantir que les coupons spéciaux attribués à titre supplémentaire pourront être honorés.

Sur demande écrite, les ménages collectifs recevront des Gc de groupe d'attribution 400 (blanc, impression en rouge). Ces coupons seront attribués à titre supplémentaire et en dehors de l'attribution normale de viande. L'attribution atteindra au maximum le 10% des quantités de viande accordées pour le mois de septembre 1944, conformément à la formule OGA F3c (Formule de requête), à l'exclusion de toutes les avances accordées. Pour le calcul, on arrondira au nombre de points le plus proche d'un multiple de 1000.

Pour les entreprises saisonnières qui n'ont pas présenté de formule de requête à fin août/début de septembre 1944, on peut lesques les attributions de viande pour le mois de septembre 1944 sont inférieures à la moyenne mensuelle des droits d'acquisition de viande d'un mois d'été, on pourra prendre comme base de calcul la moyenne mensuelle des droits d'acquisition de viande de la saison dernière.

Les ménages collectifs adresseront par écrit leur demande d'attribution supplémentaire de Gc du groupe d'attribution 400, valables pour l'acquisition de salami étranger, à l'office cantonal de l'économie de guerre jusqu'au 19 septembre 1944 au plus tard.

Elles contiendront des indications concernant:

- le nom et l'adresse du requérant (ou de l'entrepreneur);
- les attributions de viande qui leur ont été faites pour le mois de septembre 1944, sur la base de la formule OGA F3c, présentée à fin août/début de septembre, à l'exclusion de toutes les avances;
- l'attribution supplémentaire de Gc du groupe d'attribution 400 qu'ils désirent obtenir.

On ne pourra délivrer que des Gc du groupe d'attribution 400 de 1, 10 et 100 kg. Par ailleurs, tous les coupons de consommateur valables pour l'acquisition de viande permettent de se procurer du salami à l'exception cependant des coupons valables uniquement pour de la viande de veau congelée. 125 points sont nécessaires pour obtenir 100 gr. de salami.

Etant donné que les Gc salami ne seront pas émis en unités inférieures à 1 kg., soit 1000 points de viande (= 800 gr. de salami), les ménages collectifs devront donc solder les fractions de 1000 du nombre de points correspondant à leur acquisition effective de salami avec des coupons de viande ordinaires.

Les Gc du groupe d'attribution 400 permettant d'acquérir du salami étranger seront valables dès qu'ils auront été distribués et jusqu'au 31 octobre 1944.

Nouvelles financières

Hôtels National et Cygne, Montreux

En 1943, le produit de l'exploitation et des loyers atteint fr. 89.992.—, celui des intérêts actifs, fr. 2718.— (soit un montant de fr. 139.— de coupons prescrits a été crédité à pertes et profits. Les frais généraux, assurances, impôts, etc. font 66.779.—. Il reste un solde disponible de fr. 35.023.— qui est reporté à nouveau. Ce résultat ne permet pas de verser aux obligataires l'intérêt variable dû sur l'emprunt hypothécaire de fr. 4.000.000.—. Les immeubles sont portés au bilan pour fr. 8.487.500.— et le mobilier pour fr. 567.000.—.

Grand Hôtel des Avants

En 1943, les loyers ont rapporté 6817 fr. Les frais généraux, impôts et l'entretien des immeubles se sont élevés à 5778 fr., laissant un solde actif de 1038 fr. Le fonds social a été ramené de 207.444 fr. à 107.000 fr., soit: 47.000 actions ordinaires à 1 fr. et 4000 actions privilégiées à fr. 15. Les immeubles sont inscrits pour 105.000 fr.

Zu verkaufen krankheitsahler, moderne, kleinerer

Familien-Pension

in Villars. Aller Komfort. Anfragen sind zu richten unter Chiffre F. P. 2478 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Barman

très expérimenté, 4 langues

cherche place pour saison d'hiver.

Offres sous chiffre F. M. 2482 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Gesucht per 15. Sept. 2 tüchtige

Zimmermädchen sowie 1 Kochlehrdier

Gef. Offerten an Hotel Schiller, Luzern.

Gesucht per sofort

Sekretär-Kassier-Chef de réception

für ein bis zwei Monate (Militärablösung). Gef. Offerten an Posthotel Arosa.

«TEKA»

die Schweizer-Qualitäts-Kaffeemaschine

Lieferung direkt ab Fabrik

Verlangen Sie Vertreterbesuch

TEKA A.G. BASEL 5

Telefon 4.44.55

Comptoir Suisse Lausanne

Halle 1 E, Stand 182

Man merkt es wieder.

Bier ist etwas Gutes

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 Gastwirteberufes ist eine Trink- und Badekur im KURHAUS PASSUGGER (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.

Zu kaufen gesucht

evtl. auch occasionsweise

Kaffee-, Milch- u. Teekännchen

Einer und zweier, ferner

Gemüseschüsseln

Fleischplatten

alles in Metall.

Gef. Offerten unter Chiffre H.W. 2490 an die Hotel-Revue, Basel 2.

DEMOISELLE

40 ans, physique agréable, allure et caractère très jeunes, excell. famille, intell. gentille et cultivée, avec avoir, bonne maîtresse de maison, remplissant poste de confiance dans important bureau d'affaires, désire connaître Monsieur, directeur ou propr. hôtel, âgé et situat. analogues, en vue de mariage et collaboration évent. Ecrire lettre détaillée, signée, accompagnée photo sous chiffre X. 12191 L. case postale 29283 Lausanne 1.

Gesucht

auf den 10. September in Jahrestelle tüchtiger

Koch oder Köchin

Offerten an Hotel Aarhof in Olten.

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 Gastwirteberufes ist eine Trink- und Badekur im KURHAUS PASSUGGER (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. PASSUGGER

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

Erstklassiger

PIANIST

könnte sofort Engagement finden im Hausorchester Hotel Elite, Zürich. — Meldung gef. an die Direktion.

Saaltochter

restaurationskundig per sofort in Jahrestelle gesucht.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild sind zu richten an Hotel Wildemann, Luzern.

ZÜRICH

Unfall

VERSICHERUNGEN:

UNFALL / HAFTPFLICHT

KASKO / BAUGARANTIE

EINBRUCH-DIEBSTAHL

KAUTION

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

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins erhalten vertragliche Vergünstigungen

Keller-Aushilfe gesucht.

Mitte September bis Mitte Oktober. (Tüchtiger Kellerbursche oder Gehilfe zu Kellermeister.) — HOTEL ELITE, ZÜRICH.

Erstklassiges Hotel garni in Grosstadt sucht für Jahresstelle:

Gouvernante (f. Kaffee und Personal)

I. Glätzerin

Eintritt nach Uebereinkunft. Handgeschriebene Offerten mit Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre E. H. 2463 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIERS...

berücksichtigt die Inserenten Eures Fachorgans

**Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!**



Ihre Gäste strahlen...

wenn Sie ihnen zum Morgenessen eine Sechser-Portion Chalet-Sandwich, ¼ 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 Wirtgewerbe, Grenchen**. Bezugsnachweis durch den Fabrikanten: **Alpina-Käse A.G., Burgdorf**



SARDINEN UND THON
Muster und Preisliste verlangen
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 600 94

FEHLT IHNEN DER ZUCKER?

Wir liefern Ihnen denselben punktfrei in Form von

FLAN SUISSE
Puddingmasse

FLAN SUISSE mit Invertzucker erstellt, ist naturgezuckert. FLAN SUISSE auf Agar-Agar-Basis ist weder pappig noch mehlig, sondern kühl schmelzend. Mit FLAN SUISSE erstellen Sie feine Puddings, Süssspeisen und Glaces, ohne weitere Zugabe von Zucker.

Bitte bedienen Sie sich das nachfolgenden Gutscheines, indem Sie denselben mit 5 Rp. frankiert an unsere Adresse senden und vergleichen Sie FLAN SUISSE mit anderen Produkten.

GUTSCHEIN für 1 Gobelet FLAN SUISSE mit beiliegendem Rezeptblatt.
G. GRISARD A.-G., BASEL 16
Nährmittelabteilung

Absonder: _____
Ort: _____ Strasse: _____

Fr. 511 100.- Gewinnsumme

bei 43994 Treffermöglichkeiten - ein wirklich interessanter Trefferplan

- 1 Treffer zu Fr. 20 000.-
- 1 Treffer zu Fr. 10 000.-
- 1 Treffer zu Fr. 5 000.-
- 1 Treffer zu Fr. 2 000.-
- 40 Treffer zu Fr. 1 000.-
- 50 Treffer zu Fr. 300.-
- 100 Treffer zu Fr. 200.-
- 200 Treffer zu Fr. 100.-
- 400 Treffer zu Fr. 50.-
- 400 Treffer zu Fr. 30.-
- 800 Treffer zu Fr. 20.-
- 2 000 Treffer zu Fr. 15.-
- 20 000 Treffer zu Fr. 10.-
- 20 000 Treffer zu Fr. 5.-

dazu 11 Tresterpreise an Losbesitzer, deren Nummer in einer beliebigen Stelle um die Zahl 1 von der Nummer des Haupttreffers abweicht

Landes-Lotterie

**Ziehung
13. September**

Einzel-Lose Fr. 5.-, Serien zu 10 Losen Fr. 50.- (enthaltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII 27600

*Pour
améliorer
vos mets
ajoutez...*



Dégustation
Comptoir Suisse Lausanne
Stand 221
Galerie Halle I

WER

nicht inseriert -
wird vergessen!

EIN GANG INS



LOHNT SICH!



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.



Zwei Helfer,
die halten was sie versprechen!

PROCAR A.G. ZÜRICH
Telephon 6 58 11 Wasserwerkstrasse 12

In grösserer Stadt des Kantons Bern zu verkaufen

Hotelbesitzung

mit Restaurant, grossem Garten und Ladenlokalitäten in bester Lage. Für tüchtige Fachleute entwickelt und fähige Existenz. Anzahlung Fr. 80,000.-, zahlungsfähige Interessenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre Z. 9385 T. durch Publicitas Bern.

Hotelfachmann u. Restaurateur

initiativ, weltbereis, in den besten Jahren, sucht

Paht od. Direktion

von grösserem Betrieb. - Offerten unter Chiffre P. D. 2473 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort:

- Oberkellner
- Chef de rang
- Demichef
- Barmaid
- Lingère-Stopferin
- Economat-Gouvernante
- Hilfsgärtner

Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe zu richten an Parkhotel Locarno.

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)

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

KELLER & CO, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Zu pachten evtl. zu kaufen gesucht

auf Frühjahr 1945 von tüchtig. Fachleuten guteingegerichtet

Hotel-Pension
mit 30-40 Betten

Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten unter Chiffre H. S. 2474 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort in mittl. Hotel Berner Oberland

Haus-Küchenbursche

in Jahresstelle. Offerten unter Chiffre B. O. 2471 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Verh. Hotelfachmann sprachkundig und mit grosser Praxis im Hotel- und Restaurationsbetrieb,

sucht Direktion oder Gérance

evtl. mit oder ohne Ehefrau. Karriere in der Schweiz und im Ausland. Energetische, seriöse und vertrauenswürdig ge Kraft. - Gefl. Offerten unter Chiffre D. G. 2484 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Bouchons
KELLEREIMASCHINEN
SCHEIDEGGER & LAUFEN

TEL. 79022



Portionsforellen

lebend oder unsere Spezialität, die beliebte "küchenfertige" empfehlen bestes
ADOLF GROPP A.G. - BRUNNEN
Forellenzucht
Telephon 89

hausler **SERVIEREN SIE IHREN GÄSTEN**

Bellardi Vermouth

DAMEN LIEBEN BESONDERS BELLARDI-BLANC

FÜR DIE SCHWEIZ: PRODUITS-BELLARDI-S.A. - BERNE