Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **54 (1945)**

Heft 6

PDF erstellt am: **09.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

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

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

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Vierundfünfzigster Jahrgang — *Cinquante-quatrième année*

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

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

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

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

№ 6 Basel, 8. Februar 1945 — *Erscheint jeden Donnerstag* · *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 8 février 1945 **№ 6**

Kriegswirtschaftliche Disziplin – heute nötiger denn je!

In der Dezembersession der eidgenössischen Räte hat Ständerat Dr. J. Bührer, Schaffhausen, ein Postulat eingereicht, in dem er u. a. den Bundesrat einlädt, vorsorglich ein Programm für die Rückbildung der staatlichen Interventionen aufzustellen. Er hat damit zweifellos einer Forderung Ausdruck verliehen, die von der gesamten Wirtschaft erhoben wird.

65 Monate Kriegswirtschaft haben in den Kreisen, die an der Erhaltung eines selbständigen Unternehmertums interessiert sind, ein allgemeines Unbehagen ausgelöst. Wie die Fliege, die sich im Spinnennetz verfangen hat und vergeblich versucht, aus der Verstrickung wieder loszukommen, so fühlen wir uns immer stärker von den Fangarmen der Kriegswirtschaft umklammert. Die Flügel der freien Wirtschaft werden fortwährend gestutzt, bis am Ende nichts mehr als die Erinnerung übrig bleibt, sich einmal aus eigener Kraft fortbewegen gekonnt zu haben. Die Thesen, die die Vollmachtenkommission des Nationalrates über die Preis-, Lohn- und Währungspolitik dem Bundesrat unterbreitet, verheissen für die Wirtschaftsfreiheit nicht viel Gutes. Die neuliche Einschaltung der Preiskontrolle in den Liegenschaftenhandel ist ebenfalls ein Symptom einer zunehmenden Verfilzung unseres Wirtschaftssystems. Und der Konsument, für den der Staat so viel vorgekehrt hat, steht doch trotz alledem vorwiegend unter dem negativen Eindruck stets neuer Einschränkungen. Gerade jetzt spricht man von einer drastischen Kürzung der Gaszuteilung, die unmittelbar bevorstehen soll, und es sieht nicht darnach aus, dass das die letzte Einschränkung ist, mit der er sich abzufinden haben wird.

Der Wunsch nach einer Rückkehr zu einer freiheitlich organisierten Wirtschaft ist auch im gesamten Gastgewerbe lebendig. Kaum ein Wirtschaftszweig empfindet die Fesselung durch die kriegswirtschaftlichen Vorschriften lästiger und hemmender als etwa die Hotellerie. Wie ein Bleiklotz lastet die Preiskontrolle auf der gastgewerblichen Betriebsführung. Ohne Differenzierung, ganz nach Schema F und ohne ersichtliche Notwendigkeit, hat sie Preise gebunden, deren Niedrighaltung nicht durch das Bestreben, die Lebenskosten tiefzuhalten, geboten ist. Wir denken hier vor allem an die Preise alkoholischer Getränke, wie Weine und Spirituosen, bei denen sich die Margenverfügungen gerade für Betriebe der oberen Rangstufen äusserst nachteilig auswirken. Vor allem aber hat die Lebensmittelrationierung die Leistungsfähigkeit und Anpassungsfähigkeit des Gastgewerbes auf eine harte Probe gestellt. Ganz abgesehen von der gewaltigen administrativen Mehrarbeit, die den gastgewerblichen Betrieben durch die Rationierung erwachsen ist, haben die fortwährend knapper gewordenen Rationen Umstellungsprobleme im Küchenbetrieb gerufen, die angesichts der Anforderungen, die die gastgewerbliche Verpflegung an die Betriebsinhaber stellt, weit schwieriger zu lösen sind, als im privaten Haushalt. Wenn das Gastgewerbe diese Probe bis jetzt ehrenhaft bestanden hat und dabei auch wertvolle neue Erfahrungen sammeln konnte, so ist doch nirgends Lust vorhanden, auch nur eine Minute länger unter dem Regime der Rationierung zu leben, als dies durch die äusseren Umstände erforderlich ist.

Noch aus einem andern Grund sehnt der Gastwirt und Hotelier das Ende der Rationierung mit Ungeduld herbei. Der ständige Kontakt mit der Kundschaft bringt den Hotelier tagtäglich mit Elementen in Berührung, denen jegliches Verständnis für die Schwierigkeiten und rationierungstechnischen Nöte des Verpflegungsbetriebes abgeht. Diese Leute, die oft die unglaublichsten Ansprüche an die Leistungsfähigkeit des Küchenbetriebes stellen, können oder wollen es nicht verstehen, dass zwischen ihren Wünschen in bezug auf eine möglichst reichhaltige Verpflegung und den behördlich bewilligten Lebensmittelzuteilungen eine unüberbrückbare Diskrepanz besteht. In ihren Augen ist es ganz selbstverständlich, dass der Gastwirt ihren Wünschen, wie in Friedenszeiten, widerspruchslos willfährt. Macht er Einwände, so drohen sie mit Wegzug oder mit Boykott der Gaststätte.

Nicht selten sind es Ausländer, die vom Hauch unseres demokratischen Geistes noch nichts verspürt haben, die in egozentrischer Weise schlechterdings unerfüllbare Ansprüche stellen. Dass es häufig noch solche sind, in deren Heimat die Bevölkerung regelrecht darben muss, ist besonders interessant zu vermerken. Aber auch die Zahl der Schweizergäste, die dem Wirt oder Hotelier hinsichtlich der Verpflegung Zumutungen machen, deren Erfüllung auf legalem Wege nicht möglich ist, ist, wenn auch nicht im Verhältnis zur Gesamtgästezahl, so doch absolut, heute, mitten im 6. Kriegsjahr, noch reichlich gross. Mancher Gastwirt hat insgeheim schon gewünscht, es möchten solche Leute, die aus dem Gang der Geschichte noch nichts gelernt haben und die im lieben Ich das Gravitationszentrum der Welt erblicken, einmal während ein paar Wochen mit den Rationen des Hungers vertraut werden.

Wenn wir hier auf das undisziplinierte Verhalten einer gewissen Sorte Gäste in Rationierungsfragen aufmerksam machten, so erhellt daraus, welch ausserordentliches Mass an Charakterstärke dem Inhaber oder Leiter gastgewerblicher Betriebe gegeben sein muss, um allen Verlockungen zu widerstehen und sich strenge an die Vorschriften zu halten. Nicht nachgeben bedeutet ja in der Regel materielle Schädigung oder doch Verzicht auf einen möglichen Gewinn. Das andere bringt ihn in Konflikt mit seinem staatsbürgerlichen Gewissen und zudem in Gefahr, mit dem kriegswirtschaftlichen Strafrichter unliebsame Bekanntschaft zu machen.

Zur Ehre unseres Berufsstandes darf gesagt werden, dass unsere Hoteliers im allgemeinen gegenüber ungebührlichen Zumutungen eines Teils der Gästeschaft eine bemerkenswerte Unnachgiebigkeit an den Tag legen und sich nicht zu Verstössen gegen die Rationierungsvorschriften verleiten lassen. Natürlich gibt es auch bei uns wie überall „schwarze Schafe", und sie sind in gewissen Landesteilen häufiger als in anderen. Es gibt sogar solche, die nicht nur aus Leichtsinn und falsch verstandenem Berufsstolz es mit dem Einhalten der Rationierungsvorschriften nicht so genau nehmen, sondern die gegenüber den Standeskollegen mit grösseren kulinarischen „Leistungen" glänzen wollen, um sie aus dem Felde zu schlagen. Für „Kollegen" dieser Art kennen wir freilich keine Regung des Mitleids, wenn sie der kriegswirtschaftlichen Strafjustiz überführt werden.

Heute besteht die Gefahr, dass sich viele durch ein vages Friedensgeraune betören lassen, den kriegswirtschaftlichen Vorschriften nicht mehr jene Beachtung zu schenken, die nach wie vor geboten ist. Die Auffassung, dass wir, sobald die Waffen ruhen werden, mit den Schwierigkeiten „über den Berg seien", ist, wie wir in der ersten Nummer dieses Jahres nachzuweisen versuchten, durch nichts gerechtfertigt. Wann die kriegswirtschaftlichen Einschränkungen aufgehoben werden können, bestimmen nicht unsere Wünsche. Realpolitisches Denken gebietet uns, damit zu rechnen, dass wir den Gürtel noch enger werden schnallen müssen. Je knapper aber die Rationen werden, desto wichtiger ist es, dass die kriegswirtschaftliche Disziplin nicht ins Wanken gerät. Auf jedem einzelnen lastet eine ungeheure Verantwortung. Es gibt kein grösseres Gift für die Volksgemeinschaft als der Schwarzhandel, dessen Formen so mannigfaltig sind. Im Prinzip ist jede Mahlzeitenabgabe, die mengenmässig über das hinausgeht, was eine Gaststätte auf Grund der normalen Zuteilungen bewilligen kann, eine Form des Schwarzhandels, wobei zu beachten ist, dass selbst kleine Verstösse gegen die Rationierungsvorschriften und ihre Summierung von grosser materieller Tragweite sind. Der Schwarzhandel aber beeinträchtigt die Allgemeinversorgung, die gerechte Verteilung der Lebensmittel, um die sich unsere Behörden während 5½ Jahren so erfolgreich bemühten.

Ein Land, das den schwarzen Markt nicht mit allen Mitteln einzudämmen versucht, ist ein verlorenes Land. Mit Recht ist gesagt worden, dass der Schwarzhandel der Wegbereiter der sozialen Revolution bilde. Ausländische Beispiele sprechen da eine deutliche Sprache. Das zuverlässigste und auf die Dauer einzig wirksame Mittel zu seiner Bekämpfung ist die Anständigkeit der Gesinnung jedes einzelnen Bürgers, dessen solidarisches Verantwortungsgefühl für das Volksganze. Von der Haltung des Gastgewerbes in Rationierungsfragen gehen entscheidende Impulse auf die Einstellung der breiten Volksschichten aus. Darum achte es besonders darauf, dass sein Schild blank und sauber bleibe. Niemals darf es dazu Hand bieten, dass eine kleine privilegierte Schicht sich auf Kosten der Mitbürber friedensmässig sattessen kann, während diese sich mit immer kleineren Rationen begnügen müssen. Darum Hände weg von schwarzen Bezügen oder von der Eingehung nicht abdeckbarer Couponschulden. Das Gastgewerbe mache es sich zur Ehrenpflicht, seinen Teil an der Stärkung und Erhaltung des Durchhaltewillens zu leisten; das wird ihm ja durch eine verständnisvolle Haltung der Behörden erleichtert. Dann wird es um so eher legimitiert sein, eine Rückbildung der staatlichen Interventionen zu fordern, wenn die Stunde dafür gekommen ist. p.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: **Kriegswirtschaftliche Disziplin – heute nötiger denn je! – Zur Steueramnestie.** Seite 2: **Eine erfreuliche Prognose — Schweizerische Gesundheitsspende — Schweiz. Stipendienregister.** Seite 3: **Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Veranstaltungen.** Seite 4: **Die SHTG vor der bundesstädtischen Presse — Vermischtes — Totentafel — Letzte Meldung — Büchertisch.**

Zur Steueramnestie

Mit gütigem Zureden und drohender Mahnung unternimmt gegenwärtig die Eidg. Steuerverwaltung im Auftrag des Eidg. Finanz- und Zolldepartementes einen Feldzug gegen die Steuerhinterziehung. Der Clou ihrer Propagandaaktion bildet eine kleine Broschüre, die in den letzten Tagen an alle Haushaltungen der Schweiz zur Verteilung gelangt ist. Das Titelbild stellt einen biederen Schweizer dar, der, wie seine frohe Miene verrät, nicht mehr wie bisher sich mit der Frage quält, „wie vil söll i verstüüre?", sondern sich zum Entschluss durchgerungen hat: „Vo jetz a wird alles verstüüret". In dieser Broschüre wird dem Bürger freundlich und wohlmeinend zugesprochen, es in Zukunft mit dem Versteuern seines Besitzes und Einkommens doch etwas ernster zu nehmen; es wird ihm weis gemacht, dass das nichts anderes als eine selbstverständliche Bürgerpflicht sei, dass es aber auch in seinem ureigenen Interesse liege, steuerehrlich zu werden, da ja die Verheimlichung von Vermögenswerten dank den hohen Sätzen der Verrechnungssteuer sich kaum mehr lohne. Eher auf den Ton des Einschüchterns war ein Communiqué der Eidg. Steuerverwaltung gestimmt. Darin wird von der Verwerflichkeit des Steuerbetruges gesprochen und die Steueramnestie als eine letzte Gelegenheit bezeichnet, mit seinem Steuergewissen ins Reine zu kommen. Wer sich jetzt nicht dazu entschliessen könne, wer die Amnestie ungenutzt vorübergehen lasse, der werde sich darüber im klaren sein müssen, dass er früher oder später doch erwischt werde und dann mit gesalzenen Nach- und Strafsteuern zu rechnen haben werde.

Das Steuerzahlen war noch nie eine lustbetonte Angelegenheit. Von allen Bürgerpflichten ist die der ehrlichen Steuerdeklaration die am meisten missachtetste. Stets gehörte die Defraudation zu jenen staatsbürgerlichen Sünden, die gewissermassen als „salonfähig" galten, ja in gewissen Kreisen machte man sich daraus geradezu eine „Tugend". Bezeichnenderweise blieb die Steuerhinterziehung nicht etwa nur auf die Reichen beschränkt, sondern auch der Mann des Mittelstandes und der kleine Sparer hielt es für sein gutes Recht, vielleicht um für seine Familie zu sorgen, dem Fiskus ein Schnippchen zu schlagen. Immer hat es aber daneben eine grosse Schicht von Bürgern gegeben, deren Vermögens- und Einkommenslage gegenüber dem Staat nicht verheimlicht werden kann und die deshalb einen umso grösseren Teil Steuerlasten zu tragen haben, je besser es andern Mitbürgern gelingt, bedeutende Teile ihres Einkommens und Vermögens dem Fiskus zu verheimlichen.

Der Umstand, dass so ein Teil der Staatsbürger nicht gemäss ihrer wirklichen Leistungsfähigkeit zur Tragung der öffentlichen Lasten beisteuern, hat von jeher bei den Gerechtdenkenden Anstoss erregt. Heute, wo die ausserordentlichen Aufwendungen allein des Bundes seit 1939 sich auf mehr als 7 Milliarden Franken belaufen, denen nur

etwas über 2 Milliarden Franken ausserordentliche Steuereinnahmen gegenüberstehen und der Staat gezwungen ist, von seinen Bürgern immer höhere Steuerleistungen zu fordern, ist eine solche ungerechte Lastenverteilung, bei der der ehrliche Steuerzahler der Düpierte ist, schlechterdings unerträglich geworden. Dies gilt um so mehr, als die Aufwendungen des Staates vorwiegend für Zwecke militärischer und wirtschaftlicher Landesverteidigung dienten, deren Nutzniesser der Steuerdefraudant ja in erster Linie ist. Die Forderung, dass jeder dem Staate gebe, was des Staates ist, hat deshalb seine tiefe Berechtigung.

Man hat errechnet, dass z. B. allein die nicht versteuerten Wertpapiere, Bank- und Sparguthaben sich in der Schweiz auf über 6 Milliarden Franken belaufen. Um die hinterzogenen Vermögenswerte steuerlich erfassen zu können, hat der Bund die sogenannte Verrechnungssteuer eingeführt, die erstmals im Jahre 1944 durch Abzug an der Quelle vom Zins und Dividendenertrag inländischer Wertpapiere und Bankguthaben erhoben wurde. Sie gilt grundsätzlich als Vorausleistung auf die kantonalen und Gemeindesteuern und wird auf diese angerechnet, indem ein allfälliger Überschuss in bar zurückerstattet wird. Dadurch, dass diese Steuer an der Quelle erhoben wird, kann sich ihr niemand entziehen. Mit ihrer Erhöhung von 15 auf 25% hofft nun der Staat, jeden Anreiz der Steuerhinterziehung auf ein Mindestmass reduzieren zu können, denn in den meisten Kantonen sind die kantonalen und kommunalen Steuern niedriger als 25%, so dass, wer einen Verrechnungsantrag stellt, den zuviel bezahlten Betrag zurückerhält. Diese Rückerstattung findet aber nur statt unter der Voraussetzung wahrheitsgetreuer Deklaration der Werttitel, Bankguthaben und Sparhefte. Mit der Anordnung einer neuen allgemeinen Steueramnestie in Verbindung mit der Wehropfer- und Wehrsteuererklärung 1945 sollte der Entschluss zur Steuerehrlichkeit erleichtert werden.

Unter welchen Voraussetzungen wird die Steueramnestie wirksam und welches sind ihre Folgen? Dies wird im Bundesratsbeschluss wie folgt umschrieben: „Wer in seiner Steuererklärung für das Wehropfer der dritten Veranlagungsperiode die Bestandteile des Einkommens und des Vermögens vollständig und genau angibt, wird nach dem neuen Bundesratsbeschluss von den Folgen befreit, die ihn nach dem Steuergesetz des Bundes, der Kantone und Gemeinden dafür treffen würden, dass er vordem seine Steuerpflicht nicht oder nicht vollständig erfüllt hat." Mit andern Worten, der Steuerpflichtige kann für seine Hinterziehung in keiner Weise belangt werden. Ja, selbst derjenige, der für die Wehrsteuer und das Wehropfer keine Erklärung abzugeben hat, kann der Wohltat der Amnestie für hinterzogene Steuern teilhaftig werden, sofern er im Jahre 1945 für die kantonalen und für die Gemeindesteuern eine vollständige Deklaration einreicht. Die Amnestie bezieht sich auf alle Steuern von Vermögens- und Geschäftsertrag, Erwerbseinkommen und Vermögenserwerb von Todes wegen. Eine Sonderregelung gilt für die Kriegsgewinnsteuer und für die Schenkungssteuer. Die Amnestie befreit hier lediglich von den Straffolgen der früheren Hinterziehung, entbindet aber nicht von der Nachzahlung der Steuer im einfachen Betrag.

Zu beachten ist, dass eine vollständige und genaue Deklaration genügt, um in den Genuss der Amnestie zu kommen. Vor allem muss der Steuerpflichtige nicht etwa ein Bekenntnis der einzelnen Hinterziehungsfälle ablegen oder ein Amnestiebegehren einreichen, sondern bei richtiger Deklaration wirkt die Amnestie ganz automatisch. Wer aber diese Gelegenheit durch Einreichung einer wahrheitsgetreuen Steuererklärung, mit dem Fiskus ins Reine zu kommen, verpasst, der wird bedenken müssen, dass ihm auf lange Zeit hinaus keine Möglichkeit mehr geboten wird, unbestraft seine Steuerehrlichkeit unter Beweis zu stellen, da mit einer neuen Amnestie nicht so bald wieder gerechnet werden kann. Jetzt nicht steuerehrlich werden, bedeutet eine Gelegenheit verpassen, die man eines Tages bitter bereuen könnte.

Wir glauben, dass auch der Hotelier, sofern er es mit dem Versteuern nicht so genau genommen haben sollte, wohlberaten ist, wenn er von der Amnestie durch richtige Deklaration Gebrauch macht. p.

Eine erfreuliche Prognose

Die „Währungspolitische Korrespondenz" reproduziert die Gedankengänge eines im Federal Reserve Bulletin unter dem Titel „Goods and Dollars in World Trade" als private Meinung der Verfasser, G. Draper und W. Gardner, erschienenen Aufsatzes, in dem untersucht wird, wie es nach der Aufhebung der Lend-Lease-Lieferungen Europa und andern ausländischen Gebieten möglich sein wird, amerikanische Waren zu beziehen. Die Verfasser gelangen zu Schlussfolgerungen, die u. a. dem amerikanischen Touristenverkehr über die ganze Welt eine bemerkenswert günstige Prognose stellen.

In dem genannten Aufsatz wird dargelegt, dass die Länder ausserhalb der USA heute über weit grössere finanzielle Reserven für den internationalen Zahlungsverkehr verfügen als vor dem Zusammenbruch des Goldstandards in den 30er Jahren, die für die Wiederauffüllung der Lager und zum Wiederaufbau bereitstehen. Auch der „Internationale Währungsfonds", wenn er errichtet wird, kann zur vorübergehenden Hilfeleistung herangezogen werden. Müssen aber diese Reserven jahrelang zur Bezahlung von Importen verwendet werden, so verschwinden sie, eine Entwicklung, an der die USA mit ihren riesigen, die Bedürfnisse für inländische monetäre Zwecke weit übersteigenden Goldbeständen kein Interesse haben. Der einzige wirtschaftliche Nutzen des Goldes bestehe in seiner Verwendung für den internationalen Zahlungsverkehr.

Auf die Frage, wie nun dem Ausland Dollars zur Verfügung gestellt werden können, antworten die beiden Verfasser, dass dies durch Ausdehnung der amerikanischen Investierungen geschehen kann. Notwendig ist indessen, dass die privaten Investierungen durch offizielle Institutionen unterstützt werden, damit sie einen nützlichen Umfang erreichen. Hier kommt der in Bretton Woods geplanten „Internationalen Bank" grundlegende Bedeutung zu.

Aber auch auf diesem Wege kann nicht ewig fortgefahren werden. Es ist unbedingt notwendig, die Exportkraft der mit Anleihen bedachten Länder so zu entwickeln, dass sie zur wahren Quelle der für den laufenden Güteraustausch und die Darlehensrückzahlungen benötigten Dollars wird. Nur mit Hilfe der Erträgnisse ihres eigenen Handels werden die fremden Nationen nach dem Krieg dauernd in erhöhtem Masse amerikanische Waren beziehen können. Nur dann wird Amerikas Lebensstandard erhöht, wenn es letzten Endes zum Handel von Ware gegen Ware kommt. Wohl schaffen Anleihen zukünftige Forderungen und fördern die Produktivität des ausländischen Marktes, aber erst wenn diese Anleihen als Ware nach den USA zurückkommen, wird ihr voller potentieller Nutzen für das amerikanische Volk realisiert.

Zum Handel gehören die Dienste. Ob sich die Amerikaner mit Produkten bezahlen lassen, die daheim konsumiert oder durch amerikanische Touristen im Ausland verzehrt werden, bildet keinen wirtschaftlichen Unterschied. Auf längere Sicht betrachtet, kann angenommen werden, dass ein enormer amerikanischer Touristenverkehr Dollars über die ganze Welt ausschütten wird.

Weiter wird nach der „Währungspolitischen Korrespondenz" in dem erwähnten Aufsatz dargelegt:

Einen entscheidenden Faktor in der Ausdehnung des amerikanischen Handels bildet der Zolltarif. Hier macht das amerikanische Programm der Handelsabkommen, die den Handelsraum nicht nur durch Modifizierung der Tarife erweitern, sondern auch durch Milderung der Kontingentierungen, der Präferenzen und anderer Handelsschrauben, ständige Fortschritte. Da aber die Handelsbarrieren die individuelle Profitlage beeinflussen, muss mit grosser Vorsicht vorgegangen werden. Anpassungen können nicht zu schnell erzwungen werden, wenn nicht eine weitreichende Beunruhigung geschaffen werden und die Produktivität, die das Ziel des Programms bildet, verloren gehen soll.

*

Wir wollten nicht unterlassen, auf diese amerikanische Stimme der Vernunft hinzuweisen. Wenn in den internationalen Wirtschaftsbeziehungen der Nachkriegszeit solche gesunde Auffassungen in allen finanzstarken Ländern die Oberhand gewinnen, dann wird man in den Fremdenverkehrskreisen mit einem gewissen Optimismus in die Zukunft blicken dürfen. Die Schweiz befindet sich insofern in einer ähnlichen Lage wie die USA., als auch sie zu den Ländern mit gewaltigen monetären Reserven gehört. Werden diese nicht dazu benützt, um durch Erzeugung einer künstlichen Binnenkonjunktur uns preislich gegenüber dem Ausland zu isolieren, sondern wird ein erheblicher Teil, sei es auf dem Wege der Importfinanzierung, sei es auf dem Wege der Auslandinvestitionen, zur Alimentierung des internationalen Geldkreislaufes verwendet, dann wird auch die schweizerische Exportwirtschaft und mit ihr das Fremdenverkehrsgewerbe nicht so düsteren Zeiten entgegengehen, wie heute vielfach befürchtet wird. Nur wird die Schweiz als ausgesprochenes Fremdenverkehrsland nicht anstatt von Warenimporten ihre eigenen Touristen in die Welt hinausschicken können, um dort die Waren zu konsumieren, denn das hiesse sich ins eigene Fleisch schneiden. Insofern haben es die Amerikaner einfacher, und dessen wollen wir uns glücklich schätzen.

Aus dem Leserkreis

Schweizerische Gesundheitsspende

Schrieb da neulich die internationale Presse, es bestehe keine Veranlassung für die Schweiz zur Teilnahme an der kommenden Friedenskonferenz, da sie von den Schrecken, den Entbehrungen und Leiden des Krieges abseits gestanden habe! Uns interessieren die Friedensklauseln bestimmt nicht in dem Mass, wie uns das andere, der unverkennlich stille Vorwurf des Abseitsstehens, interessieren muss. Als Exportland sind wir auf das Wohlwollen des Auslandes unbedingt angewiesen und unsere wirtschaftliche Zukunft kann es sich einfach nicht leisten, dass dieses Wohlwollen abgeschwächt werden oder gar verkümmern soll.

Leider sind auch andere Stimmungsvorgänge unserer Alpenburg ins Ausland gesickert, solche von sattsamem Egoismus im Zusammenhang mit der Flüchtlingsfrage und den Nahrungsimportschwierigkeiten. Wir können es den hier stationierten Auslandskorrespondenten nicht verargen, wenn sie Dinge rapportiert haben, die für uns leider wenig ehrenhaft sind.

Es heisst nicht unbedingt, dass man das Menschliche und das Herz ausschalten müsse, um strikte neutral sein zu können. Noch viel weniger aber gebührt es sich, Herzlosigkeit durch Egoismus und Selbstgefallen zu unterstreichen. Mit Recht mahnt ein grosser Journalist zu mehr Ideal, zu mehr Nächstenliebe, zu geldfremdem Opferwillen. Und vor allem warnt er davor, zu glauben, dass die verschiedenen charitativen Aktionen sich quasi als Freibrief für uns auswirken werden, derweil — wie er darlegt — all die Spenden als mit einem leicht propagandistischen Nachgeruch behaftet aufgefasst werden könnten.

Für uns, als klassische Exportler, ist das Auslandswohlwollen lebensnotwendig. Sollte es versiegen, können wir endgültig zusammenpacken. Ein Neidgefühl des Entbehrenden, Leidenden gegenüber der verschont gebliebenen, unversehrten helvetischen Welt kann unseren Export tödlich treffen. In diesem Export ist die Stellung des Fremdenverkehrs besonders gefährdet, weil er nichts mit Rohstoffen und Produktion, mit Wiederaufbau usw. zu tun hat, sondern allein und ausschliesslich Gesundheitsmoment ist.

Damit soll zum Ausdruck kommen, wie leicht in naher Zukunft nur die Maschinen- und Elektroindustrie sowie die Chemie Exportaufträge erhalten könnten, weil sie als intakt gebliebene Lückenbüsser begehrt und im Wiederaufbau der Kriegsländernotwendig sind, derweil die Fremdenindustrie leer ausgehen könnte, weil, streng genommen, auf ihr Angebot als nicht lebensnotwendig verzichtet werden kann. Was dann?

Gehen wir zum internationalen Wohlwollen zurück und setzen wir uns damit auseinander. Hier berühren wir unsere brancheneigene Fruktifizierungsquelle. Jeder Exportzweig sorgt vor allem zuerst für sich selbst. Es kann uns also blühen, dass der Maschinen- und Chemikalienexport floriert, die Hotellerie aber darben muss. Und darum müssen wir jetzt vorerst an uns selbst denken und den Aufbau unserer Nachkriegsexistenz jetzt begründen. Entflammen wir das Wohlwollen neu!

Welche Mittel stehen uns zur Verfügung? Wir wagen die Feststellung, dass uns gerade die besten und treffendsten Mittel zur Hand stehen und dass wir die Möglichkeit besitzen, dort den Hebel anzusetzen, wo eine Hilfe vom leidenden Ausland am intensivsten erwünscht ist: beim leidenden Kind. Nehmen wir uns dem Heer darbender, obdachloser und gesundheitsgefährdeter Kinder an. Nützen wir unsere brachliegende gesunde Natur, die leeren Betten und die zum Abbruch verurteilen Hotelbauten.

Eine Hotelliquidation, preisgünstiges Besteck und punktfreie Leintücher realisiert schnell vergessene Krämergewinne. Die Hotelliquidation reduziert das Bettenangebot, sie fegt Wohnraum weg und lockert die Konkurrenzintensität. Vor diesem Krieg hätte dies sehr viel bedeutet — was bedeutet es heute, da der Knebel allen im Nacken sitzt? Nichts! Denken wir real und halten wir uns an Tatsachen, und vor allem, halten wir uns an die Gegenwart.

Indem wir Auslandskinder aufnehmen, geben wir dem Begriff „Schweiz" Leben. Wir lindern bittere Not im Ausland, wir nehmen den leidenden Eltern ihre grösste aller Sorgen ab: das Kind. Und dieses Kind, dem die Schweiz ihre Arme und ihr Herz öffnet, was ist es anderes als unser Gast von Morgen? Doch selbst dann, wenn wir nicht an dieses lukrativste Samenkorn unserer wirtschaftlichen Zukunft denken und auch nicht an die Wahrscheinlichkeit, dass uns alsbald die Nahrungsmittelzufuhren spontan geöffnet werden, ist es unsere menschenverbindende Pflicht, dem europäischen Kindersiechtum den Riegel vorzuschieben in Form unseres ersten nationalen Gutes: dem Gesundbrunnen.

Welchen Weg können wir einschlagen? Erinnern wir uns der brachliegenden, stillgelegten Hotels, derjenigen Häuser, die praktisch wirtschaftsfremd geworden sind, und machen wir sie zum Kinderheim. Wäre es nicht viel edler, diese Häuser jetzt zu verschenken, da sie einen Gesundheitswert, einen positiven Wert darstellen könnten, als sie als wertlosen Hypothekenfriedhof und entseeltes Gemäuer abzuschreiben? Sind es nicht etliche Tausend Betten, die wir auf diese Weise „spenden" könnten, und wäre es nicht denkbar, dass die Stadt Paris für ihre Kinder 1000 Betten in der Schweiz ihr eigen nennen dürfte, 500 die Stadt Brüssel, 500 die Stadt Amsterdam usw.? Könnten diese städtischen Kinderheime nicht unter Eigenverwaltung gestellt werden, unter Beizug der entsprechenden Gesandtschaft, wodurch dem fremden Gastland die „Fremdheit" genommen und das Wohlwollen und die Verbundenheit gefestigt würden? Es müsste ein herrliches Gefühl gegenseitiger Verbundenheit sein, wenn 6000 Amsterdamer Kinder in einmonatigen Ferien Schweizerluft atmen dürften und zwar nicht unter helvetischem Almosendach, sondern im eigenen holländischen Haus auf Schweizererde. Was würde die Schweiz diesen Kinderaugen nicht Grosses bedeuten, und nicht nur ihnen, sondern auch ihren Eltern.

Es ist ein kühner und ein grosser Gedanke, doch wird er bescheiden und klein, weil es ein notwendiger Gedanke ist!

Was sagt der Kollege, der verantwortungsbewusste, zukunftsbejahende Kollege dazu und welche Stellung nimmt unsere Behörde, als Begründerin der „Schweizer Spende", dazu ein?

Fred Ammann, Unspunnen.

Schweiz. Stipendienregister

Welche Fonds können für Stipendien an gastgewerbliche Lehrlinge in Anspruch genommen werden?

Ein tüchtiger Berufsnachwuchs tut dem Gastgewerbe besonders not. Es ist nicht so, wie in Laienkreisen vielfach angenommen wird, dass jedermann für den gastgewerblichen Beruf tauge, dass es auf diesem Gebiet keiner spezifischen Qualifikationen der Berufsanwärter bedürfe. Das Gegenteil ist richtig. Gerade im Gastgewerbe wird ein Höchstmass an beruflichen Fähigkeiten und Kenntnissen sowie an guten Charaktereigenschaften gefordert. Der Auslese des beruflichen Nachwuchses kommt deshalb grösste Bedeutung zu, was dadurch nicht vermindert wird, dass heute in den gastgewerblichen Berufen ausgesprochener Mangel an geeigneten Berufsanwärtern herrscht.

Viele junge Leute, die sich einem gastgewerblichen Berufe zuwenden möchten und dafür auch die nötigen Eigenschaften menschlicher und charakterlicher Art besässen, stammen oft aus ganz unbemittelten Kreisen; ohne eine finanzielle Unterstützung wären sie nicht in der Lage, eine längere Berufslehre zu absolvieren. Es ist nun im Hotelgewerbe viel zu wenig bekannt, dass solche Unterstützungsmöglichkeiten bestehen. Eine Reihe von Fonds, die die berufliche Förderung der Jugend oder die Umschulung auf Mangelberufe zum Ziele haben, gewähren zu diesen Zwecken Stipendien. Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe hat es in verdankenswerter Weise unternommen, ein Verzeichnis jener Stipendienstellen anzulegen, die für gastgewerbliche Lehrlinge in Betracht fallen. Ihre Untersuchungen haben ergeben, dass auf gesamtschweizerischem Boden folgende Fonds für die Ausrichtung von Stipendien an gastgewerbliche Lehrlinge in Anspruch genommen werden können, auf die unsere Mitglieder nachdrücklich aufmerksam gemacht seien:

Schweiz. Stiftung Pro Juventute: Gesuche sind an die Bezirkssekretariate Pro Juventute zu richten;

Bundesstipendien an Lehrlinge in Berufe mit Nachwuchsmangel und an Teilnehmer von Fach- und Umlehrkursen. Die Beiträge aus diesem Fonds, der vom BIGA verwaltet wird, dürfen die Hälfte der von dritter Seite (Kantone, Gemeinden, Verbände, Stiftungen, Private) ausgerichteten Beiträge nicht überschreiten. Gesuche sind an die zuständigen Kantonsbehörden zu richten.

Stiftung Schweiz. Nationalspende für unsere Soldaten und ihre Familien. Stipendien für die Ausbildung von Waisenkindern, Berufsumstellung und Berufslehre für Militärinvalide. Gesuche sind zu richten an Zentralstelle für Soldatenfürsorge, Eidg. Militärdepartement, Bern.

Bundesfeierspende 1943 für die berufliche Förderung der Jugend. Stipendien für Aufenthalte in fremden Sprachgebieten, Kurse, Anlehren, Lehren usw. an Jugendliche im Alter von 16—20 Jahren. Die Bundesfeierspende kann erst in Anspruch genommen werden, wenn andere Mittel, öffentliche und private, gar nicht, oder nicht in genügendem Masse zur Verfügung stehen. Gesuche sind an die Bezirkssekretariate zu richten.

Neben vorstehenden schweizerischen Stipendienfonds bestehen in den Kantonen und Bezirken und Gemeinden zahlreiche Unterstützungsfonds von behördlichen und privaten Institutionen, die von mittellosen Interessenten für die Erlernung eines gastgewerblichen Berufes in Anspruch genommen werden können. Diese Fonds sind in einem Schweiz. Stipendienverzeichnis aufgeführt, welches vom Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge, Seilergraben 1, Zürich, herausgegeben worden ist und bei diesem zum Preise von 10 Franken bezogen werden kann. Im übrigen dürften auch die Berufsberatungsstellen der Kantone und der Gemeinden in der Lage sein, über die in ihrem Gebiet bestehenden Fonds die gewünschte Auskunft zu erteilen.

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

Von der Eidgenossenschaft, dem Kanton Waadt und der Stadt Lausanne subventioniert
Prächtige Lage am Genfersee

JÜNGLINGE UND TÖCHTER 17 Jahre 18 Jahre — **INTERNAT ODER EXTERNAT**

NEUE KURSE

2. April—1. September

Kochkurs
Servierkurs
Hotelsekretärkurs

Alle bisherigen Kursteilnehmer haben durch uns in besten Schweizerhotels Anstellung gefunden
Sie haben unserer Schule Ehre gemacht und im Französischen die Kenntnisse erweitert

Auskünfte durch die Direktion der Hotelfachschule des SHV.
Lausanne-Cour

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Verschärfung der Brennstoffrationierung

Abgabe und Bezug von Inlandkohle

Durch eine Verfügung des Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamtes sind mit Wirkung ab 1. Februar 1945 Abgabe und Bezug von Inlandkohle aller Art (Walliser Anthrazit, Braunkohle, Schieferkohle) nur noch gegen Rationierungsausweise gestatte.

Angesichts der gegenwärtigen Lage war diese Massnahme erforderlich, um die Abgabe und den Bezug von Inlandkohle zu kontrollieren und die unter Umständen notwendige Rationierung vorzubereiten.

Die für die Ausstellung der Bezugsscheine zuständigen Stellen (Carbo und Brennstoffämter) sind ermächtigt, Inlandkohle im Rahmen der verfügbaren Mengen, ohne Anrechnung auf die festgesetzten Rationen und Kontingente, zuzuteilen. Sie haben die übermässige Eindeckung einzelner Verbraucher an Inlandkohle zu verhindern.

Abgabe und Bezug von Sägemehl

Vom 1. Februar 1945 an darf auch Sägemehl, gemäss einer Verfügung des Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamtes, nur noch gegen Bezugsscheine abgegeben und bezogen werden.

Bezugsscheine werden nur industriellen und gewerblichen Betrieben erteilt.

Als Sägemehl gelten auch Sägespäne und Hobelspäne jeder Art.

Der Handel mit Sägemehl ist nur den von der Sektion für Holz bezeichneten Firmen gestattet.

Zum Bezuge von Sägemehl sind berechtigt: 1. Kriegswirtschaftlich wichtige Fabrikationsbetriebe, für die die Sektion für Holz Pflichtlieferungen an Sägemehl bestimmt hat; 2. Brikett-Fabriken; 3. Übrige industrielle und gewerbliche Betriebe; 4. Wiederverkäufer; 5. Ausnahmsweise von der Sektion auf Grund einer Bewilligung bestimmte andere Verbraucher.

Die Bezugsscheine werden den Verbrauchern von Sägemehl in gewerblichen Betrieben durch die kantonalen Brennstoffämter oder gemäss deren Anordnungen durch die Gemeinde-Brennstoffämter abgegeben; sämtlichen übrigen Verbrauchern hingegen durch die Sektion für Holz des K.I.A.

Die Verwendung von Sägemehl ist nur für den auf dem Bezugsschein angegebenen Zweck gestattet.

Eine Schweizer Obstwoche

Wenn man in letzter Zeit nicht immer wieder in der Zeitung hätte lesen können, dass es noch sehr viel Obst gibt, so wäre es sicher für viele Leute schwierig, den Sinn unseres Themas richtig zu deuten. Trotz Krieg und Hunger rings um unsere Grenzen und trotz immer kleiner werdenden Rationen der meisten bewirtschafteten Lebensmittel wird gegenwärtig eine Schweizer Obstwoche durchgeführt, um den Absatz zu beleben. Die Vorbereitung erfolgte im Einvernehmen mit der Eidg. Alkoholverwaltung durch die Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft zusammen mit dem Schweiz. Obstverband.

Dass die Obsternte im letzten Herbst ausserordentlich gut ausgefallen ist und sogar diejenige vom Jahre 1922 übertroffen hat, dürfte bekannt sein. Trotzdem die gewerblichen Betriebe gut 10000 Wagen à 10 t mehr verarbeitet haben, als bisher in obstreichen Jahren — u. a. wurden aus Überschussobst mehr als 1200 Wagenladungen Konzentrat hergestellt — mussten doch übergrosse Vorräte mittelspäter Apfelsorten eingelagert werden. Eine Lagerbestandserhebung beim Handel auf den 30. November hat gezeigt, dass rund 2000 Wagen mehr auf Lager waren als im gleichen Zeitpunkt des ebenfalls obstreichen Vorjahres. Weil viele Konsumenten zufolge der günstigen Preise im letzten Herbst selber viel Obst eingekellert haben, war der Absatz in den vergangenen Wochen sehr flau. Es war deshalb nicht zu verwundern, dass eine neue Enquete mit Stichtag 15. Januar 1945 nur eine sehr ungenügende Verminderung der Lager ergeben hat. Die Erfassung nach Sorten hat auch gezeigt, dass es noch grosse Vorräte an Äpfeln gibt, die möglichst rasch konsumiert oder anderswie verwertet werden müssen. Dabei ist man in Fachkreisen überzeugt, dass es keineswegs genügt, wenn sich einzelne Hausfrauen bemühen, vorübergehend etwas mehr Obst auf den Tisch zu brigen, sondern es braucht die Unterstützung aller Volkskreise. Durch verschiedene organisatorische und propagandistische Massnahmen während der Obstwoche, d. h. in der ersten Hälfte Februar, hofft man, die Mithilfe aller Konsumentenkreise mobilisieren zu können.

Die gegenwärtig üblichen Obstpreise dürfen in Anbetracht der vorgerückten Jahreszeit als wirklich vorteilhaft bezeichnet werden. Obst zählt heute im Vergleich namentlich zu den rationierten Waren zweifellos zu den billigsten Nahrungsmitteln. Als Richtlinie für die Zeit während der Obstwoche wurden z. B. in Zürich für die Preisklassen II bis IV und B-Qualität 40—50 Rp. je kg und für C-Qualität 30—35 Rp. festgesetzt. Die Preise in andern Konsumzentren dürften sich ungefähr auf gleicher Linie bewegen. Es ist andererseits selbstverständlich, dass für Spezialsorten und besonders ausgelesenene Qualitäten mehr ausgelegt werden muss.

Bei einer kritischen Betrachtung der Marktlage darf auch nicht verschwiegen werden, dass das Obst voraussichtlich schon in wenigen Wochen knapp und vor allem bedeutend teurer sein wird, weil die ausgesprochenen Spätsorten letztes Jahr nicht besonders ertragreich waren. Es liegt deshalb in jedermanns Interesse, vom gegenwärtigen Überfluss nach Möglichkeit auch zu sterilisieren und zu dörren; denn man wird ebenfalls mit einer fühlbaren Gemüseknappheit rechnen müssen.

(S.P.Z.)

Verheimlichung von Vorräten — unstatthafte Vorbezüge

Das 8. kriegswirtschaftliche Strafgericht hatte sich kürzlich mit folgendem Fall zu befassen, der für das Gastgewerbe recht instruktiv ist: Ein Hotelier verschwieg anlässlich einer kurz vor Aufgabe seines Betriebes bei ihm vorgenommenen Bestandesaufnahme bedeutende Mengen rationierter Lebensmittel und Seifen, die er vorher aus dem Hotel weggeschafft und an verschiedenen Orten eingelagert hatte. Diese verheimlichten Vorräte entsprachen mengenmässig dem Bestand eines Spezereiladens. Der Hotelier wollte dadurch verhindern, dass diese von ihm angeschafften Waren vom Kriegswirtschaftsamt seinem Nachfolger überbunden wurden und er selbst bei der allfälligen Übernahme eines anderen Hotel- oder Restaurationsbetriebs nur mit der normalen Zuteilung ohne eigene Vorräte beginnen müsse. Dieses Ziel hätte er aber auf dem ordentlichen Wege der Gesuchstellung an die zuständige Behörde zu erreichen suchen müssen. Ausserdem bezog sein Hotel während mindestens einem halben Jahr von verschiedenen Bäckern der Stadt, welche ebenfalls bestraft wurden, Backwaren auf Couponskredit, wobei sich die verschiedenen Couponsmanki von Monat zu Monat erhöhten, bis zuletzt ein Totalmanko von 762 Kilo verblieb, welches nicht mehr abgetragen werden konnte. Der Hotelier wurde antragsgemäss mit einer Busse von 800 Fr. bestraft.

Behandlung von Wein und Schaumwein, der durch plötzlich auftretenden Frost auf dem Transport gelitten hat

Es ist unbedingt zu vermeiden, Weine dem Frost auszusetzen, was vor allen Dingen bei Transporten geschehen kann. Aus diesem Grunde sollte man während der Wintermonate Weine nur in geschlossenen, wenn möglich geheizten Wagen transportieren. Sind Weine dem Frost ausgesetzt gewesen, so ist es unbedingt erforderlich, sie sofort in einen sehr kühlen, aber frostfreien Raum zu bringen (Temperatur 2—5° C). Nach einigen Tagen transportiert man sie in einen temperierten Lagerkeller, in dem man sie nach einigen Tagen auspackt und die Flaschen aufrechtstellt, damit sie langsam auftauen. Nachdem dies geschehen, sind die durch den Frost herausgedrückten Korken wieder in den Flaschenhals einzutreiben. Durch sachgemässe Behandlung der Weine werden Schäden an der Qualität weitgehend vermieden. Teilweise bilden sich durch die Kälteeinwirkungen Ausscheidungen an Kristallen (Weinstein), die eine leichte Trübung verursachen. In den meisten Fällen wird sich der Wein von selbst klären. Diese Veränderungen haben aber auf die Güte des Weines kaum einen Einfluss.

Schaumwein ist in der kalten Jahreszeit, selbst bei sorfältigster Verpackung und sachgemässer Lagerung, häufig der Einwirkung des Frostes ausgesetzt. Der Flascheninhalt scheidet dann infolge übermässiger Kälte Weinstein in kristallinischer Form aus, der vermöge seiner Schwere auf den Boden der Flasche sinkt. Schaumwein mit Weinkristallen bringt man daher zweckmässig einige Tage in einen warmen Raum und setzt ihn dort einer Temperatur von etwas 25° C aus. Gut ist es auch, die Flaschen mehrmals am Tage, jedoch nicht zu hastig, zu schütteln, da sich der ausgeschiedene Weinstein dann wieder vollständig auflöst. Weder Frost noch die angedeutete Behandlung beeinträchtigen den Geschmack des Schaumweines, zu dessen natürlichen Bestandteilen auch Weinstein gehört.

(Schweiz. Wein-Zeitung)

Veranstaltungen

Schweizer Mustermesse Basel

Rechnungsabschluss 1944 — Ausblick auf die Messe 1945

Der soeben erschienene Rechenschaftsbericht der Schweizer Mustermesse für das Geschäftsjahr 1943/44 gibt in erschöpfender Weise Auskunft einerseits über die ausserordentlichen Schwierigkeiten in der Gestaltung und im Aufbau der Messe 1944 und die damit zusammenhängenden zahlreichen Baufragen, andererseits über den ausgezeichneten Ablauf der Veranstaltung selbst.

Die Betriebsrechnung des abgelaufenen Geschäftsjahres weist bei 2,037,000 Fr. Einnahmen und 1,521,000 Fr. Ausgaben einen Betriebsüberschuss von 516,000 Fr. auf. Nach Vornahme der dringend notwendigen Abschreibungen und Rückstellungen von 665,000 Fr. verblieb ein Fehlbetrag von 150,000 Fr., der durch den Kanton Baselstadt gedeckt wurde. Diese Defizitdeckung war im Budget mit 200,000 Fr. vorgesehen. Der Hauptteil der Mehreinnahmen entfällt auf die Platzmieten, was auf die erheblich grössere Messebeschickung zurückzuführen ist, die sich natürlich auch wesentlich auf die Erhöhung der Ausgaben-Positionen auswirkte.

Der Bericht schliesst mit einem Überblick über die bekannten Probleme der künftigen Messegestaltung, die von der Messeleitung einem sehr eingehenden Studium unterzogen werden und die von ihr schon in den ersten Dispositionen in engster Fühlungnahme mit der schweizerischen Wirtschaft gelöst werden sollen.

In einem kurzen Ausblick auf die nächste Zukunft weist Messedirektor Prof. Brogle auf die Verpflichtung hin, die Mustermesse, soweit die äussern Umstände dies gestatten, zu einem noch wertvolleren Instrument der Absatzförderung im Inlande, namentlich aber auch im Aus-

ERZÄHLT

Unter obigem Titel versuchen wir, in einer Artikelserie den verehrten Lesern der Hotel-Revue einige interessante und lehrreiche Aufschlüsse über die Produktion und verschiedenartige Verwendung von RUM CORUBA zu geben.

Diese Spezialmarke wurde am 7. Dezember 1926 zum ersten Mal unter folgender Anzeige an die Kundschaft auf den Markt gebracht:

RUM CORUBA: Unter beiliegender Etikette bringen wir einen 48° Flaschenrum auf den Weltmarkt, welcher das Beste darstellen soll, was z. Zt. die englischen und französischen Antillen in Rum hervorbringen, Diese Qualität, nur in Flaschen lieferbar, wird sicher auch ein dankbarer Artikel für Sie werden.

Somit feiert der „lachende Neger vom RUM CORUBA" im kommenden Jahre seinen 20sten Geburtstag. Er hat seine Qualität stets beibehalten und, anerkannt als der reinste Rum, konnte er in dieser relativ kurzen Zeit den Schweizermarkt erobern.

Fortsetzung in der nächsten Nummer.

Zu verkaufen gutgehendes, erstklassiges

HOTEL

an schönstem Sportplatz im Wallis.

60 Betten mit allem Komfort. Gute Kundschaft für Sommer- und Wintersaison. Grössere Anzahlung erforderlich. Anfr. unt. Chiffre H. W. 2999 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Clichés
SCHWITTER A-G
BASEL (ALLSCHWILERSTR. 90) TEL. 24855
ZÜRICH STAUFFACHERSTR. 45 · TEL. 56735
LAUSANNE · 2 GRAND PONT · TEL. 31044

Von jeher auf die Herstellung von Waschmitteln spezialisiert, sind wir mit dem Fachgebiet der gesamten Wäscherei durch und durch vertraut Wir beraten Sie bereitwillig in allen Fragen der Praxis und stellen die Ergebnisse unserer ständigen wissenschaftlichen Forschungen jederzeit gerne in Ihre Dienste. Machen Sie von unserem Beratungsdienst Gebrauch; Sie werden daraus gewiss nur Nutzen ziehen.

HENKEL & Cie. A.G.
BASEL
Abteilung Grosskonsumenten

FRIMA-PRIMA · NATRIL OMAG · DIXIN · PER · PURSOL · SILOVO · ADA

On cherche

Jeune Gérant

pour diriger provisoirement petit hôtel, ensuite de décès. Région bassin du Léman.

Ecrire sous chiffre J. B. 2030 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Teppich-Occasion

Tournay-Jacquard-Läufer

reinwollene Vorkriegsware, diverse Stücke von 8—19 Meter, 120 cm breit,

SEHR GÜNSTIG ABZUGEBEN.

Besichtigung bei den Beauftragten:

Reisebüro Hans Meiss AG., Zürich 1
Telephon 23 27 77

SCHWEIZ.
HOTELFACHSCHULE LUZERN
Für die Vorwärtsstrebenden! *Staatl. subventioniert*

Kochkurse! — Servierkurse!

Je vom 6. März–28. April u. vom 1. Mai–23. Juni

Zur Aneignung einer guten, systematisch aufgebauten, grundlegenden Küchen- resp. Servicekenntnis in Theorie und Praxis.

Gute Kenntnisse — bessere Chancen!

Prospekt gratis - Tel. 25551

Erstklassiges Haus am Vierwaldstättersee

sucht für kommende Sommersaison, Mai/September:

1 Economat-Gouvernante
1 Etagen-Gouvernante
1 Stopferin-Lingère (Eintritt 1. April)
1 Glätterin-Lingère
1 Kaffeeköchin (Eintritt ca. 15. April)
2 Commis de cuisine
2 Demi-Chef de rang
2 Commis de rang
1 Chasseur-Liftier
2 Zimmermädchen
1 Anfangs-Zimmermädchen
2 Küchenmädchen
2 Officemädchen
1 Küchenbursche-Argentier
1 Hausbursche
1 Casserolier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo, sowie Gehaltsansprüchen unter Chiffre S. O. 2042 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundiges

Geranfenehepaar

Mann Küchenchef, gelernter Pâtissier, Frau versiert in Bureau, Service und Gouvernantendienst, der 4 Hauptsprachen mächtig,

sucht auf Frühjahr 1945 passende Stelle.

Offerten unter Chiffre G. P. 2041 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

INSERIEREN *bringt Gewinn!*

Tüchtige, bestempfohlene

Economat-Gouvernante

in Jahresstelle gesucht.

Eintritt nach Übereinkunft. Ausführliche Off. an Rest. „Grüner Heinrich", Zürich, Bellevueplatz.

Alkoholfreies Restaurant in Zürich sucht eine routinierte

Buffetdame

Eintritt Mitte März. Offerten mit Photographie, Zeugnisabschriften und Gehaltsangaben unter Chiffre B. D. 2014 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Fachkundiges Ehepaar

gesucht

zur Führung eines Zweiggeschäftes

von 100 Betten, in der Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte September. Wer im Winter bereits feste Anstellung oder eigenes Geschäft hat, wird bevorzugt. — Offerten unter Chiffre K. H. 2006 an die Hotel-Revue, Basel 2.

lande zu gestalten. Dies bedingt vor allem die Schaffung besonderer Geschäftstage oder Einkäufertage. Zu den Massnahmen und Vorkehrungen auf lange Sicht gehört in erster Linie die Sicherung von weiterem Messegelände. (Der inzwischen erfolgte Ankauf des längsseits an das Hauptgebäude anschliessenden Areals der Schappe von rund 30000 m² Fläche gehört bereits in den Tätigkeitsbereich des neuen Geschäftsjahres). — Sofern die Weltereignisse nicht allzu störend einwirken, wird angesichts der heute schon äusserst zahlreichen Meldungen zur Beschickung aller Voraussicht nach die Messeveranstaltung 1945 (14.—24. April) wiederum einen neuen Höhepunkt erreichen.

Die Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft vor der bundesstädtischen Presse

Zum erstenmal hat die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft am 31. Januar die bundesstädtische Presse zu einer Konferenz zusammengerufen, um die schweizerische Öffentlichkeit über aktuelle Fragen der schweizerischen Hotellerie, besonders über die bisherige Hilfsaktion und erweiterten Sanierungsmassnahmen des Bundes auf Grund des am 1. Januar 1945 in Kraft getretenen Bundesgesetzes über rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickereiindustrie zu orientieren.

In letzter Stunde hat der Präsident der SHTG, Nationalrat Dr. A. Müller, Amriswil, infolge plötzlicher Erkrankung seine Teilnahme absagen müssen, so dass Dir. Dr. Franz Seiler den Vorsitz übernehmen musste. Neben den fast vollzählig erschienenen Vertretern der bundesstädtischen Presse konnte Dr. Franz Seiler auch den Redaktor der UH, alt-Nationalrat R. Baumann, Generalsekretär des Verbandes schweizerischer Hotel- und Restaurantangestellten, herzlich willkommen heissen. Selbstverständlich hatte es sich Herr Dir. Schmid, Mitglied unseres Zentralvorstandes nicht nehmen lassen, der in seinem Hause domizilierten Konferenz beizuwohnen. Ein exquisiter Imbiss, wie man es im Bellevue-Palace nicht anders gewohnt ist, machte den Pressevertretern das Ausharren während mehr als zwei Stunden zu einem Vergnügen.

Nach den Begrüssungsworten erläuterte Dr. Franz Seiler, unter fachkundiger Assistenz der beiden Vizedirektoren der SHTG, Dr. Michel und Dr. Ammann, die den Pressevertretern überreichte schriftliche Dokumentation, auf Grund welcher wir bereits in der letzten Nummer der Hotel-Revue über den Gegenstand der Veranstaltung zu berichten in der Lage waren. Wir können uns deshalb hier auf einige wenige ergänzende Notizen beschränken.

Einleitend wies Dr. Seiler auf die Bedeutung des Fremdenverkehrs als Ausgleichsfaktor der schweizerischen Zahlungsbilanz hin, unterstrich die immer wieder verkannte Tatsache, dass der seit dem Krieg entstandene Ausfall von rund 23 Millionen ausländischer Logiernächte bei weitem nicht durch die seitherige Binnenkonjunktur kompensiert worden ist, so dass eben gewisse, besonders auf die Auslandkundschaft angewiesene Regionen allein vom Wiederaufleben des internationalen Tourismus Rettung erhoffen können und trat der Auffassung entgegen, durch die bisherige Hilfsaktion hätten sich Ströme von Geldern an die Hotellerie ergossen. Einlässlich schilderte er die Stellung, die der Hotel-Treuhand im Rahmen der Sanierungsaktion zukommt und wie sie an die Lösung der hier gestellten neuen Aufgaben heranzutreten gedenkt.

Bei der Besprechung der üblichen Ausgaben der Hotel-Treuhand legte Dr. Seiler besonderes Gewicht auf die kaufmännische Ausbildung des Hotelnachwuchses und wies auf die dank der Revisionstätigkeit der Hotel-Treuhand-Gesellschaft erzielte Verbesserung der Hotelbuchhaltung hin. Wie Dr. Michel ergänzend beifügte, entwickelt sich aus der Pflichtrevision heraus immer mehr eine betriebswirtschaftliche Beratung, die im Erfahrungsaustausch ihre Krönung findet.

Dr. Michel wiederholte schon früher im Zusammenhang mit der Hotelerneuerung Gesagtes, indem er dem Persönlichkeitsfaktor eine überragende Stellung beimass. In der Diskussion begrüsste Dir. Schmid die Entwicklung in der Richtung einer Ausgestaltung der kaufmännischen Betriebsführung lebhaft und gab dem Wunsche Ausdruck, die SHTG möchte sich in Zukunft auch mit den Problemen des rationellen Einkaufs und der Berufsbildung befassen.

Nach einem substantiellen Votum von Dr. Ammann über die Anwendung der Hotelbedürfnisklausel in der Praxis und der sogenannten Stillegungsaktion konnte der Vorsitzende die Konferenz, die den Pressevertretern eine Fülle von neuen Aspekten zum Problem Hotel-Sanierung erteilte, schliessen.

Vermischtes

Ein Protest, der Unterstützung findet

Aus Mitgliederkreisen erfahren wir, dass die Sektion St. Gallen des Schweizer Hotelier-Vereins sich in der Frage der Erstellung eines Kellerrestaurants mit Bar im Hotel Hecht den vom Wirteverein eingenommenen Standpunkt vollumfänglich teilt. Weiter wird uns zu unserer Glosse „Viel Lärm"... geschrieben:

„Die vom St. Galler Wirteverein gefasste Resolution gegen die Erstellung einer Kellerbar, verbunden mit einem Kellerrestaurant im Hotel Hecht, St. Gallen, ist zugestandenerweise unglücklich abgefasst, materiell aber vollständig berechtigt. Da am 25. Februar die Referendumsfrist gegen das neue Wirtschaftsgesetz, welches ein bis jetzt fehlendes Verbot der Vergrösserung bestehender Betriebe enthält, abläuft, versucht der Besitzer im letzten Moment noch die Baubewilligung zu bekommen. Gegen diese, auch aus baupolizeilichen Gründen angefochtene, Bewilligung war eine unmissverständliche Kundgebung des Wirtestandes nötig und in einem Kanton, in welchem heute noch auf 130 Einwohner eine Wirtschaft besteht, absolut am Platze."

C. Glinz.

Der Dank des Vaterlandes

Die Gruppe für Sozialkritik des Institutes Aebnit, Muri bei Bern, macht auf folgendes aufmerksam:

„Die sämtlichen Haushaltungen zugestellte, umfangreiche und offensichtlich sehr sorgfältig redigierte Broschüre der Eidgenössischen Steuerverwaltung enthält nicht die geringste Anerkennung für die vielen Zehntausende von ehrlichen Steuerzahlern, die in den vergangenen Mobilisationsjahren die erhöhten Steuerlasten den Gesetzen gemäss auf sich nahmen. Diese Unterlassung ist umso bedauerlicher, als der Amnestiebeschluss der eidgenössischen Räte dazu geführt hat, dass die ehrlichen Bürger, die in der schweren Zeit der nationalen Bewährung ihre finanzielle Dienstpflicht in vollem Umfange erfüllten, materiell die Düpierten sind, während den finanziellen Dienstverweigerern durch die Streichung der geschuldeten Wehropfer- und Wehrsteuerbeträge eine erhebliche Bereicherung zugestanden wird. Wenigstens ein bescheidenes Wort des Dankes hätten die Ehrlichen seitens der Steuerverwaltung verdient, wenn diese schon aus ihrer bisherigen Zurückhaltung heraustreten und eine Grosspropaganda entfalten zu müssen glaubte!"

(Unter dem Vollmachtenregime hat sich die Gepflogenheit herausgebildet, dass die Verwaltungsorgane des Bundes dem Volke für gute, das Durchhalten erleichternde Befolgung staatlicher Anordnungen ihren Dank aussprechen. Insofern könnte man von einer Unterlassungssünde der Steuerverwaltung gegenüber den Steuerehrlichen sprechen. Aber schliesslich ist die Steuerverwaltung nur ein Organ, das normalerweise Volkswillen zu vollziehen hat, und so läge in einem solchen Dank doch auch eine gewisse Ironie. Die Red.)

Totentafel

Erwin Ammon, Gstaad †

Im Alter von 59 Jahren verstarb in Gstaad Herr Erwin Ammon, Besitzer des Posthotel Rössli. Der Verstorbene kam vor ungefähr 20 Jahren nach Gstaad, erwarb das Hotel Rössli, welches er zusammen mit seiner fachkundigen Gattin zur gern besuchten Gaststätte entwickelte. Der Hotelier-Verein Gstaad trauert um eines seiner treuen Mitglieder und bittet die Hinterbliebenen, den Ausdruck tiefempfundenen Beileids entgegenzunehmen.

Bücherfisch

Jahrbuch 1940/1945, Union Helvetia. Nach einem fünfjährigen Unterbruch lässt der Zentralverband schweizerischer Hotel- und Restaurantangestellten im Eigenverlag der Union Helvetia wieder sein Jahrbuch erscheinen. Der Textteil ist gegenüber früher umgestaltet und soll die Mitglieder über Aufgaben und Arbeit der UH orientieren. Die Bilder stehen vorwiegend im Zeichen des neuen Verbandsheims Montana. Das Jahrbuch, das auch die Gratulations-Tafel enthält, beginnt mit einer einleitenden Betrachtung des Redaktors der UH, Nationalrat R. Baumann, Zentralsekretär des Verbandes.

Zentralbureau SHV

Der anhaltende Brennstoffmangel zwingt uns leider, den Heizungsbetrieb aufs äusserste einzuschränken. Vom 10. Februar an bleiben deshalb unsere sämtlichen Bureaus

bis auf weiteres Samstag vormittag geschlossen.

Dagegen bleibt der Stellenauskunftdienst auch an Samstagen geöffnet (Tel. 2 79 33).

Letzte Meldung

Die Hotelschätzungskommission

In Anwendung des am 1. Januar 1945 in Kraft getretenen Bundesgesetzes vom 28. September 1944 über rechtliche Schutzmassnahmen für die Hotel- und Stickereiindustrie, wurde, wie schon früher gemeldet, vom Bundesrat eine eidgenössische Hotelschätzungskommission ernannt. Sie setzt sich grundsätzlich zusammen aus dem vom Bundesrat auf drei Jahre gewählten Präsidenten und zwei weiteren Sachverständigen. Die Letzteren werden für jeden einzelnen Fall durch den Präsidenten aus einer Liste von zwölf vom Bundesrat gewählten Experten bezeichnet.

Als Präsident dieser eidg. Hotelschätzungskommission wurde alt Bundesrichter Dr. C. Jaeger (Zürich) und als Vizepräsident Ständerat Dr. Vieli (Chur) gewählt.

Die zwölf vom Bundesrat ernannten Experten sind folgende: Herren A. Auber, Hôtel de la Paix, Genf; Balmer-Ott, Sachverwalter, Luzern; Robert Bieri, Hotel Weisses Kreuz, Interlaken; Ed. Cerez, Direktor des Crédit foncier vaudois, Lausanne; Ed. Elwert, Hotel Central, Zürich; A. Fanciola, Hotel Esplanade, Locarno; E. Glättli, Direktor der Schweiz. Volksbank, Bern; A. Gwerder, Direktor der Kantonalbank Schwyz; T. Halder, Sporthotel Hof Maran, Arosa; M. Jaeger, Direktor der Graubündner Privatbank, Chur; M. Lederrey, Advokat, Montreux, und G. Monnard, Vizedirektor der Banque cantonale vaudoise, Lausanne.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Ad. Pfister

„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

IHREN BEDARF
in getrockneten
Prinzessbohnen
Julienne-Gemüse
Weisskraut
Carotten
Curry, echt
Knoblauchpulver
Steinpilzen
getrocknet u. in Dosen
decken Sie vorteilhaft bei
HANS PLATTER, WINTERTHUR
LEBENSMITTEL - TELEPHON 2 65 33

Ein Esslöffel Stierlin OPUR
pro 10 Liter Spülwasser! Das kostet Sie fast nichts und kann Ihnen so wertvoll sein.
Sie wissen wie gerne Ihr Gast blitzblankes Glas, Besteck und Geschirr auf dem Tisch sieht und wie sehr es Ihnen schaden kann, wenn der Gast auch nur einmal wegen einem unsauberen Glas, Besteck oder Geschirr reklamieren muss.
Wenn Sie diese Sorge los sein wollen, dann müssen Sie in Ihrer Küche und am Buffet unser OPUR brauchen.
OPUR ist das Spül- und Reinigungsmittel für den Betrieb, der glänzt vor Sauberkeit. Hervorragend in seiner Qualität und äusserst sparsam im Verbrauch.
Verlangen Sie sofort ein Gratismuster direkt vom Fabrikanten.
Stierlin
A. G. Chemische Fabrik, Zug

Zu kaufen gesucht
Korridor-Läufer
gebraucht, gut erhalten, ca. 10 Meter, evtl. 7 und 3 Meter. Gefl. Angebote an R. Killias, Konditorei, Richterswil. Telephon 96 00 58.

Zu Botschafts Schlittler
GEBR. SCHLITTLER
TEL: 4 41 50 NÄFELS

18jähr. Bursche sucht Stelle als
Anfangs-portier
Es käme auch andere Stelle im Hotelfach in Frage. Spricht Deutsch, Franz. und Italienisch. Offerten an Fam. Cherpillod, Augasse 282, Steffisburg/Thun.

Köche!
Statt
Zitronen «CIT-EX»
jetzt auch offen erhältlich per Liter Fr. 7.80.
Zu verwenden für
Zitronenwasser
Tee citron
Rum Punch
Birchermüesli
Salat
Braten
Fische
Pudding
Kuchen etc.
Anwendung wie Zitronensaft. CIT-EX enthält aus der natürlichen Zitrone das Öl und die Säure.
Bestellen Sie nur mit Postkarte bei
DROGERIE SCHAERER
St. Jakobstrasse 33
ZÜRICH 4, Tel. 27 58 81

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

HOTELIA
Keller-Kontrollen
Contrôle de Cave
nach den Vorschriften der Eidg. Preiskontrollstelle für Ein- und Zweisaisonhotels sowie praktische
Economat-Waren-Kontrollen
liefert der
HOTELIA-VERLAG
GSTAAD

2 Saaltöchter
19 und 23 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, mit gut absolvierter Saallehre
suchen Stellen ins Tessin
in gutgehendes Hotel, evtl. Passantenhotel mit Restaurant, Tea-Room. Gefl. Offerten an Edith Schweizer, Baumgartenweg 2, Oberwil bei Basel.

Holz- und Kohlen-
Kochherd
mit 4 Backöfen,
Elektr. Kochherd
mit 5 Kochplatten sowie Kochstelle mit 4 Glühstäben und 2 Backöfen, für Anschluss an 380 Volt,
günstig zu verkaufen
Hôtel de la Poste, Ambri-Piotta.

Zu verkaufen
ein Posten
Champagnerquirls
Anfragen an Sema, Hauptpostfach 108, Zürich.

Occasion
Gut erhaltenes Hotel-Silberbesteck, auch Silberplatten, sowie elektr. Kippkessel, elektr. Bratpfannen, elektr. Tellerwärmer zu kaufen gesucht. Offerten unter Chiffre U 2661 Q an Publicitas AG., Basel.

Zu verkaufen
Thon-Filet
in Büchsen à 125 g, in Kisten zu 100 Büchsen. Anfragen an Sema, Hauptpostfach 108, Zürich.

BARMAID
mit guten Ref., sprachenkundig
sucht Stelle
für sofort in Hotelbar. Offerten unter Chiffre E.L. 2012 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WIEDERVERSILBERUNGEN
und Reparaturen von „Hotelsilber", ausgeführt durch
CHRISTOFLE A.G. IN PESEUX (NEUCHATEL)
werden garantiert und mit Jahreszahl gestempelt
Offerten gratis und unverbindlich durch Spezialgeschäfte oder direkt ab Fabrik

VERALTET?
Wir sind Spezialisten für stilreine und elegante
UM- UND NEUGESTALTUNG
von
HOTELHALLEN
und
GESELLSCHAFTSRÄUMEN
Verlangen Sie Besuch und unverbindliche Offerte. Wir erwarten Sie in unserem Musterhaus.
Philippe R. Trachsel
A.G.
Das Haus für gediegene Wohnkultur
„Zum alten Strauhoff", Augustinergasse 9, Zürich 1

Gesucht
jüngeres, deutsch und französisch sprechendes
Zimmermädchen
Anmeldung unter Beilage lückenloser Zeugnisse, Angabe des Alters und Eintrittsmöglichkeit an Bad-Hotel Schwanen, Baden.

Bei Kopfweh, Migräne, Zahnweh, Monatsschmerzen
Contra-Schmerz
es hilft!
In jeder Apotheke
DR. WILD & CO. BASEL

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 6
Bâle, 8 février 1945

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 6
Bâle, 8 février 1945

Observons bien les prescriptions de l'économie de guerre

Lors de la session de décembre des Chambres fédérales, M. *J. Bührer*, conseiller aux Etats, de Schaffhouse, a déposé un *postulat* dans lequel il invite le Conseil fédéral à élaborer, par mesure de précaution, un programme visant à *restreindre les interventions officielles*. M. Bührer a sans doute formulé ainsi une revendication qui répond au *vœu* de l'économie tout entière.

En effet, 65 mois d'économie de guerre n'ont pas été, dans les milieux intéressés au maintien d'entreprises indépendantes, sans créér un malaise général. Nous nous sentons toujours plus fortement étreints, par les bras tentaculaires de l'économie de guerre, et nous ressemblons beaucoup à des mouches qui, prises dans une toile d'araignée, tentent en vain de s'en dépêtrer. Les ailes de l'économie privée sont de plus en plus rognées et elle ne conservera, pour finir que le souvenir d'avoir pu, autrefois, se mouvoir par ses propres moyens. Les thèses que la commission des pleins pouvoirs du conseil national a soumises au Conseil fédéral quant à la politique des prix, des salaires et de la monnaie, ne laissent présager rien de bon pour la liberté économique. La nouvelle intervention du service du contrôle des prix dans le commerce des biens-fonds et des immeubles est également un symptôme de la pénible évolution de notre système économique. Et malgré toutes les mesures que l'Etat prend en faveur du consommateur — pour le protéger — celui-ci n'échappe pourtant pas à l'impression négative d'être perpétuellement placé en face de nouvelles restrictions. Cette impression est d'autant plus forte en ce moment, que le public est menacé d'une réduction draconienne des attributions de gaz et qu'il sent que ce n'est pas la dernière des restrictions qu'il devra supporter.

Or, le désir de voir le retour du libéralisme économique est particulièrement intense dans toute l'industrie hôtelière. Il n'y a guère de branche d'industrie qui soit plus sensible aux entraves et aux charges qu'impose l'économie de guerre. Les *décisions du service du contrôle des prix* font l'effet d'un boulet qui serait attaché à chaque exploitation et qu'elle est condamnée à traîner après elle. C'est ainsi que, sans tenir compte d'aucune différence, se basant strictement sur un schéma F, le service du contrôle des prix a fixé, sans qu'on en voie la nécessité, des prix maxima qui ne sont pas justifiés par le désir de maintenir le coût de la vie aussi bas que possible. Nous pensons surtout ici aux *prix des boissons alcooliques*, telles que vins et liqueurs. Les marges qui ont été imposées, spécialement aux établissements des catégories supérieures, constituent pour elles un désavantage qu'il est quasi impossible de compenser. Mais c'est principalement le *rationnement des denrées alimentaires* qui a mis l'hôtellerie à dure épreuve en la forçant de mettre en évidence ses qualités et sa capacité d'adaptation. Sans parler de l'énorme travail supplémentaire que le rationnement occasionne aux hôtels et restaurants au point de vue administratif, les réductions de plus en plus fortes des rations ont posé aux chefs de cuisine et aux directeurs d'entreprise des problèmes qu'il était plus difficile de résoudre que dans un ménage privé, vu les exigences de la cuisine d'hôtel. Bien que l'hôtellerie ait jusqu'à présent, subi cette épreuve avec succès, et qu'elle en ait même profité pour faire de précieuses expériences, elle n'a pourtant nullement l'intention de demeurer sous ce régime une minute de plus que cela ne s'avérera nécessaire.

Il y a encore une autre raison pour laquelle l'hôtelier et le restaurateur attendent avec impatience la fin du rationnement. C'est qu'ils sont en contact permanent avec la clientèle et voient tous les jours des éléments qui ne témoignent d'aucune compréhension pour les difficultés que le rationnement et la situation de notre approvisionnement causent aux restaurants. Ces gens-là, qui affichent des *prétentions incroyables* dans ce qu'ils voudraient exiger de la cuisine de leur hôtel, ne peuvent ou ne veulent pas comprendre l'*incompatibilité* qu'il y a entre leur désir d'une nourriture plus qu'abondante et indéfiniment variée et les attributions de denrées consenties par les autorités. A leurs yeux, il est évident que l'hôtelier doit satisfaire leurs vœux comme en temps de paix. S'il fait des objections, ces clients le menacent de s'en aller ou de boycotter sa maison. Cette attitude d'une certaine clientèle n'a pas été sans frapper les hôtes raisonnables des exploitations et la «*Gazette de Lausanne*» du samedi 3 courant publiait à ce sujet un article intitulé «*Nos hôtes*» dont nous extrayons ce qui suit. Nous partageons entièrement cette opinion, et nous sommes heureux de la voir exprimer par d'autres que des hôteliers qu'on aurait pu accuser d'être juge et partie:

> Une lectrice qui vit à l'hôtel nous écrit une lettre fort sympathique, où elle loue le confort qu'offrent encore, en cette cinquième année de guerre, les hôtels helvétiques. Elle sait l'apprécier, et s'indigne fort légitimement de l'attitude adoptée par certains étrangers qui saisissent chaque occasion de se plaindre ou de récriminer, qui non contents de se servir surabondamment des plats copieux qu'on leur passe, exhibent encore des denrées rationnées — beurre, fromage, sucre — acquises au marché noir. Et ces gens-là, dit-elle, appartiennent le plus souvent aux pays d'Europe où l'on souffre le plus, où la population meurt de faim.
>
> Il fallait évoquer cette lettre ici, sans en reproduire les termes un peu vifs, parce que les faits relatés ont été observés par l'auteur elle-même, et parce qu'ils correspondent à ce qu'ont remarqué bien d'autres Suisses.
>
> Mais il serait foncièrement injuste de généraliser à l'excès, voilà pourquoi nous préférons mentionner cette lettre plutôt que la publier. Car la grande majorité des étrangers installés chez nous, non seulement se conduisent avec une parfaite décence, mais font de leur mieux pour nous aider dans nos efforts charitables. L'attitude des autres leur nuit aussi: à nous de ne pas nous laisser entraîner à des généralisations imméritées.

Si nous attirons l'attention sur l'*indiscipline et l'attitude déplacée de certaines catégories d'hôtes* dans ces questions de rationnement, c'est que nous voulons mettre en évidence l'*extraordinaire force de caractère* dont doit faire preuve le propriétaire ou le tenancier d'un hôtel ou restaurant pour résister à toutes les séductions et s'en tenir strictement aux prescriptions. Ne pas céder signifie dans la règle subir des dommages matériels ou renoncer à un gain possible. Céder par contre c'est s'exposer à se mettre en conflit avec sa conscience de citoyen et courir le danger de faire désagréablement connaissance avec les juges des commissions pénales de l'économie de guerre.

A l'honneur de notre profession, nous devons dire que nos hôteliers ont fait preuve en général, à l'égard des exigences inadmissibles d'une partie de nos hôtes, d'une *inflexibilité digne d'éloges* et qu'ils ne se sont pas laissés entraîner à enfreindre les prescriptions du rationnement. Naturellement, il existe chez nous, comme partout, des «brebis galeuses», et dans certaines régions de notre pays on en trouve plus que dans d'autres. Il y en a même qui n'observent pas exactement les prescriptions de l'économie de guerre, non seulement par légèreté ou par négligence, mais qui par une fierté professionnelle déplacée veulent briller en fournissant des «prestations culinaires» hors de saison, afin de distancer leurs concurrents. Nous n'éprouverons évidemment aucune pitié pour de tels collègues quand la justice pénale de l'économie de guerre se sera saisie de leur cas.

Aujourd'hui, on court le risque de se laisser influencer par de vagues bruits de paix et certains sont peut-être enclins à croire qu'il n'est plus nécessaire d'accorder aux prescriptions de l'économie de guerre — qui continuent pourtant à être de règle — l'attention qu'elles méritent. Il n'est pas justifié de croire que, sitôt les hostilitées terminées, nos difficultés disparaîtront comme par enchantement. Les expériences faites par certains pays voisins où l'on s'est aussi bercé de l'illusion que la libération raménerait immédiatement le bien-être matériel et la reprise économique doivent être pour nous des exemples dont nous ne devons faire fi. Le moment où les restrictions de l'économie de guerre pourront être rapportées ne dépend pas de nos désirs. Si l'on tient compte des réalités, il faut compter que nous serons appelés à nous serrer encore davantage la ceinture. Or, plus les rations deviennent petites, *plus il est nécessaire que notre discipline demeure ferme dans le domaine de l'économie de guerre*. Chacun porte une terrible responsabilité. Il n'y a pas de pire poison pour une communauté et pour une population que le *marché noir* dont les formes sont si variables. En principe, le simple fait de servir un menu comportant des quantités de denrées dépassant celles qu'un restaurant peut offrir avec les attributions qui lui sont octroyées, constitue *une forme de marché noir*, car il faut se souvenir que le total des petites infractions au rationnement finit, à la longue, par faire une somme impressionnante dont la portée matérielle est considérable. Le *marché noir entrave le ravitaillement général et nuit à la juste répartition des denrées alimentaires* que nos autorités s'efforcent de pratiquer depuis 5 ans et demi.

Un pays qui ne met pas tout en œuvre pour enrayer le marché noir est un pays perdu, et c'est avec raison que l'on a dit que le marché noir constitue la meilleure préparation à la révolution sociale. Les exemples que nous donne l'étranger dans ce domaine nous le prouvent clairement. Le meilleur moyen, et en définitive le seul vraiment efficace pour combattre cette plaie sociale, est l'*honnêteté* et la *conscience* de chaque citoyen qui doit avoir le sentiment de sa *solidarité* et de sa *responsabilité* à l'égard du peuple suisse tout entier. La manière dont se comporte l'hôtellerie dans les questions de rationnement peut avoir une influence décisive sur de vastes couches de la population. C'est pour cela qu'il faut qu'elle fasse particulièrement attention de conserver son blason vierge de toute tache. Il ne faut pas qu'une petite bande de privilégiés puisse bâfrer comme si de rien n'était aux dépens de leurs concitoyens, alors que ceux-ci doivent se contenter de rations toujours plus minces. Que ceux qui seraient donc tentés d'acquérir des marchandises «noires ou grises» ou de contracter des dettes de coupons, en sachant pertinemment qu'ils ne pourront les compenser, renoncent d'emblée à des opérations de ce genre, car elles pourront tôt ou tard coûter plus cher qu'elles ne leur auront rapporté. L'hôtellerie veut avoir à cœur de contribuer à renforcer et à maintenir la volonté générale de «tenir», ce qui lui sera facilité par la compréhension dont les autorités feront preuve envers elle. De cette manière, la diminution des interventions officielles que réclamait M. Bührer, conseiller aux Etats, sera d'autant mieux justifiée et pourra être réalisée d'autant plus vite dès que l'heure aura sonné.

†

A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Camille Biselx

Propriétaire de l'Hôtel Beau-Site à Champex

décédé, à l'âge de 73 ans, après une longue et douloureuse maladie.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central
Le président central:
Dr H. Seiler.

Ouvertures de nouveaux hôtels et concurrence déloyale en Valais

Depuis que, sur la base de l'arrêté fédéral du 19 décembre 1941, réglementant l'ouverture et l'agrandissement d'entreprises hôtelières, la Confédération et de nombreux cantons se montrent plus sévères et moins enclins à accorder les autorisations nécessaires, les requérants essayent tous les trucs et employent tous les moyens imaginables pour obtenir des autorités compétentes le «oui» qu'ils attendent. Un cas de ce genre avait donné, l'année passée, à l'Association hotelière de Valais l'occasion de mettre en lumière les méthodes qui étaient utilisées par les requérants pour «décrocher» l'autorisation dont ils ont besoin.

Moyens détournés d'obtenir une concession

Ceux-ci se montrent en général fort habiles et ne s'avancent qu'avec une extrême prudence. Leur demande s'adresse davantage au sentiment qu'à la pure raison des honorables gouvernements auxquels ils ont affaire. Ils se gardent bien de demander une concession pour une grande exploitation de 30, 40 lits ou plus, car ils savent bien que, suivant l'endroit où l'entreprise sera située, leur demande sera repoussée. On se contente donc d'essayer d'obtenir la *permission d'ouvrir une pension de 10, 12 ou 15 lits* dans l'espoir qu'une requête de ce genre sera soumise à un examen moins approfondi et que l'on se montrera moins sévère que s'il s'agissait d'une plus grande maison. Mais le requérant sait déjà pertinemment qu'il ne franchit ainsi qu'une première étape et il a d'ores et déjà l'intention, *après quelques années*, de présenter une *demande d'agrandissement* de son entreprise, espérant qu'une nouvelle et modeste requête aura des chances d'être agréée, surtout si des mutations sont intervenues entre temps au sein des services cantonaux.

Or il est clair qu'une multitude de nouvelles petites entreprises nuit autant aux établissements existants que l'ouverture de grands hôtels car, en définitive, c'est le nombre de lits qui compte. De plus la concurrence de nouvelles exploitations de ce genre est doublement sensible à notre époque de rationnement et de mesures de l'économie de guerre, puisque le public s'est mis dans la tête, à tort ou à raison, qu'il recevrait dans de petites pensions, situées dans des régions isolées, une nourriture plus abondante que dans les grands centres touristiques ou autres. On croit aussi que dans ce genre d'établissement les contrôles sont plus rares et moins sévères.

On constate en effet que les demandes présentées ces derniers temps proviennent le plus souvent d'*endroits isolés* et situés en dehors des routes de tourisme normales ou de stations connues. C'est dans les plus petits villages et hameaux, dans les alpages où il n'est vraiment pas question de trafic touristique et où personne ne songe à séjourner que l'on manifeste l'intention d'ouvrir de nouveaux établissements. Or on ne peut nullement invoquer le *besoin*, car il y a suffisamment d'auberges et de restaurants qui répondent à toutes les exigences dans les environs. Il n'est pas rare non plus que l'on *crée artificiellement ce besoin* en recevant et en hébergeant des hôtes sans avoir demandé l'autorisation de le faire. Les «excursionnistes» parlent entre eux de cette possibilité de logement et il s'établit naturellement un certain mouvement hôtelier. C'est lui qu'on invoque ultérieurement pour obtenir l'autorisation légale, en insistant sur le besoin ainsi créé.

Comme autre *argument* en faveur de l'ouverture d'un nouvel établissement on fait valoir que dans le village ou l'endroit en question *il n'existe* pas de café ou d'hôtel. Or si l'on voulait admettre cette façon de voir et permettre l'ouverture d'une entreprise hôtelière dans chaque hameau ou sur chaque point de vue, le nombre des lits à disposition dans les régions de montagne et de tourisme augmenterait dans des proportions inimaginables. L'Association hôtelière, dans l'exposé qu'elle fit à propos du cas qui lui était soumis, déclarait avec raison qu'il ne fallait pas dans ce domaine pratiquer une politique de clocher, mais considérer le problème au point de vue régional et même national.

Il convient de dire que dans le cas en question le gouvernement valaisan se rallia entièrement à l'avis de l'Association cantonale des hôteliers valaisans et qu'il s'est montré, en général, assez ferme et réservé dans l'octroi des autorisations si habilement sollicitées. Mais il est une autre concurrence qui continue à être fort dangereuse pour l'hôtellerie, c'est celle des pensions-familles non concessionnées et des chambres meublées.

Une judicieuse interpellation

C'est celle que M. *Viscolo*, député, hôtelier à Montana, vient de faire au Grand Conseil valaisan, intervention qui vient à son heure, car le problème demeure des plus brûlants. Voici le texte de cette interpellation et les arguments qui furent développés:

«Etant donné la concurrence déloyale faite aux hôtels et pensions concessionnés, par la location de chambres privées et les pensions-familles, quelles mesures le Haut Conseil d'Etat entend-il prendre pour assurer dans ce domaine l'application de la législation fédérale sur l'ouverture et l'agrandissement des hôtels, et mettre en harmonie avec cette législation les dispositions contraires du droit cantonal.»

Depuis fort longtemps nous constatons dans nos stations d'étrangers et de cure une concurrence intense faite à l'hôtellerie, étant donné que des particuliers offrent des lits à louer et que, d'autre part, des familles reçoivent plusieurs pensionnaires pour la table.

La situation précaire de l'hôtellerie valaisanne les abus nombreux à laquelle elle doit faire face, nous obligent à rechercher les moyens nécessaires pour éviter à l'avenir, dans la mesure du possible, une criante injustice qui se manifeste en plaine, mais plus spécialement dans nos stations d'altitude.

Le problème qui nous préoccupe a déjà fait l'objet de nombreuses requêtes auprès du Conseil d'Etat de la part des milieux hôteliers et, notamment, de la part de l'Association hôtelière du Valais.

Ce problème figure également au nombre des postulats qu'a présentés la commission chargée d'étudier le *rapport Gurtner*. Or ces réclamations sont restées, pour la plupart, sans réponse jusqu'à ce jour.

L'art. 5, al. 2 du règlement d'exécution du 15 octobre 1924 de la loi sur les auberges du 24 novembre 1916 ne soumet pas à concession les pensions-familles qui ne reçoivent pas plus de 3 pensionnaires. Si cette tolérance se justifie, plus ou moins, en plaine où des familles peuvent recevoir en pension des étudiants, fonctionnaires ou employés, elle a donné lieu à des abus en montagne. Le Conseil l'a reconnu en son temps et avait pris une décision dans ce sens, en interprétation de cet article. Malheureusement, il est revenu sur cette décision et l'a annulée.

Or, ces tolérances sont contraires à la législation fédérale qui interdit l'ouverture et l'agrandissement des hôtels. Le Conseil fédéral l'a dit dans un «arrêt» de 1943 où il cassait une décision prise par un gouvernement cantonal en vertu d'une tolérance analogue.

Je ne veux pas ici énumérer dans les détails les nombreux abus qui, si on les laisse subsister, finiront par augmenter toujours plus les difficultés dans lesquelles se débat l'hôtellerie de nos jours. Je me bornerai donc à vous citer quelques exemples concrets:

En 1942, une brochure éditée par le BLS mentionnait que plus de 1900 appartements de vacances et chambres privées étaient à louer dans l'Oberland bernois et le Haut-Valais. Ce seul fait prouve l'étendue que prend la location des chambres chez les particuliers. A Zermatt, rares sont les familles qui n'offrent pas de chambres à louer. On a constaté dans cette grande station du Haut-Valais, en pleine saison d'été, qu'il y avait plus de clients chez des particuliers que dans les hôtels et les pensions!

Plusieurs familles reçoivent des clients à des tarifs très bas, c'est-à-dire en dessous des prix des plus petits établissements concessionnés.

Un chalet non concessionné abrite une douzaine de clients qui ne prennent que la chambre et le petit déjeuner. Ce sont là des preuves éloquentes de la concurrence déloyale faite à l'hôtellerie.

Ce que je vise, ce n'est pas la location de chalets et d'appartements pour une certaine durée, mais la location des chambres privées, souvent pour une seule nuit à des clients de passe, et cette «hôtellerie camouflée» qui ne paie ni concession, ni patente et profite sans y contribuer et en véritable parasite, de toute la propagande que fait l'hôtellerie valaisanne.

Au point de vue légal, la question est tranchée. Elle est claire et nette. C'est l'*application, chez nous*, qui laisse à désirer et qui est même nettement déficiente de la part des organes de contrôle.

D'autre part, certaines dispositions du droit cantonal n'en devraient pas moins être revues et mises en harmonie avec la législation fédérale, afin d'éviter tout malentendu. Pour la défense des droits de l'hôtelier et pour éviter une concurrence déloyale qui ne ralentit pas, je demande au moins qu'un contrôle rigoureux et sévère soit exercé pour que la loi en vigueur soit respectée et pour mettre fin aux abus trop nombreux que l'on constate.

On voit ici que M. *Viscolo* a parfaitement posé le problème et il faut espérer qu'à l'avenir le Conseil d'Etat exercera une surveillance encore plus sévère et fera tout ce qu'il peut pour mettre fin aux abus flagrants que l'on constate dans ce domaine. C'est d'ailleurs le sens de la réponse que M. le conseiller d'Etat *Coquoz* fit à l'interpellation Viscolo en assurant à ce dernier que le gouvernement valaisan était prêt à soutenir l'hôtellerie en réprimant les abus et les infractions. Mais il doit être mieux renseigné sur les cas particuliers et ce sont les communes qui sont le mieux placées pour fournir des renseignements à ce sujet.

Ecole hôtelière

Les nouveaux cours de l'Ecole Hôtelière

Dans quelques semaines commenceront les *nouveaux cours* de 5 mois, 2 avril au 2 septembre, de notre Ecole:

Restauration-Service,
Cuisine,
Secrétaires.

Les modifications des programmes nouveaux sont inspirés des expériences récentes et des conseils des meilleurs de nos professionnels.

C'est ainsi que dans *le cours de restauration-service*, si complet déjà par les connaissances théoriques et pratiques qu'il donne aux participants, nous allons introduire *4 heures de conversation française* pour les Suisses-Allemands et *4 heures de conversation allemande* pour les Suisses romands. Nous voulons que, par ce travail par petites classes, nos élèves soient capables de tenir une conversation suivie avec le client.

Les cours de cuisine, que dirige avec tant de compétence M. *Weiss*, vice-président de l'Association des chefs de cuisine, ne sera pas modifié dans sa structure, car il donne toute satisfaction.

Quant *au cours de secrétaires*, il faut reconnaître que c'est là que l'on peut toujours et sans cesse apporter des améliorations. Quels progrès accomplis depuis 10 ans! Les circonstances nous ont appris que les connaissances comptables étaient de plus en plus indispensables. Nous avons donc, *développé l'étude de la comptabilité* générale et celle de la comptabilité hôtelière, insisté sur ces deux chapitres essentiels: budget et rendement.

L'enseignement de la *technique commerciale* donne maintenant un entraînement plus complet, plus près de la pratique.

Les langues sont étudiées par petites classes homogènes. Nous voulons que nos élèves sachent s'exprimer en 3 langues. Nous notons avec plaisir que les progrès réalisés par notre système sont des plus satisfaisants, et tel élève, qui à son arrivée ne comprenait que le mot «bonjour» est capable maintenant de faire de longs discours.

Dans chaque classe, le directeur discute la *psychologie de la vente*, que ce soit par la correspondance hôtelière ou par la conversation du sommelier. Il est bon de rappeler aux futurs hôteliers qu'ils ne doivent pas être que des marchands de soupe et de sommeil, mais des hôtes accueillants et diplomates. D'autres branches d'enseignement ont connu ou connaîtront bientôt un développement conforme aux nécessités du jour.

Nous pourrons, le semestre prochain, compter sur la collaboration des professeurs qui ont participé à la rénovation récente. Nos élèves les apprécient. Nous savons qu'ils sont pour beaucoup dans l'amélioration des méthodes et dans le succès de notre Ecole.

Le semestre d'hiver 1944/45 a compté 65% de fils ou de filles d'hôteliers. Nous espérons maintenir ce pourcent élevé. Il prouve que les membres de notre société apprécient les efforts que nous faisons pour élever le niveau de la préparation des patrons de demain.

G. Duttweiler
Directeur Ecole Hôtelière de la S.S.H.

De nos sections

Syndicat des hôteliers de Genève

Le Syndicat des hôteliers de Genève a tenu le 23 janvier, à l'Hôtel d'Angleterre, sous la présidence de M. *Jean Armleder*, son assemblée générale annuelle. Tous les membres y assistaient, ce qui est la preuve de la vitalité de la section et de l'intérêt que les hôteliers de Genève portent aux problèmes professionnels.

Dans son remarquable rapport, le président a souligné que le Syndicat s'est surtout occupé, durant l'année écoulée, des *questions sociales* et de celles se rapportant à la *formation professionnelle*. Il a pris une part importante à leur solution. Le Syndicat s'est en effet mis en relation avec le gouvernement cantonal au sujet de l'organisation des examens de capacité qu'il s'agit de réussir pour obtenir la patente permettant d'exploiter un hôtel ou restaurant. Une autre démarche, qui a donné de bons résultats, a été faite auprès de la direction de l'Ecole professionnelle municipale, en faveur des apprentis de l'hôtellerie. En outre, le département de l'instruction a nommé notre collègue, M. *Robert Pally*, membre de la commission des examens de fin d'apprentissage.

Le contrat collectif de travail passé en 1938 avec les groupements cantonaux des employés d'hôtel, a été dénoncé par les patrons, afin d'en conclure un nouveau, semblable à celui qui est en vigueur dans le canton de Vaud.

L'importante société des cafetiers et restaurateurs du canton de Genève sera également partie contractante. De nombreuses séances communes ont déjà eu lieu et l'on espère qu'une entente complète sera réalisée prochainement.

Comme de coutume, le syndicat a, dans la mesure de ses moyens, accordé son appui financier à diverses manifestations. Enumérons enfin tout une série de questions qui ont été passées en revue: location des chambres au mois — amortissement des immeubles hôteliers — fermeture des magasins le samedi après-midi — plans Meili, Cottier, Zipfel — diverses actions de restauration d'hôtels, etc., etc.

La saison d'été fut moins bonne que la précédente, diverses manifestations qui constituent un des attraits de Genève ayant dû être supprimées. Nous pensons à la *quinzaine de l'élégance*, au *concours hippique international*, à des expositions telle que la *Maison Genevoise* et à nombre de congrès qui devaient amener à Genève une foule de visiteurs. Pourtant, malgré cela, le nombre des nuitées a augmenté, passant de 710000 en 1943 à plus de 750000 en 1944. Cela est dû à une plus forte fréquentation des hôtels moyens et petits, ainsi que des pensions, alors que les grandes maisons enregistrent plutôt un recul.

Les participants à l'assemblée furent heureux d'entendre les intéressantes explications que leur donna M. *W. Bossi*, secrétaire de liaison entre la Société suisse des hôteliers et le délégué du conseil fédéral à la création d'occasions de travail, sur l'état actuel de l'*action de restauration d'hôtels*.

Le Syndicat des hôteliers compte actuellement 42 membres représentant 2135 lits, soit 29 hôtels, 3 restaurants, 8 membres personnel et 2 membres honoraires. Le Comité pour 1945 est formé de MM. *J. Armleder*, président, *R. Pally*, vice-président, *O. Bucher*, trésorier, *E. Lauber*, secrétaire et *Ch. Leppin*, adjoint.

Conformément à la tradition, un souper réunissant les membres et leurs épouses suivit l'assemblée. Cette soirée fut une parfaite réussite et Mme et M. *Bucher* qui vouèrent tous leurs soins à sa préparation ont droit à nos chaleureux remerciements. P. S.

Divers

Une annonce mal interprêtée

La «Nation» a reproduit l'annonce d'un hôtel d'une station romande qui, après les indications habituelles telles que «Bonne cuisine, arrangements pour les fêtes, ambiance agréable», ajoute «Pas de réfugiés».

Cette indication malheureuse a été relevée par un réfugié hollandais qui écrit très dignement:

«J'ai été, avant-guerre, pendant bien des étés l'hôte de la région en question. Je suis aujourd'hui réfugié à Genève. Vous pouvez penser l'impression que m'a faite cette annonce. «Pas de réfugiés.» Je n'ai plus d'argent pour m'offrir des vacances à X..., et même si j'en avais, la pensée constante de la misère dont souffrent mes compatriotes ne me permettrait pas de vacances. Maintenant que j'ai lu cette annonce, je ne retournerai jamais dans cette merveilleuse contrée. La dureté de cette parole me le rendrait impossible.»

Il est clair qu'il y a parmi les malheureux que la guerre a contraint de rechercher asile en Suisse et qui sont hébergés dans nos hôtels des gens de condition et d'éducation fort diverses, et certains de nos hôteliers n'ont guère eu à se féliciter toujours de la tenue de réfugiés que le hasard a conduits dans leur maison. Mais il ne faut se garder de généraliser et il est évident qu'une annonce ainsi conçue peut être blessante pour des anciens clients de nos grandes régions de tourisme s'ils y voient une intention de l'hôtelier d'exclure les réfugiés de sa maison. Or ce n'était nullement l'intention de l'annonce en question. L'hôtelier voulait simplement, du fait que plusieurs hôtels de la dite station étaient entièrement occupés par des internés, informer sa clientèle que toutes ses chambres étaient libres et à la disposition des touristes. Dans ces conditions il est clair que la remarque «Pas de réfugiés» n'a rien d'offensant ou de blessant. Toutefois dans l'intérêt de notre tourisme d'après guerre, on fera bien d'éviter des annonces de ce genre qui peuvent être mal interprêtées.

Les olympiades 1948 auront-elles lieu à Lausanne?

Il y a longtemps déjà que Lausanne est sur les rangs pour organiser les futurs jeux olympiques — les premiers jeux olympiques de la nouvelle ère de paix — et la question se repose à nouveau. On peut se demander d'abord si, une fois les hostilités terminées, le monde se montrera enclin à reprendre la collaboration internationale sous forme de joutes pacifiques et s'il n'y aurait pas là un moyen de hâter la reprise des relations amicales et culturelles? Certes, il n'y a aucun doute non plus que les difficultés politiques et économiques seront encore grandes, mais il ne manque heureusement pas de forces qui sont fermement décidées à lutter pour le maintien d'un idéal humain propre à unir les nations.

Le *Comité olympique international* est de cellesci et son président *J. Sigfrid Edström* déclarait récemment que la flamme olympique ne serait éteinte ni par la guerre, ni par les éléments troubles qui n'ont pas saisi le symbole que représente cette flamme. Dès que la guerre sera terminée en Europe, il faudra songer à l'organisation des prochaines Olympiades et l'organisation de celles de 1948 pourrait être confiée à la ville de Lausanne. Le Comité olympique se réunira cette année encore pour décider du lieu où se dérouleront les prochains jeux. Il ne saurait être question des Etats-Unis, au dire de Sigfrid Edström, car les frais de déplacement des équipes européennes seraient trop élevés et les pays éprouvés ne pourraient encore prendre à leur charge de tels sacrifices financiers. Il y a évidemment d'autres candidats, mais le président du Comité olympique rappelle que feu le *baron Pierre de Coubertin*, le fondateur du Comité olympique, avait déjà exprimé le vœu de fêter le cinquantenaire de l'Olympisme moderne en organisant les *Olympiades de 1944 à Lausanne*. La situation centrale de notre pays serait aussi un argument en sa faveur.

Souhaitons pour Lausanne et pour le tourisme suisse que la voix du président du Comité olympique international soit entendue. Mais ne nous hâtons pas trop d'espérer, car beaucoup d'événements peuvent encore se passer d'ici-là.

Bureau central de la S.S.H.

La pénurie persistante de combustible nous oblige malheureusement à réduire le plus possible le chauffage du Bureau central. C'est pourquoi, à partir du 10 février et jusqu'à nouvel avis,

nos bureaux demeureront fermés le samedi matin.

Par contre notre bureau professionnel de placement continuera à être ouvert le samedi (Tél. 27933).

Nécrologie

Camille Biselx †

Monsieur *Camille Biselx* s'est éteint dans la nuit du 30 au 31 janvier à l'âge de 73 ans après une longue et douloureuse maladie.

Il était propriétaire de l'hôtel *Beau-Site* au *Lac Champex* et c'est lui qui construisit l'hôtel du Glacier à Champex en copropriété avec son frère M. Ulrich Biselx, tenancier actuel. Monsieur Camille Biselx était très connu et très estimé pour tout le dévouement qu'il a apporté à la cause de notre profession. Il était l'un des fondateurs et l'un des pionniers de la station de Champex. Pendant de nombreuses années présida aux destinées de la Société de développement. Monsieur Biselx nous laisse le souvenir d'un homme de cœur et de commerce agréable.

Nous présentons à son épouse et à toute sa famille nos condoléances sincères et l'assurance de notre profonde sympathie. P. C.

Dernières nouvelles

Commission d'estimation d'hôtels

Au moment de mettre sous presse, on nous informe qu'en exécution de la loi fédérale du 28 septembre 1944, instituant des mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie, loi qui, comme on le sait, est entrée en vigueur le 1er janvier 1945, le *Conseil fédéral vient de désigner les membres de la commission fédérale d'estimation d'hôtels*.

Elle se compose de M. le Dr *C. Jaeger*, ancien juge fédéral, Zurich, président, de M. le Dr *Vieli*, Coire, vice-président, et de 12 membres dont nous donnons les noms ci-après. Pour chaque estimation à laquelle il faudra procéder, le président choisira 2 membres qui seront appelés à fonctionner.

Voici les noms des personnalités en question: MM. *A. Auber*, Hôtel de la Paix, Genève; *Balmer-Ott*, avoué, Lucerne; *Robert Bieri*, Hôtel Weisses Kreuz, Interlaken; *Ed. Cerez*, directeur du Crédit foncier vaudois, Lausanne; *Ed. Elwert*, Hôtel Central, Zurich; *A. Fanciola*, Hôtel Esplanade, Locarno; *E. Glättli*, directeur de la Banque populaire suisse, Berne; *A. Gwerder*, directeur de la Banque cantonale schwytzoise, Schwytz; *T. Halder*, Sporthotel Hof Maran, Arosa; *M. Jaeger*, directeur de la Banque privée des Grisons, Coire; *M. Lederrey*, notaire, Montreux, et *G. Monnard*, vice-directeur de la Banque cantonale vaudoise, Lausanne.

Gross-Restaurant in Bern sucht versierte

BUFFETDAME

Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre G. R. 2027 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison
(Mitte Mai-September)

I. Kaffeeköchin
II. Kaffeeköchin
Officemädchen
Küchenmädchen

Offerten mit Lohnansprüchen an: Grand Hotel & Kurhaus Tarasp.

Pacht oder Gérance

eines Hotels od. bekannten Restaurants gesucht

von initiativem Ehepaar, fach- und sprachenkundig. Offerten unter Chiffre P. A. 2028 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre ensuite de décès

Petit Hôtel-Restaurant

de vieille renommée, bien situé dans le bassin du Léman. 35 lits. Entrée printemps 1945.

S'adresser Etude de Me Mottier, notaire, Montreux

Gesucht für Sommersaison (Mai–Ende Sept.) Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee

Obersaaltochter
Saaltöchter
Zimmermädchen
Küchenbursche - Casserolier
Küchenmädchen - Kaffeeköchin
Office - Mädchen

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre V. W. 2039 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen an Kurort der Ostschweiz

Hotel-Pension

mit 33 Zimmern. Herrliche Lage, Terrassen, Garten, viele Edelobstbäume. Passend für strebsame Fachleute. Anfragen unter Chiffre H. P. 2024 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Sommersaison 1945

1 Commis de salle
2 Saaltöchter
1 Saallehrtochter
1 Lingère
1 Anfangsgouvernante

Offerten mit Zeugnisabschriften und Angabe der Referenzen an Parkhotel Bellevue, Lenk, B. O.

Vereinshaus (Hotel und Restaurant) sucht
auf Frühjahr 1945 katholischen, charakterfesten

Hausmeister (Gérant)

Für initiativen, tüchtigen Mann (Küchenchef), der einem grösseren Betrieb vorstehen kann, bietet sich

gutbezahlte Dauerexistenz.

Offerten mit Bild, Gehaltsansprüchen und Angabe von Referenzen unter OFA 4021 Z. an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — No 6

Offene Stellen - Emplois vacants

Alleinkoch oder perfekte **Köchin,** entremetskundig, für gepflegte Küche, kleineres Hotel am Vierwaldstättersee gesucht. Ende März—Okt. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre 1371

Alleinportier, ges. Alters, dem an Dauerstelle gelegen ist, in Jahresbetrieb mit 40 Betten an Genfersee gesucht. Eintritt 1. März oder nach Übereink., Offerten mit Photo u. Referenzen unter Chiffre 1380

Alleinportier, junger, gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Jura, **Interlaken.** (1385)

Alleinportier in Hotel mit 50 Betten per 20. Februar nach Luzern gesucht. Offerten m. Zeugniskopien u. Photo unter Chiffre 1389

Buffettochter, jüngere, flotte, gesucht. Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, **Baden.** (1377)

Gesucht: au den 20. Februar 1 jüngere **Restaurauttochter;** für die Saison 1 tüchtige **Köchin** oder **Alleinkoch,** 1 **Kochvolontärin,** Eintritt auf Anfang April, 1 selbständige **Saaltochter,** Eintritt Anfang Mai. Offerten unter Chiffre 1370

Gesucht auf Mitte event. Ende März in gut frequentiertes Hotel auf dem Lande: 1 selbständige **Köchin, 1 Gouvernante-Stütze des Patrons** (Vertrauensposten). Offerten mit Zeugniskopien an Chiffre 1376

Gesucht: fleißige **Tochter** für Buffetarbeiten, evtl. Lehrtochter. Guter Lohn. 1 tüchtiges **Haus- und Küchenmädchen,** Lohn Fr. 130.— bis Fr. 140.—. Offerten an Rest. Feldschlösschen-Stadt, **Rheinfelden.** (1383)

Gesucht von mittl. erstkl. Hotel der Südostschweiz selbständige, jüngere **Buffetdame** für Café-Tea-room, **Serviertochter, Saaltochter, Zimmermädchen.** Gute einkömmliche Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre 1384

Gesucht: 1 **Chef allein** per 29. März, 1 **Saaltochter** per 15. März, 1 **Zimmermädchen** und 1 **Alleinportier** per 26. März. Off. mit Zeugniskopien unter Chiffre 1386

Gesucht für Stadtbar, jüngere, korrekte und freundliche **Barmaid.** Ferner **Barserviertochter.** Eintritt Mitte Februar. Offerten unter Chiffre 1387

Gesucht auf ungefähr Ende Mai oder Anfang Juni: tüchtige, selbständige **Köchin,** mit hohem Lohn, ferner 1 **Saalhelfertochter** und auf Juli 1 tüchtige **Saaltochter.** Offerten mit Zeugniskopien erbeten an Fam. Gasser, Hotel-Pension Seehof, **Sachseln** (Obwalden). (1393)

Gesucht per Anfang März: **Kaffeeköchin, Küchen-Officemädchen, Zimmermädchen, Lingère, Portier, Gärtner-Hausbursche.** Per Ende März: **Sekretärin, Hilfsgouvernante-Stütze, Serviertöchter, Obersaaltochter, Saalvolontärin, Casserolier-Küchenbursche.** Saison Ende März bis Anfang November. Offerten an Dir. M. Müller-Willi, Hotel Müller-Gersau, z. Zt. Sporthotel Seehof, **Davos-Dorf.** (1392)

Koch, junger, oder **Köchin** in Hotel-Restaurant für sofort oder Anfang März gesucht. Offerten mit Photo, Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre 1388

Officemädchen für Angestelltenservice in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1390

Officegouvernante, tüchtige, selbständige, zu sofortigem Eintritt in Stadthotel der Westschweiz gesucht. Offerten mit Bild und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre 1382

Saaltochter, deutsch und franz. sprechend, m. angenehmen Umgangsformen f. Jahresstelle in erstkl. Appartmenthouse gesucht. Eintritt 15. Febr., evtl. früher. Offerten an Splügenschloss, **Zürich-Enge.** (1379)

Sekretär oder **Sekretärin** gesucht. Eintritt: Mitte März. Jahresstelle. Ausführliche Offerten an Bellevue, **Rigi-Kaltbad.** (1378)

Zimmermädchen, jüngeres, deutsch und franz. sprechend, gesucht. Anmeldung u. Beilage lückenloser, Etagenmädchen, Angabe des Alters u. Eintrittsmöglichkeit an Badhotel Schwanen, **Baden.** (1381)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Jeune Suisse romand, libre de suite, muni d'excellentes références, cherche emploi de **secrétaire caissier ou réception** dans bonne maison suisse alémanique de préférence. Offres sous Chiffre 990

Sekretärin, tüchtige, gewissenhafte, seit vielen Jahren in allen Branchen der Hotellerie tätig, sucht Jahresstelle als solche und als Stütze des Patrons. Offerten unter Chiffre 62

Salle & Restaurant

Buffettochter, junge, tüchtige, deutsch und franz. sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 63

Obersaaltochter, gesetzten Alters, sucht Aushilfsstelle für ca. 4—5 Wochen, auch für Saal-Restaurant oder Zimmer. Offerten erbeten unter Chiffre 65

Restaurauttochter, junge, deutsch u. franz. sprechend, sucht Engagement. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Jung, Neumarkt 13, Tel. 22870, **Winterthur.** (64)

Restaurauttochter, 24 Jahre alt, seriös und tüchtig im Service, sucht Engagement in gutes Restaurant, evtl. auch Tea-room. Offerten erbeten unter Chiffre 66

Restaurauttochter, ges. Alters, tüchtig, sprachenkundig, seriös, im Service gewandt, sucht passenden Posten, evtl. als **Obersaaltochter** oder **Stütze des Patrons.** Gute Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offert. an Tel. Schwyz 96 oder unter Chiffre 79

Saaltochter, deutsch, franz., etwas ital. sprechend, sucht Engagement auf ca. 1. Mai. Genferseegegend bevorzugt. Chiff. 67

Saaltochter, jung, tüchtig, deutsch und franz. sprechend, sucht Frühjahrs-Saisonstelle im Tessin. Chiffre 78

Cuisine & Office

Alleinkoch-Chef, gesetzten Alters, tüchtig, erfahren und sparsam, mit grosser Auslands- und Inlandspraxis, sucht ab 1. März oder Übereinkunft Stelle, auch Aushilfe, Saison. Gute Referenzen zu Diensten. Offerten an Postfach 159, **Davos-Platz.** (69)

Alleinkoch-Chef, ges. Alters, entremetskundig, 20 Jahre Auslandspraxis, sparsam und tüchtig, sucht Stelle (Aushilfe). Saison. Eintritt nach Übereink. Offerten an Postfach 159, **Davos-Platz.** (69)

Chef de cuisine, jüngerer, erfahrener, gewandter Arbeiter, ökonomisch, sehr tüchtig, in erstkl. abwechslungsreiche Küche, wie feinem à la carte-Service, gewohnt im Interesse des Patrons zu arbeiten, sucht gute Jahresstelle. Stadt bevorzugt. Beste Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre E 52330 X an **Publicitas Genf.** (514)

Chef-Köchin, tüchtige, ältere, sucht Stelle in gutgehende Pension oder Hotel. Jahresstelle oder lange Saison. Chiffre 70

Chef de partie, 31 Jahre, in ungekündigter Stellung, sucht Stelle als Küchenchef, evtl. Restaurateur in Jahresbetrieb. Beste Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre 72

Chef-Pâtissier, gesetzten Alters, sucht Engagement in erstklassigem Hotel oder Restaurant. Offerten unter Chiffre 55

Küchenchef-Alleinkoch, gesetzten Alters, guter Restaurateur, mi gutem Charakter, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle, nimmt auch Dienstablösungen an. Prima Zeugnisse und gute Referenzen zu Diensten. Perret, Max, Küchenchef, Tel. 51795, **Ennenda** (Glarus). (60)

Küchenmädchen sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 71

Küchenchef, 35jährig, tüchtiger Fachmann, sucht Jahresstelle oder längere Saison in nur gutes, mittleres Hotel-Restaurant der Westschweiz. Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten an J. G. Kellenberger, Limth-Eschergasse 17, **Zürich 1.** (80)

Küchenchef evtl. **Alleinkoch,** pâtisserie- und entremetskundig, sehr guter Restaurateur, sucht Jahres-, Saison- oder Aushilfsstelle. Referenzen zu Diensten. Chiffre 81

Restaurationskoch, tüchtiger, sucht Jahres- oder Aushilfsstelle. O. Gass, Chef, **Wohlen-Anglikon** (Aargau). (68)

Etage & Lingerie

Gouvernante für **Etagen, Lingerie,** sucht **Vertrauensposten** in mittleres Hotel, auch in Restaurantbetrieb, oder als **Lingère.** Chiffre 73

Zimmermädchen, 22jährig, sucht Stelle in Hotel. Tessin bevorzugt. Chiffre 74

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht Aushilfsstelle für ca. 2—3 Monate in gutgehenden Betrieb. Eintritt könnte sofort erfolgen. Offerten erbeten an J. M., postlagernd, Untergütsch, Baselstrasse, **Luzern.** (82)

Loge, Lift & Omnibus

Conducteur, 29jährig, deutsch und franz. sprechend, mit eigener Uniform, sucht ab Ende März passendes Engagement. Offerten an E. Kübler, Geb. Mitr. Kp. IV. 30. **Feldpost** (76)

Jüngling, 20jährig, Anfänger, sucht Stelle als **Hausbursche-Portier.** Westschweiz oder Tessin bevorzugt. Sofort frei. Chiffre 61

Portier, treu u. gewissenhaft, mit Ia Zeugnissen u. Referenzen, sucht sofort Stelle; würde evtl. auch Posten als **Schenkbursche** od. dergleichen annehmen. Offerten unter Chiffre 948

Portier-Conducteur, Allein- oder Etagenportier, sucht Stelle für sofort. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten an Josef Volken, **Fieschertal** (Wallis). (75)

Portier sucht Stelle in Jahresbetrieb, Höhenort bevorzugt. Eintritt nach Übereinkunft. Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten mit Lohnangaben erbeten an Chiffre 77

Divers

Bursche, 24 Jahre alt, zuverlässig, sucht Saisonstelle als **Warenkontrolleur** oder **Bureauvolontär.** Offerten mit Lohnangabe erbeten an Joseph Pfiffner Hotel St. Gotthard, Zürich. (51)

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

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

8564 Secrétaire à convenir, hôtel 70 lits, Genève.
8567 Küchenchef, Köchin neben Chef, Saal-Restaurauttochter, Alleinportier, Zimmermädchen, Eintritt April/Mai, Saaltochter, Obersaaltochter, Küchenmädchen, Juni/Juli, Hotel 50 Betten, B.O.
8575 Etagen-Lingeriegouvernante, Etagenportier, Hotelsekretär (evtl. Sekretärin), Kaffeeköchin, Officemädchen, Wäscherin, Barmaid-Saaltochter, März/Okt., mittelgr. Hotel, Locarno.
8583 Tüchtiger Alleinkoch, Hilfsköchin, Obersaaltochter, jüngere Saaltochter, Zimmermädchen, Etagenportier, Lingère, Lingeriemädchen, Küchen-Officebursche oder -mädchen, Saison Mitte März bis Nov., mittelgr. Hotel, Lugano.
8595 Buffettochter, Commis de rang, 1. März, Schenkbursche, Mitte Febr., erstkl. Hotel, Bern.
8598 Jüngere Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
8599 Sekretär-Kassier, gewandte Restaurauttochter, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
8600 Buffettochter-Tournante, erstkl. Hotel, Zürich.
8601 Wäscherin, mittelgr. Hotel, Baden.
8602 Küchenmädchen, Köchin, Zimmermädchen, kleines Hotel, Ostschweiz.
8625 Jüngerer Chasseur, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
8626 Etagengouvernante, Wäscherin oder Wäscher, Officebursche, Mitte Febr., erstkl. Hotel, Lugano.
8630 Glätterin, Serviertochter, Etagenportier, Mitte Febr., mittl. Hotel, Basel.
8633 Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
8635 Lingère, 15. Febr., Chef de service, Aushilfszimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8636 Concierge, Oberkellner, Köchin neben Chef, Serviertochter f. Saal u. Tea-room, Restaurauttochter, Küchen-Officebursche, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
8643 Küchenchef, Wäscherin, Restaurauttochter, Buffettochter, Ende März, Jahresstellen, Hôtel 90 Betten, Thunersee.
8647 Hallentochter, Weißnäherin-Stopferin, Lingeriemädchen, Maschinenwäscherin, Küchen-Officemädchen, März, mittelgr. Hotel, Lugano.
8657 Maschinenwäscherin, Stopferin, erstkl. Hotel, Locarno.
8660 Haus-Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, kleines Hotel, Grindelwald.
8664 Haustochter (mit Kochkenntnissen), sofort, 2 Restaurauttöchter, 2 Serviertöchter für Tea-room, jüngere Buffetdame, Schenkbursche, Küchen-Officemädchen, Küchenbursche, Saison Mitte Mai bis Sept., erstkl. Restaurant, Interlaken.
8674 Tüchtige Saaltochter, Hausbursche, Saison März bis Okt., Hôtel 50 Betten, Tessin.
8676 Haus-Küchenbursche, Officemädchen, sofort, Zimmermädchen, 1. April, mittl. Hotel, Baden.
8683 Alleinkoch, 1. März bis Mitte Nov., mittl. Hotel, Lugano.
8684 2 Aides de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.
8686 Saal-Restaurauttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Lenzerheide.
8691 Réginier, Saucier, Pâtissier, Casserolier, Etagengouvernante, Wäscherin, 5 Saaltöchter, Restaurauttochter, Stopferin, Ende Mai, erstkl. Hotel, Schuls.
8704 Saal-Restaurauttochter, 10. Febr., Hotel 70 Betten, Graub.
8705 Restaurauttochter, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Aargau.
8706 Economatgouvernante, 1. März, Anfangszimmermädchen, Lingeriemädchen, Serviertochter für Café-Brasserie, Personalzimmermädchen, Saalkellner, Officemädchen oder -bursche, sofort, erstkl. Hotel, Montreux.
8713 Fille de salle, femme de chambre, portier, casserolier, fille d'office, volontaire de bureau, fin mars, hôtel 50 lits, lac Léman.
8720 Barmaid, sofort, erstkl. Hotel, Arosa.
8721 Kaffee-Personalköchin, Anfangszimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
8724 Saaltochter, Buffetdame, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
8729 Köchin neben Chef, Zimmermädchen, Anf. März, kleines Hotel, Tessin.
8732 Privatzimmermädchen, Angestelltenzimmermädchen, Wäscherin, Glätterin, Lingère, Commis de rang, Hausbursche, nach Übereink., erstkl. Hotel, Bern.
8733 Obersaaltochter, Sommersaison, mittl. Hotel, B.O.
8735 Wäscherin, Zimmermädchen, Stütze der Hausfrau, nach Übereink., mittl. Hotel, Bern.
8737 Barserviertochter, sofort, kleines Hotel, Zentralschweiz.
8743 Privatzimmermädchen, Chasseur, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee.
8747 Zimmermädchen, Mitte März, mittl. Hotel, Lugano.
8749 Lingère-Maschinen-Stopferin, Sekretärin, Maschinenwäscher-Heizer, 1. März bis Mitte Juni, mittelgr. Hotel, Locarno.
8752 Stütze der Hausfrau, Küchen-Officemädchen, Hilfsköchin neben Chef, Gärtner, März/April, Hotel 60 Betten, Thunersee.
8758 Hausbursche, jüngere Köchin, Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, B.O.
8761 Saal-Restaurauttochter, Zimmermädchen, nach Übereink., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8764 Serviertochter, sprachenkundig, 15. Febr., Alleinkoch, Restaurauttochter, Mitte Mai, Haushaltungsköchin, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8769 Kaffee-Angestelltenköchin, Küchenmädchen, 20. März, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
8773 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Rheinfelden.
8776 Privatköchin (Sommersaison Kaffee-Angestelltenköchin), Mitte Febr., erstkl. Hotel, Graubünden.
8778 Jüngerer Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
8779 Hilfsköchin oder jüngerer Koch, sofort, mittl. Hotel, Wengen.
8781 Kellerbursche-Caviste, Mitte Febr., mittelgr. Stadthotel, Basel.
8782 Casserolier, Fr. 130.—, sofort, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Davos.
8783 Selbständige Köchin oder Alleinkoch, Küchenmädchen, Portier-Hausbursche, Anf. März, Zimmermädchen, Mitte März, Serviertochter, Saaltochter, nach Übereink., Hotel 35 Betten, B.O.
8790 Zimmermädchen, Mitte März, Serviertochter, Mitte Mai, Saaltochter, Juni, tüchtiger Küchenchef, Anf. Mai, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
8791 Alleinportier, Jahresstelle, 1. März, Hotel 40 Betten, Genfersee.
8792 Zimmermädchen, Alleinportier, Saaltochter, Köchin, Küchenmädchen, 1. März, mittl. Hotel, Locarno.
8797 Etagengouvernante (auch Anf.), 1. März, mittelgr. Hotel, Bern.
8799 Jüngere Köchin, Portier-Hausbursche, Jahresstellen, Ende Febr., Hotel 40 Betten, B.O.
8801 Obersaaltochter, Restaurant-Saaltochter, 2 Zimmermädchen, selbständige Lingère, April/Mai, Saison bis Mitte Okt., mittelgr. Hotel, Thunersee.
8808 Köchin, Alleinportier, Zimmermädchen, Saaltochter, Küchenmädchen, Anf. März, Hotel 30 Betten, Lugano.
8815 Alleinkoch, Fr. 350.—, Anfangsserviertochter, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Graubünden.
8817 Etagenportier, Fr. 100.—, 4. März bis 10. April, mittelgr. Hotel, Weggis.
8819 Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, Hotel 50 Betten, Tessin.
8821 Hallentochter, Saaltochter, Etagenportier, mittelgr. Hotel, Lugano.
8826 Haus-Küchenbursche, Küchenmädchen-Kochvolontärin, März, mittl. Hotel, Lugano.
8827 Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Rheinfelden.
8828 Küchenmädchen, Anfangszimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8831 Zimmermädchen, Näherin-Stopferin, Officemädchen, Commis de rang, Demi-chef, Office-Economatgouvernante, März, erstkl. Hotel, Locarno.
8832 Jüngere Serviertochter, Mitte Febr., kleines Hotel, Ostschw.
8833 Barmaid-Hallentochter, Maschinenwäscherin, Lingeriemädchen, Zimmermädchen, Mitte März, Hotel 50 Betten, Tessin.
8838 Wäscherin, Officebursche, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
8840 Saaltochter, Alleinportier, Mitte März, mittl. Hotel, Lugano.
8842 I. Saaltochter, Sommersaison, mittl. Hotel, Weggis.
8843 Für Mustermesse: Zimmermädchen, Hilfswäscher, Etagenportier, Nachtportier, mittelgr. Hotel, Basel.
8849 Jüngere Barmaid, Serviertochter, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
8851 Für Mustermesse: Chef de service, mittelgr. Hotel, Basel.
8853 Hilfszimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8855 Chefköchin, Restaurauttochter, Zimmermädchen, Sommersaison, mittl. Hotel, St. Moritz.
8858 Küchenchef, sofort (Ablösung 5 Wochen), Zimmermädchen, Officemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
8862 Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8865 Hotelgärtner, Mitte März, Aide de cuisine-Pâtissier, Saal-Restaurauttochter, Ende März, mittelgr. Hotel, Vierw.
8869 Restaurauttochter, 15. Febr., mittl. Hotel, Thun.
8870 Garçon de maison, 15—18 ans, place à l'année, petit hôtel, Tessin.
8871 Pâtissier-Aide de cuisine, Oberkellner, Etagenportier, Serviertöchter (à part service), Zimmermädchen, Economatgouvernante, Maschinenstopferin, Lingeriemädchen, Saison Juni/Sept., erstkl. Hotel, Graubünden.
8891 Buffetdame, mittl. Passantenhotel, Bern.
8893 Saaltochter, Restaurauttochter, Commis de cuisine, Sommersaison, mittl. Hotel, Weggis.
8898 Anfangszimmermädchen, Flickerin-Maschinenstopferin, jüngerer Pâtissier, Frühjahrssaison, mittelgr. Hotel, Lugano.
8902 Chef de service (Militärablösung), sofort, Grossrestaurant, Bern.
8903 Serviertochter für Saal und Restaurant, April, Kurhaus 50 Betten, Emmental.
8904 Lingère, gelernte Näherin, Glätterin, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
8906 Wäschereigouvernante, Mitte Febr., erstkl. Hotel, Mürren.
8907 Sekretär-Journalführer, 2 Zimmermädchen, Saaltochter, Commis de rang, Anf. März, Saaltochter, Commis de rang, 20. März, Etagenportier, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Lugano.
8916 Lingère-Stopferin, Zimmermädchen, Lingeriemädchen, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Luzern.
8919 Portier-Hausbursche, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8920 Officegouvernante, sofort, mittelgr. Hotel, Neuenburg.
8921 Saaltochter, Zimmermädchen, Serviertochter, für Café-Tea-room, sofort, erstkl. Kurhaus, Davos.
8924 Hausbursche-Chasseur, 16—20jährig, 15. März, Hotel 50 Betten, Lichtenstein.
8949 Restaurauttochter, 1. März, Hotel 30 Betten, Kt. Solothurn.
8950 Hilfszimmermädchen, Saaltochter, nach Übereink., mittl. Hotel, Zürich.
8953 Hilfsköchin, nach Übereink., mittl. Hotel, Baden.
8954 Hausbursche-Portier, Restaurauttochter, Saaltochter, Lingère, Bademeisterin, Hotel 30 Betten, Badeort, Aargau.
8961 Kaffee-Personalköchin, Glätterin-Lingère, Zimmermädchen, Etagenportier, Aide-Economat, Personalmädchen, Küchenmädchen, Saaltochter, Sommersaison, erstkl. Hotel, Vitznau.
8969 Maschinenwäscherin, Kaffee-Angestelltenköchin, Saaltochter, Zimmermädchen, Obersaaltochter, Gärtner, Hausbursche, März/April, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
8979 Chasseur, sofort, mittelgr. Hotel, Montreux.
8987 Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Basel.
8989 Barmaid, sofort, erstkl. Hotel, Davos.
8990 Portier (Ablösung 7 Wochen), sofort, erstkl. Hotel, Basel.
8991 Portier (evtl. Anf.), 15. Febr., mittl. Hotel, Bern.
8993 Sekretär oder Sekretärin, jüngerer Pâtissier, Lingère, Zimmermädchen, Ende Okt., Kurhaus 140 Betten, Tessin.
9002 Oberkellner, Officegouvernante, erstkl. Küchenchef, Sekretär-Kassier, Lingère, Näherin, Glätterin, Kaffeeköchin, Casserolier, Zimmermädchen, Saaltochter, Wäscherin, Office-Küchenmädchen, Saison Juni—Sept., erstkl. Hotel, Wallis.
9025 Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
9026 Chef-Saucier, Entremetier, Pâtissier, Sommersaison, erstkl. Hotel, Ostschweiz.
9029 Portier, Küchenbursche, Internierstenbetrieb, Wengen.
9034 Alleinportier, Mitte März, mittl. Hotel, Weggis.

Lehrstellenvermittlung:

8624 Kochlehrling, mittelgr. Hotel, B.O.
8647 Kochlehrling, Mitte März, mittelgr. Hotel, Lugano.
8898 Kochlehrling, März, mittelgr. Hotel, Lugano.
8954 Kochlehrling, Hotel 30 Betten, Badeort, Aargau.
8984 Kochlehrling, mittelgr. Restaurant, Basel.
8826 Kochlehrtochter, mittelgr. Hotel, Lugano.
8713 Bürovolontärin, Ende März, mittl. Hotel, Genfersee.
8659 Bürovolontärin, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn.
8713 Bürovolontärin, Ende März, Hotel 50 Betten, Genfersee.
8731 Bürovolontärin, Anf. Juli, Hotel 40 Betten, Wallis.
8797 Bürovolontärin, 1. April, mittelgr. Hotel, Bern.
8567 Saallehrtochter, 15. Juni, mittl. Hotel, B.O.
8575 Saallehrtochter, März, mittelgr. Hotel, Locarno.
8583 Saallehrtochter, Mitte März, mittelgr. Hotel, Lugano.
8660 Saallehrtochter, sofort, kleines Hotel, Grindelwald.
8676 Saallehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Baden.
8752 Saallehrtochter, Ende März, Hotel 60 Betten, Thunersee.
8801 Saallehrtochter, Ende April, Hotel 70 Betten, Thunersee.
8808 Saallehrtochter, Mitte März, kleines Hotel, Lugano.
8821 Saallehrtochter, März, mittelgr. Hotel, Lugano.
8862 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Basel.
8893 Saallehrtochter, mittl. Hotel, Weggis.
8898 Saallehrtochter, Frühjahrssaison, mittelgr. Hotel, Lugano.
8924 Saallehrtochter, sofort, Hotel 50 Betten, Lichtenstein.
8954 Saallehrtochter, März, Hotel 30 Betten, Badeort, Aargau.
8969 Saallehrtochter, April, Kurhaus 120 Betten, Ostschweiz.
9002 Saallehrtochter, Saison Juni—Sept., erstkl. Hotel, Wallis.
9031 Servierlehrtochter, sofort, kleines Hotel, Grindelwald.
8743 Buffetlehrtochter, Hotel 50 Betten, Thunersee.
8828 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8891 Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
8950 Buffetlehrtochter, mittl. Hotel, Zürich.
9035 Saallehrtochter, Mitte März, mittl. Hotel, Weggis.
8764 Zimmerlehrtochter, kleines Hotel, Zentralschweiz.
9031 Zimmerlehrtochter, sofort, kleines Hotel, Grindelwald.
9035 Zimmerlehrtochter, Mitte März, mittl. Hotel, Weggis.

Gesucht

per sofort, Frühjahr und Sommersaison:

Allein- und Etagenportiers
Haus- und Kellerbursche
Office-Küchenbursche
Casserolier, Wäscher
Aide- u. Commis de cuisine
Commis de rang
Kellnerlehrlinge
Heizer
Liftier-Chasseurs
Pâtissiers u. Commis
Kochlehrlinge
Schenkbursche

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

Ihre

Gäste werden sich **immer** an einem „mords-guet"-Käsli im Lunchsack freuen!
(4 Käsli 3/4 fett für 150 Punkte!)

Küchenchef

(Alleinkoch)

sucht Stelle

auf März. Tessin bevorzugt. Gefl. Offerten unter Chiffre H. A. 2039 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Maler

selbständig, fachkundig mit guten Zeugnissen, **auch im Tapezieren bewandert, sucht Stelle als Maler in Hotel, Sanatorium, Anstalt etc.;** würde sich nebenbei auch anderen Arbeiten widmen. Dauerstelle bevorzugt. Eintritt ab 15. Februar 1945. Adresse **Hans Lüthi, Maler, bei Imobersteg, Ryfligässli 8, Bern.**

Küchenchef

35 Jahre, tüchtig und sparsam, deutsch und französisch sprechend,

sucht Stelle

in herrenlosen Restaurant- oder Hotelbetrieb als Stütze der Geschäftsfrau für sofort oder später. Offerten sind zu richten unter Chiffre N. 50876 G. an **Publicitas A.-G. St. Gallen.**

GESUCHT

für die Westschweiz tüchtige

Anfangsköchin

neben tüchtigen Chef zur Weiterausbildung. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre **P 1352 N an Publicitas, Neuchâtel.**

Concierge

31 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, **mit Bureaukenntnissen, wünscht sich auf nächsten Sommer zu verändern.** Gute Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre J. O. 2022 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Spezialkurs

„Dienst auf Hochseeschiffen"

1.–10. März 1945 für Sekretäre, Sekretärinnen, Köche, Kellner, Serviertöchter, Zimmermädchen, Barmen, Barmaids usw., die nach dem Krieg auf gross. Passagierschiffen arbeiten möchten. – Spezialprosp. gratis.

Schweizer. Hotel-Fachschule Luzern
Im „Montana" Luzern Tel. 2 55 51

Hotelier-Witwe

in allen Teilen des Hotelbetriebes tüchtig u. erfahren **sucht Vertrauensposten als**

Gerantin, Stütze

evtl. Pachtübernahme nicht ausgeschlossen. Gefl. Offerten unter Chiffre H. M. 2901 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

nach Neuchâtel junger tüchtiger

Hausbursche

Gute Gelegenheit, die franz. Sprache zu erlernen. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre **P 1351 N an Publicitas Neuchâtel.**

A vendre ou à louer

Hôtel-Pension

de moyenne importance avec confort et belle situation dans ville du lac Léman. Bâtiment en bon état. Ecrire: **P 84 104, Publicitas Lausanne.**

Junger

Alleinkoch

wird für mittlere Brasserie gesucht. Jahresstelle für sparsamen Fachmann. Offerten mit Photo, Alter, Lohnansprüchen und Zeugnissen an Brasserie Romande, Genf.

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue.

Gesucht für die Sommersaison:

vom 15. Juni bis 15. September

Küchenchef
Pâtissier
2 Saaltöchter
Restaurationstochter
Barmaid
Sekretärin, selbständige. Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache und Buchhaltung sowie guter Briefstil erforderlich.

Saison 1. Mai bis 1. Oktober. Salär nach Übereinkunft. Offerten mit Photo und Ansprüchen unter Chiffre W. A. 2016 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht junge, tüchtige

KÖCHIN

die gut bürgerlich kochen kann.

Offerten an E. Frey, Hotel Kettenbrücke, Aarau

LOCARNO Umständehalber ist das besteingerichtete, in herrlicher Pos. am See gelegene

Hotel Beau-Rivage

35 Zimmer mit 50 Betten und schönem Garten, **zu verkaufen.** Offerten an Fam. Jenny u. Marty, Hotel Beau-Rivage in Locarno.

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Küchenchef-Cantinier sucht Stelle als

Chef de partie-Saucier

oder Posten zur Leitung einer Baukantine. Original-Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Gefl. Offerten unter Chiffre K. E. 2046 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kaffee-Maschine

in sehr gutem Zustand, umständehalber **günstig zu verkaufen.** Geeignet für mittelgrossen Restaurationsbetrieb oder Confiserie. Offerten unter Chiffre H. L. 2039 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die restlose Vernichtung von

Russen- u. Schwabenkäfern

ist meine Spezialität. Langfristige, schriftliche Garantie. Zahlbar erst nach konstatiertem Erfolg.

FR. ROTHEN, staatl. konzessionierter Desinfektor, BERN Steinauweg 30, Telephon 5 12 88.

Wird in vielen erstklassigen Hotels regelmässig verwendet!

Verlangen Sie
plombierte Originalgebinde

Speiseöl AMBROSIA

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)

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

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Distinguierter, kapitalkräftiger Herr von 39 Jahren, ledig, aus guter Berner Bauernfamilie, Beruf Küchenchef, mit Wirtefähigkeitsausweis, wünscht persönliche

LEITUNG ODER PACHT

eines mittelgrossen gangbaren Hotels oder Restaurants evtl. auch Landgasthof mit Landwirtschaft

Sprachenkundig. Referenzen zu Diensten. Antritt 1. Mai 1945.
Offerten unter Chiffre T. H. 2010 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Treuhand-Gesellschaft

AG. PROVIDENTIA BERN

Aarbergergasse 46. Telephon 23128/29

Steuerrechtliche Buchführung und Bilanzerrichtung. Prüfung der Amnestiefragen unter Benützung unserer besonderen Amnestie-Erfahrungen. – Alle übrigen Steuerfragen.

Gegründet 1924 Erstklassige Referenzen

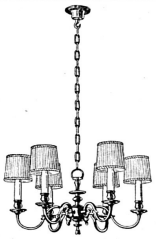
Wir suchen

TANKS
RESERVOIRE
DAMPFKESSEL

Wir übernehmen Abbruch von maschinellen Einrichtungen

RECUPA

Büro: Birsfelden-Basel Tel. 37990
Lager: Dreispitz-Basel Tel. 43869



Passanten werden zu

Dauerkunden

wenn sie sich im Hotel wohl fühlen.

GUTE BELEUCHTUNGSKÖRPER

Gute Beleuchtung - zufriedene Gäste.

BAG TURGI
BRONZEWARENFABRIK A.G.

Zu vermieten in Braunwald

Restaurant und Pension Legler

14 Fremdenzimmer. **Joachim Heiz, Besitzer, Braunwald.**

Gesucht in gutgehendes Kurhotel mit längerer Saison:

Lingerie-, Economat-, Office-Gouvernanten,
Sekretärin,
Buffettochter,
Hallentochter,
Saaltöchter,
Saallehrtöchter,
Saucier,
Pâtissier,
Entremetier,
Rôtisseur,
I. Kaffeeköchin,
II. Kaffeeköchin,
Casserolier,
Argentier,
Küchenbursche,
Maschinenwäscher.

Ausführliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Postfach Nr. 33 in Hilterfingen.

Was essen wir heute?

SARDINEN UND THON

Muster und Preisliste verlangen
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 260094

A louer

dès le 24 juin à **St-Blaise**

l'Hôtel de la Croix Fédérale

comprenant: 1 salle de débit, 2 salles à manger, cuisine, 7 chambres et toute dépendance. S'adresser à Maître

J.-J. Thorens, notaire à St-Blaise (Neuchâtel) Tél. 7 52 56.

Wenn Sie

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

Zu kaufen gesucht

Presse à canard

womöglich Silber, schwere und schöne Ausführung.

Gefl. Offerten an J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern.

Zu kaufen gesucht:
gut erhaltener, einwandfrei funktionierender

elektr. Back- und Bratofen

Preisofferte mit Angabe der Dimensionen und der Voltage an: **Kurhaus Heinrichsbad, Herisau.**

Gesucht für Sommersaison
JUNI — SEPTEMBER

Gouvernante, selbständige, f. Etage u. Office
Waren-Kontrolleur
Diät-Assistentin
Masseuse/Badmeisterin
Commis de Rang, Saaltöchter
Zimmermädchen, Etagenportiers
Oberglätterin, Glätterinnen
Küchen-, Office-, Hausmädchen
Casseroliers, Argentiers
Küchenburschen

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotels Waldhaus und Schweizerhof, Vulpera, Engadin.

Schweizer Obstwoche

Weil die Vorräte an essreifen, nur noch kurze Zeit haltbaren Aepfeln sehr gross sind, wird im Einvernehmen mit der Eidg. Alkoholverwaltung eine Schweizer Obstwoche durchgeführt.

Auch im **Gastgewerbe** und in der **Hotellerie** sollte in nächster Zeit **jeden Tag** ein Obstgericht auf der Menukarte stehen — Aepfel zum Dessert, abwechslungsweise als Frischobst, Fruchtsalat oder als Gebäck — Obst lässt sich auch vorteilhaft an **fleischlosen Tagen** als Hauptgericht zubereiten.

Als Vorsorge für die obst- und gemüsearmen Monate: **Sterilisiergläser** und **Bülacherflaschen** mit Apfelschnitzen oder Apfelmus einfüllen!

SPZ.

Essreife Aepfel sind jetzt noch vorteilhaft im Preis, aber bald wird das Obst knapp und teurer sein.