Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **52 (1943)**

Heft 32

PDF erstellt am: **03.05.2024**

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

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

Zweiundfünfzigster Jahrgang — *Cinquante-deuxième année*

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

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

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

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

Basel, 12. August 1943 — *Erscheint jeden Donnerstag* — **№ 32** — *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 12 août 1943

Kein Hintertürchen

Zur Bewilligungspflicht für Eröffnung und Erweiterung von Betrieben

Man kann nicht gerade behaupten, dass einzelne Kantonsbehörden durch die früheren eidg. Vorschriften und einschränkenden Bestimmungen über die Hotelbedürfnisklausel sehr beeindruckt gewesen wären und mit Eifer darüber gewacht hätten, dass den von Bundes wegen erlassenen gesetzlichen Normen über Erstellung, Eröffnung oder Erweiterung von Beherbergungsstätten strenge Nachachtung verschafft werde. Sonst wäre es doch wohl kaum möglich gewesen, dass sich innert zehn Jahren zwischen den letzten beiden eidg. Betriebszählungen von 1929 und 1939 die Zahl der Gasthöfe, Pensionen und Erholungsheime um nicht weniger als 2067 Betriebe auf rund 9800 erhöht hätte! Es braucht heute nicht mehr untersucht zu werden, aus was für Beweggründen und Überlegungen heraus Bundesvorschriften mit Gesetzeskraft derart offensichtlich missachtet worden sind. Der Tatbestand wird auch dadurch nicht etwa besser, dass einzelne Kantone wenigstens versuchten, ihrer viel zu largen Bewilligungspraxis irgendwie einen Schein des Rechtes zu verleihen und ihr ein geeignetes Mäntelchen umzuhängen. So war man auch in Graubünden da und dort keineswegs um Argumente verlegen, damit man der Bewilligungspflicht, wie sie der Bund aufgefasst wissen wollte, ein Schnippchen schlagen konnte. In der Talschaft Davos behalf man sich z. B. damit, dass man die gewerbsmässige Beherbergung bis zu drei Gästen kurzerhand als nicht bewilligungspflichtig erklärte. Damit wurde einer Vielzahl von Klein- und Kleinstbetrieben des Beherbergungswesens die Existenz ermöglicht und so unter den Augen des Kleinen Rates eine Praxis geduldet, die mit dem Sinn und Geist der eidg. Bewilligungsvorschriften durchaus nicht im Einklang stand.

Bei einer solchen Einstellung konnte es auch nicht überraschen, dass immer mehr Privatleute so ganz sachte und ungestört zu ausgesprochenen Erwerbszwecken ortsfremde Gäste bei sich aufnahmen und damit immer häufiger und fühlbarer das eigentliche Gastgewerbe konkurrenzierten, sowie dessen Existenz erschwerten. Vorerst begann die Tätigkeit jeweilen recht harmlos in gemieteten Wohnungen und mit ortsansässigen Pensionären. Dann wurden so allsgemach auch Ortsfremde aufgenommen, diese Praxis immer etwas mehr erweitert und systematisch so ausgebaut, dass eines Tages eben die eigentliche Fremdenpension mit Hotelcharakter vorhanden war, mit der sich lokale und kantonale Behörden achselzukkend abfanden.

Diese allzu laxe Anwendung der eidg. Vorschriften riss mit der Zeit derart ein, dass man sich auch unter dem doch erheblich präziser gefassten und strengere Massstäbe anwendenden Bundesratsbeschluss vom 19. Dezember 1941 über die Bewilligungspflicht für Eröffnung und Erweiterung von Beherbergungsstätten, der bis Ende 1946 Gültigkeit hat, gar nicht bewogen fühlte, das ausgefahrene Geleise zu verlassen.

Erfreulicherweise teilt nun aber der Bundesrat keineswegs diese „tolerante" Einstellung, sondern gibt durch seine Rekursentscheide zu verstehen, dass er den Beschluss nach allen Richtungen und in allen seinen Auswirkungen respektiert wissen will, womit der alte Schlendrian nun bald einmal ausgespielt haben dürfte.

Recht instruktiv ist in dieser Beziehung ein kürzlich ergangener Entscheid des Bundesrates, wodurch eine vom Bündner und Schweizerischen Hotelierverein eingereichte und von der Hoteltreuhandgesellschaft unterstützte Beschwerde gegen eine durch den Kleinen Rat des Kantons Graubünden erteilte Bewilligung zum Betriebe einer Fremdenpension in Davos geschützt und die Erweiterung des Pensionsbetriebes von ortsansässigen auf ortsfremde Kunden nicht gutgeheissen wurde. Die Kantonsbehörde hatte die nachgesuchte Bewilligung erteilt mit der einzigen Auflage, neben der bereits bestehenden Kostgeberei die Fremdenpension mit höchstens drei gleichzeitigen Fremdgästen zu führen. Dabei berief sie sich eben auf die erwähnte Praxis in der Landschaft Davos, die gewerbsmässige Beherbergung bis zu drei Gästen nicht als bewilligungspflichtig zu betrachten, und erklärte, dass sich der Kleine Rat eben mit dieser Praxis nun einmal abfinden müsse, wenn nicht zahlreiche Kleinbetriebe in ihrer Existenz gefährdet werden sollten. Dass diese aber seinerzeit mehrheitlich zu Unrecht und entgegen klaren gesetzlichen Bestimmungen eröffnet werden konnten, darüber schweigt sich die kleinrätliche Höflichkeit vollkommen aus.

Wie dem nachstehenden Auszug des bundesrätlichen Rekursentscheides zu entnehmen ist, stellt sich die Landesbehörde sehr richtig auf den Standpunkt, dass eine dem Wortlaut des Gesetzes zuwiderlaufende Praxis keinen Grund dafür abgeben könne, auch fernerhin die geltenden Vorschriften zu missachten, und wenn man auch nicht auf jene Unternehmen zurückgreifen wolle, die fälschlicherweise bewilligt wurden, so müsse dem Misstand doch für alle Zukunft abgeholfen werden. Wir nehmen mit grosser Genugtuung von dieser Einstellung Kenntnis, die hoffentlich dazu angetan ist, auch gewisse kantonale Behörden zu veranlassen, ihre Hefte zu revidieren. Es geht bei dem vorliegenden Entscheid eben nicht nur um die an und für sich nicht sehr weltbewegende Erweiterung einer Kostgeberei um drei Fremdenbetten, sondern vielmehr darum, ob die Kantone unter Berufung auf frühere unstatthafte Lockerung der Bestimmungen und auf Ortsgebrauch einem neueren Bundesratsbeschluss ausweichen oder diesen doch verwässern können. Der Bundesrat hat hier klar und deutlich in verneinendem Sinne entschieden und damit die bisher noch vorhandenen Hintertürchen gründlich verrammelt.

Dem Entscheid (vom 1. Juli 1943) seien zum besseren Verständnis und zur weiteren Orientierung noch folgende Ausführungen entnommen:

„Mit Entscheid vom 12. März 1943 erteilte der Kleine Rat des Kantons Graubünden der Frau S., Davos-Platz, die Bewilligung zur Führung einer Fremdenpension mit höchstens drei gleichzeitigen Gästen. Er geht davon aus, dass die Gesuchstellerin bisher vier bis sechs Kostgänger beherbergte, da sie eine Kostgeberei für Ortsansässige betrieb. Daneben sei sie nun dazu übergegangen, einzelne auswärtige Gäste anzunehmen. Diese Änderung des Betriebes setze eine Bewilligung voraus. In der Landschaft Davos habe jedoch die Praxis Eingang gefunden, die gewerbsmässige Beherbergung von drei Gästen nicht als bewilligungspflichtig zu erklären. Obwohl dies nicht aus der Gesetzgebung abgeleitet werden könne, müsse sich der Kleine Rat damit abfinden. Denn durch die Nichtigerklärung dieser Praxis würden zahlreiche kleine Betriebe in Davos dem wirtschaftlichen Ruin preisgegeben. Diese Toleranz sei auch der Gesuchstellerin zu gewähren; immerhin sei darauf zu bestehen, dass die Fremdenpension nicht mehr als drei Gäste umfassen dürfe."

. . . . . .

„Aus dem angefochtenen Entscheid geht hervor, dass die Gesuchstellerin bisher eine Kostgeberei führte, d. h. einen Betrieb, in welchem sie Ortsansässigen Kost oder Kost und Logis gewährte. Nun ist sie dazu übergegangen, auch auswärtige Gäste aufzunehmen. Letzteres fällt jedenfalls unter den Bundesratsbeschluss vom 19. Dezember 1941, und zwar auch bei geringer Bettenzahl. Die Bewilligung ist zu erteilen, wenn ein Bedürfnis glaubhaft gemacht wird. Daneben kann es aber nicht dem Gutfinden einzelner Talschaften anheimgestellt werden, von einer Bewilligungspflicht abzusehen, wenn die gewerbsmässige Beherbergung von nicht mehr als drei Gästen in Frage steht. Sind auf diese Weise schon zahlreiche andere kleine Betriebe entstanden, so muss dieser den geltenden Vorschriften zuwiderlaufenden Praxis wenigstens für die Zukunft Einhalt geboten werden. Die gegenteilige Auffassung müsste zu einer unbegründeten und dem Zweck des Erlasses widersprechenden Lockerung der geltenden Vorschrift führen."

Umschau

Wiederum Verdunkelungssorgen

Die gegenwärtig gültige Regelung der Verdunkelungszeit, die erst um 22 Uhr ihren Anfang nimmt, würde eigentlich am 15. August wiederum dahinfallen, wenn der Oberbefehlshaber der Armee bis dahin nicht anders verfügt. Seinerzeit wurde nämlich vom General im Einvernehmen mit der obersten Landesbehörde bestimmt, dass vom 1. Juni bis 15. August der Beginn der Verdunkelung von 21 auf 22 Uhr hinausgeschoben werde.

Man hat sich dannzumal in unseren Kreisen gefragt, warum als Ende dieser auf die Sommerverhältnisse Rücksicht nehmenden Anordnung gerade der 15. August, d. h. die Mitte des zweiten Ferienhauptmonates, gewählt worden sei. Wir konnten daraufhin nichts Schlüssiges erfahren, doch nehmen wir an, dass weniger astronomische Überlegungen, d. h. die allmähliche Verkürzung der Tagesdauer, sondern vielmehr praktische Erwägungen militärischer und politischer Art massgebend waren. Die massgeblichen Instanzen wollten und konnten nicht allzu lange zum Voraus disponieren. Angesichts der stets wechselvollen Ereignisse auf den Kriegsschauplätzen war es vorsichtiger, kurzfristige Anordnungen zu treffen und diese möglicherweise zu verlängern, anstatt auf lange Sicht berechnete Anordnungen widerrufen zu müssen.

Wir wollen uns kein verbindliches Urteil über die Lage anmassen, halten aber doch dafür, dass keine zwingenden Gründe vorliegen, um an der Vorverlegung der Verdunkelung am kommenden 15. August festzuhalten. Für die Saisonhotellerie würde dies jedenfalls wiederum eine weitere Erschwerung des Betriebes und eine nicht zu unterschätzende Geschäftseinbusse zur Folge haben. Vor allem hätte überall dort der Betrieb zu leiden, wo er sich abends im Freien oder in halboffenen Räumlichkeiten abspielt. Die Saison hat ja kaum richtig eingesetzt und kommt jetzt erst so richtig auf Touren, soweit solche überhaupt in der heutigen Zeit registriert werden können. Verschiedene massgebliche Fremdenorte hoffen bei günstiger Witterung und ohne weitere Schwierigkeiten für unser Land doch auf ein bis über das Monatsende hinausgehendes Sommergeschäft. Die Vorverlegung der Verdunkelung würde nun nicht nur den Sommerbetrieben einen erheblichen Strich durch ihre Berechnungen machen, sondern auch viele Gäste veranlassen, ihre Ferienprogramme zu ändern, ja ihre Ferienzelte vorzeitig abzubrechen. Die Öffentlichkeit und wohl auch die militärischen Instanzen stellen sich gar nicht vor, wie empfindlich das Ferienpublikum ist und wie rasch und kräftig es auf neue Anordnungen hauptsächlich militärischer Natur reagiert, und zwar, vom Standpunkt des Gastgewerbes aus, meistens negativ reagiert.

Man ist deshalb in unseren Reihen der Auffassung, dass neben den aussenpolitischen Erwägungen bei weiteren Entschlüssen über die Verdunkelungsanordnungen auch wirtschaftliche Überlegungen mit in Betracht gezogen werden sollten, um auf diesem Gebiet nicht mehr Geschirr in die Brüche gehen zu lassen, als unvermeidlich ist. Dieser Auffassung ist in einer dieser Tage an das Oberkommando der Armee ergangenen Eingabe Ausdruck verliehen worden und wir hoffen, dass der Hinweis nicht umsonst war. Verschärfte Verdunkelungsvorschriften kommen dann immer noch früh genug, wenn die Stunde dafür geschlagen hat.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Der Hotel-Plan auf neuen Wegen? — Kleine Chronik — Vermischtes — Wirtschaftsnotizen.** Seite 3: **Haltbare Konfitüre trotz Zuckermangel — Gründung der Ostschweiz. Hoteliervereinigung — Personalrubrik — Totentafel — Höchstpreise für Süsswasserfische.**

Vorschläge für die Kreiskommissionen

Anfang letzten Monates sind die Sektionen durch Zirkular ersucht worden, dem Zentralbüro Nominationen zuhanden der schweizer. Fachkommission für das Gastgewerbe zukommen zu lassen, damit diese in der Lage ist, die in Aussicht genommenen regionalen Kreiskommissionen für das Lehrlingswesen zu bilden.

Da noch eine Reihe von Sektionen nicht geantwortet hat, sind die Sektionsvorstände ersucht, nicht etwa eine nächste Versammlung abzuwarten, sondern von sich aus diese Liste zu bereinigen und einzusenden, da Präsident bzw. Vorstand gewiss in der Lage und auch kompetent sind, die geeigneten Persönlichkeiten in Vorschlag zu bringen. Wir bitten dringend, diesem Appell trotz vermehrter beruflicher Beanspruchung durch die Saison Folge geben zu wollen, damit die Kreiskommissionen möglichst bald ihre Tätigkeit aufnehmen können.

Das Zentralbüro S.H.V.

Militärurlaub für Saisonpersonal

Nicht genug damit, dass es in der Saisonhotellerie schon äusserst schwer hält, überhaupt das nötige Personal auf die Betriebseröffnung hin zusammenzubringen, geraten nun eine ganze Anzahl von Unternehmen in die denkbar grösste Verlegenheit durch zum Teil unerwartete Einberufungen von Angestellten in wichtigen Positionen mitten in den wenigen belebteren Saisonwochen. Einerseits kommen diese Arbeitnehmer so um die beste Gelegenheit im ganzen Jahre, wieder einmal ein reguläres und volles Gehalt zu verdienen, anderseits weiss der Patron kaum mehr, wie sich zu behelfen, weil weit und breit kein Ersatz aufzutreiben ist. Die Fälle sind nicht selten, wo die halbe oder gar mehr als die Hälfte der Küchenbrigade zu gleicher Zeit einzurücken hat oder wo der Patron gleichzeitig mit diesen Angestellten das Hotel verlässt, um Aktivdienst zu leisten. Dass hier nicht mehr von der Fortsetzung eines geordneten, normalen Betriebes die Rede sein kann, leuchtet wohl auch dem Nichtfachmann ein.

Anderseits wissen wir zur Genüge, wie schwierig es heutzutage für die militärischen Instanzen ist, all den auf sie einstürmenden Urlaubsgesuchen irgendwie gerecht zu werden. Es ist nicht immer leicht, das Korn von der Spreu zu sondern, und zudem absorbiert der Mehranbau derart viele Arbeitskräfte, dass die Truppenkommandanten mit dem besten Willen die Urlaubsbewilligungen nicht mehr mit den geltenden Vorschriften über den Sollbestand in Einklang zu bringen vermögen.

Trotzdem sahen wir uns im Hinblick auf die tatsächliche Aussergewöhnlichkeit der gegenwärtigen Verhältnisse veranlasst, mit der Generaladjutantur Fühlung zu nehmen, um eine Urlaubsgewährung zu erreichen, die eine Weiterführung der am härtesten betroffenen Hotels ermöglichen sollte. Die verkürzten Ablösungsperioden und die möglichste Tiefhaltung des Truppenbestandes versetzen die Armee allerdings in die Unmöglichkeit, durch Erlass von Sonderbefehlen für einzelne Erwerbszweige im Urlaubswesen weitergehende Erleichterungen einzuführen. Doch hat sich die Generaladjutantur, die sich im übrigen von der schwierigen Lage in der Hotellerie durchaus Rechenschaft gibt, bereit erklärt, den Urlaubsoffizieren der Heereseinheiten Kenntnis zu geben von unseren Darlegungen, um sie über die abnormale Lage auf dem Arbeitsmarkte für Hotelpersonal zu orientieren. Es darf daher erwartet werden, dass wohlbegründete Gesuche des Hotelpersonals um Urlaub die gebührende Berücksichtigung finden.

Aus dem Leserkreis

Der Hotel-Plan auf neuen Wegen?

Auch G. Duttweiler wird nicht behaupten wollen, seine Gründung aus dem Jahre 1935 — die „Genossenschaft Hotel-Plan" — hätte einen grossen geschäftlichen und volkswirtschaftlichen Erfolg aufzuweisen. Zum mindesten gingen vom Hotel-Plan nicht jene umwälzenden Wirkungen für die schweizerische Fremdenindustrie aus, wie sie ursprünglich mit diesem Unternehmen verbunden wurden. Die „Popularisierung der Ferien" hielt sich in sehr bescheidenen Grenzen, und die angekündigte Strukturwandlung unserer Hotellerie blieb ebenfalls aus. Trotzdem will nun Duttweiler seine geschäftliche Aktivität auf diesem Sektor noch weiter ausdehnen. Für die Nachkriegszeit rechnet er mit einer Verwirklichung von Projekten, die im wesentlichen auf den Grundlagen des Hotel-Planes aufgebaut sind, aber doch eine bedeutsame Erweiterung des Geschäftskreises anbahnen. In einer der beiden letzten Ausgaben des „Brückenbauers" sind die Grundzüge dieser Absichten einigermassen enthüllt worden:

In erster Linie wünscht er eine „Revolution im Ferienbezirk, die den Reichtum auch für den fianziell schmal Bedachten erschliesst". Deutlicher wird Duttweiler, wenn er weiter schreibt:

„Hotels, die nicht mehr wert sind, als abgebrochen zu werden, mit glücklichen Menschen — Männer, Frauen und Kinder — füllen, die abwechslungsweise für die Verpflegung sorgen unter einem rassigen, weiblichen „Fourier". Es muss gehen zu Fr. 3.— im Tag, und wenn die Migros die Lebensmittel liefern müsste — Wieviele Dutzende von Millionen werden verdienstlicherweise heute von den Unternehmern in Pensionskassen eingelegt. Für den arbeitenden Menschen in seiner vollen Arbeitskraft aber ist alles zu teuer! Die Genossenschaften werden hier ans Werk gehen!"

Die Pläne des Migros-Konzerns werden damit wesentlich verdeutlicht. Schon bisher wusste man, dass die Migros zwecks Erhöhung ihres Umsatzes vor allem das Grossbezüger-Geschäft pflegen möchte. Sie unternimmt dazu auch sehr energische Anstrengungen. Die Belieferung einer grossen Zahl von Hotels mit Lebensmitteln würde die Position des Migros-Konzerns in der schweizerischen Lebensmittelverteilung der Nachkriegszeit sehr stark festigen. Diese Dinge müssen deshalb in ihrer tatsächlichen Bedeutung klar erfasst werden. Soviel uns bekannt ist, möchte Duttweiler für diese neue Aktion auf dem Gebiet der Fremdenindustrie nicht den Hotel-Plan als kommerzielle Grundlage benützen. Es schwebt ihm die Gründung einer neuen Genossenschaft vor. Ein Teil der Fremdenindustrie wird nach dem Kriege nach neuen Wegen und Methoden rufen und dabei auch neue Berater akzeptieren, die ihr volle Häuser versprechen, auch wenn die Vorschläge mit der Tradition des schweizerischen Fremdenverkehrs und den privat- und volkswirtschaftlichen Voraussetzungen in einem krassen Widerspruch stehen.

Ob es möglich sein wird, für Fr. 3.— im Tag volle Verpflegung anzubieten, muss zum voraus bezweifelt werden. Wichtiger aber ist die Frage, ob die schweizerische Volkswirtschaft an einer solchen „Popularisierung" des Fremdenverkehrs ein Interesse hat. Für die Hotellerie und alle mit dem Fremdenverkehr direkt oder indirekt verbundenen Wirtschaftszweige stellen sich in jedem Fall Probleme, die nicht durch Improvisationen gelöst, sondern von langer Hand vorbereitet werden sollten. Das wenig erfreuliche Bild aus dem Jahre 1935, als der „Hotel-Plan" fast wie ein Retter begrüsst wurde und man erst nach unerquicklichen Zwischenspielen ernüchtert wurde, sollte sich nicht ein zweites Mal wiederholen. P.

Kleine Chronik

Karriere in der Hotellerie

Über dieses aktuelle und gerade für die Nachkriegszeit wichtige Thema sprach im Rahmen der gastgewerblichen Berufsbildungskurse in Zürich Herr Dir. A. L. Thurnheer, Eden au Lac, Zürich, vor einer stattlichen Zahl von Fachinteressenten aus Kreisen der Arbeitgeber und Arbeitnehmer.

Der Referent ging von der Tatsache aus, dass in der Hotellerie der persönliche Faktor für das Florieren eines Unternehmens von grösster Wichtigkeit ist, genau so wie für den Aufstieg des einzelnen Menschen. Veranlagung für den Beruf, aber auch eine intensive Schulung und eine planvolle Förderung sind für alle Zweige der verschiedenen Hotelberufe unumgänglich notwendig. Das ist eine Maxime, die nicht von guten oder schlechten Zeiten abhängig ist, sondern ewigen Bestand hat, denn wie im Weltall nichts verloren geht, so ist es in den Hotelberufen nur an den Menschen selbst gelegen, die Möglichkeiten, die stets, aber in immer veränderten Formen vorhanden sind, zu nützen.

Es ist auch heute und in der Zukunft noch möglich, in der Hotellerie Karriere zu machen. Ausgangspunkt ist dabei die Disziplin, Beobachtung und Gedächtnisschulung, die zusammen die Entschlusskraft, die Initiative wecken, stärken und im gegebenen Moment zur Auslösung bringen. Bei gleicher Berufsschulung und gleichen Fähigkeiten wird immer der im Vorsprung sein, der an sich selbst systematisch weiterarbeitet.

Neben den geistigen Fähigkeiten und dem Fleiss ist auch die Pflege der Moral für den angehenden Hotelfachmann von grösster Wichtigkeit. Es handelt sich um einen gefahrvollen Beruf, der von seinen Trägern grosse innere Widerstandskraft erfordert. Der Weg zur Natur und zur sportlichen Betätigung sind wertvolle Hilfsmittel zur moralischen Gesunderhaltung.

Diese und eine Reihe weiterer Faktoren sind rein individuellen Charakters. Sie schliessen das solide Fundament der fachlichen Schulung keineswegs aus. Deshalb ist es auch das Bestreben der verantwortlichen Männer der älteren Generation, diese Grundlage in den verschiedenen Fachschulen, Kursen und Lehrprogrammen stets zu erweitern. Auf diesem Fundament, das in unserem Lande auf hohem Niveau steht, baut sich die individuelle Leistung auf, die von den persönlichen Fähigkeiten, von der — vorübergehend gehemmten — Freizügigkeit, vor allem aber auch von der Berufsfreudigkeit und der Initiative abhängt. G.

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

Staatlich anerkannt und subventioniert

JÜNGLINGE UND TÖCHTER

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

holt Versäumtes nach!

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

einen Studienausweis und
Euer Abschlusszeugnis über bestandene Fachlehre

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

Es kommen folgende Kurse zur Durchführung:

Vorbereitungskurs	Dauer 3 Monate
Kochkurs Einführungskurs in den Hotel-Restaurationsbetrieb Hotelsekretärkurs	Dauer 5 Monate
Kurs für Hotelbetriebsführung	Dauer 3 Monate

Gänzlich renovierte elektrische Schulküche. **Bezahlte Praxis** in guten Schweizerhotels. **Plazierung der Schüler** mit Abgangszeugnis durch die Schuldirektion.

NEUE KURSE:
30. Aug.: Beginn des Einführungskurses. **4. Okt.:** Beginn der übrigen Kurse.

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

Hotelfachschule

Am 31. August haben die ersten 24 Schüler, welche den neu geschaffenen Vorkurs besucht haben, die Schule verlassen. Schon in den nächsten Tagen treten sie ihre praktische Lehrzeit an, von welcher die Zeit ihrer theoretischen Vorschulung an unserem wiedereröffneten Institut abgerechnet wird.

Der 31. August 1943 ist für unsere Fachschule ein datum, das verdient, festgehalten zu werden. Wie Herr Dir. Cottier in seiner Ansprache an die Schüler sagte, ist der erste „Schwarm" ausgeflogen. Die Schulleitung wünscht den jungen Leuten, die sich für die Berufe des Hotelgewerbes entschlossen haben, viel Glück und Erfolg und gibt der Hoffnung Ausdruck, dass alle später zur weitern fachlichen Ausbildung in den höheren Kursen an die Schule zurückkehren werden. Sie hofft aber auch, dass die Jünglinge und Töchter von der dreimonatlichen „Vorlehre" Nutzen gezogen haben und während ihrer praktischen Lehre davon Zeugnis ablegen werden, dass das Hotelgewerbe für sie nicht mehr Neues und Unbekanntes ist.

Die Übergabe der Zeugnisse an die Schüler wurde mit einer kleinen Feier verbunden, an welcher die Schulkommission durch die Herren H. R. Jaussi, W. Müller und A. Oyex vertreten war. Nach einer kurzen Begrüssung durch Herrn Präsident Jaussi richtete Herr Dir. Cottier an die Schüler herzliche Worte des Dankes und des Abschiedes, da und dort verbunden mit einer richtig angebrachten Ermahnung. Dem Lehrkörper, von welchem ausser den internen Lehrern auch verschiedene externe anwesend waren, sprach Herr Dir. Cottier für die grosse Mühe und Arbeit ebenfalls seinen Dank und seine Anerkennung aus. Alle 24 Schüler erhielten das Zeugnis. An die drei Schüler mit den besten Noten konnten Preise verabfolgt werden, welche vom Schweiz. Hotelier-Verein, vom Verein ehemaliger Schüler der Hotelfachschule und vom Hotelier-Verein Lausanne gestiftet worden waren. Die Preise wurden verabreicht an: Butticaz E., Stadelmann O. und Boss J. Zwei weitere Preise, welche von Herrn Dir. H. Schmid, Hotel Bellevue-Palace, Bern, gestiftet worden waren, für Schüler, welche sich besonders durch gutes Betragen und Fleiss auszeichneten, wurden Herrn Lenhard A. und Fräulein Schmid R. zuerkannt. Das Zeugnis erhielten folgende Schüler und Schülerinnen (alphabetische Reihenfolge): *a)* Herren: Bloch J., Boss J., Butticaz E., Campana G., Davis M., Diserens J., Gentina J., v. Gunten G., Klatt H. J., Leimgruber K., Lenhard A., Neithardt A., Picard J. J., Reali A., Römer W., Scherwitz K., Schönenberger A., Stadelmann O., Fräulein: Deloff I., Rihs Y., Schmid R., Walser E., Walter R., Weber M. — Stipendien im Totalbetrage von 150 Franken wurden an zwei Schüler gewährt, welche ein Gesuch gestellt hatten und sich durch Betragen, Fleiss und Arbeit würdig erwiesen.

Sämtliche Schüler, welche den abgeschlossenen Vorkurs besuchten, haben Stellen erhalten. Der grösste Teil macht nun eine Kellner-Lehre; nur zwei haben sich für die etwas länger dauernde Kochlehre entschieden. Die Feier wurde mit einer anschliessenden, gemütlichen Unterhaltung abgeschlossen. *Z.*

Ein Hotel — en détail

Die „Luzerner Neueste Nachrichten" enthielten folgendes Stimmungsbild von der Liquidation des Hotels Cecil:

„Seit Samstag ist im Hotel Cecil an der Haldenstrasse wieder Hochbetrieb. Zwar sind es diesmal nicht elegante Ausländerinnen und befrackte Herren, die sich in den Gängen in allen Sprachen der Welt ein Rendez-vous geben. Dienstmänner und Transportarbeiter stellen Hauptkontingente, gewiegte Händler, Hausfrauen und Pärchen, denen die Heirat im Kopfe spukt. Und der Zweck ihres Hierseins besteht auch nicht in unbeschwerten Ferien. Stück um Stück des Hotelmobiliars geht durch ihre Hände; sie prüfen, wägen und wagen es schliesslich. Was nicht fest mit dem Hause verbunden, ist dem Kaufe freigegeben. Was da alles zum Vorschein kommt. Bei den Pärchen verfangen natürlich in erster Linie die Schlafzimmer, ebenso hofft manche Hausfrau, ihr Gästezimmer durch ein neues Stück preiswert bereichern zu können. Einzelschlafzimmer sind zu 650 Fr. im Durchschnitt erhältlich, Doppelschlafzimmer zu rund 1000 Fr., alle mit Bettinhalt. Weiter sind es die Teppiche, die viel Interessenten finden, die Silberbestecke, Schüsseln und Platten. Wieder andere entfalten die Bettwäsche, beratschlagen und ringen sich zu einem Entschluss durch. In einem andern Zimmer sind Glaswaren ausgestellt, u. a. feinste Kristallschalen. Im Vestibül ist selbst eine ganze Festdekoration in den Schweizer und Luzerner Farben, Fahnen und Guirlanden ausgebreitet. Auf die wertvollsten Schätze aber stösst man im Parterre-Saal, wo die Einzelmöbel des Kaufers harren. Man findet Stilbuffets und antike Schränke, die im Preis mit 1750 bzw. 850 Fr. allerdings wesentlich höher stehen. In einer Ecke befinden sich ganze Stapel Couches, in einer andern Türme von Stühlen. Selbst die hochbeinigen Barstühle fehlen nicht, ferner Fauteuils und Tische. Kauf und Lauf scheinen recht rege zu sein. Nicht nur, dass sich die Interessenten oftmals geradezu drängen. Vor dem Hotel stehen Handkarren, Pferdefuhrwerke, Autos. Ständig werden Möbelstücke, Teppichrollen und Matratzen aus dem Haus getragen und verladen. Das rege Treiben mutet einen wie Jahrmarkt an. Man könnte seine helle Freude daran haben, wenn nicht im Hintergrund das ganze tragische Schicksal eines Hauses stehen würde, das einst gesellschaftlicher Mittelpunkt zahlreicher Freunde Luzerns war und nun seine Tore für immer schliesst."

Vermischtes

Ein Jochpass-Lift

Unter dem Vorsitz von Dr. W. Hunziker, Bern, fand in Trübsee die Gründungsversammlung einer Genossenschaft Jochpass-Lift statt. Dieses auf Initiative der Genossenschaft pro Ferienfonds der Schweizer Reisekasse ins Leben gerufene Unternehmen bezweckt den Bau einer Schleppbahnanlage von Trübsee auf den Jochpass und den Betrieb derselben als Skilift im Winter und als Gehlift oder Sessellbahn im Sommer. Gleichzeitig ist beabsichtigt, mit den allfälligen über eine beschränkte Verzinsung hinausgehenden Überschüssen die gemeinnützigen Bestrebungen der Schweizer Reisekasse zu fördern. Das notwendige Genossenschaftskapital wird zur Hauptsache durch Arbeitnehmerverbände aufgebracht. Mit dem Bau ist bereits begonnen worden. Die Eröffnung findet auf die kommende Wintersaison statt.

Hotelumbau

Wohl kein Hotel in der Stadt St. Gallen hat eine so lebhaft gestaltete Baugeschichte wie der Hecht. In diese ist nun auch die jetzt erfolgte Vollendung der neuen Hecht-Stube einzutragen. Der neue, gediegene Raum gleicht einer jener heimeligen alten Gaststätten, wie man sie am Fusse des Berner Jura und im Neuenburgischen so gerne aufsucht. Durch die äusserst glückliche gelöste Erweiterung des Restaurantbetriebes wurde ein Lokal aus der Taufe gehoben, welches der Stadt St. Gallen zur Ehre gereicht.

Die Bauabsichten sind damit noch nicht abgeschlossen, denn es liegt noch ein von der Regierung bewilligter Plan vor, im Souterrain einen Grill grösseren Ausmasses zu bauen. Das Rad der Zeit geht unaufhaltsam vorwärts und es zeigt sich, dass da, wo unermüdliche Initiative entfaltet wird, viel Erspriessliches geschaffen werden kann. Korr.

Die elektrischen Grossküchen

Die Statistik des Anschlusses elektrischer Grossküchen in der Schweiz ergibt für das Jahr 1942 wiederum eine erhebliche Zunahme, die nicht allzu wesentlich hinter derjenigen des Vorjahres zurückbleibt. Die Gesamtzahl der Neuanschlüsse betrug 196 mit einem Kilowattwert von 8572 (1941: 304 Neuanschlüsse mit 11224 Kilowatt). Davon entfielen auf Hotels 82 (127), auf Anstalten 95 (102), auf Spitäler 6 (24) und auf gewerbliche Betriebe 13 (51) Neuanschlüsse.

Insgesamt gab es in der Schweiz Ende 1942 2364 elektrische Grossküchen mit einem Anschlusswert von insgesamt 90576 Kilowatt. Der mittlere Anschlusswert pro Grossküche betrug demnach 38,3 Kilowatt.

Handänderung

Das Hotel „Bristol-Terminus" am Bahnhofplatz in Interlaken-West ist um die Summe von Fr. 250 000.— aus dem langjährigen Besitze der Erbschaft Stucker, Bern, an Herrn Tissot-Felber, Autogarage in Wilderswil, übergegangen. Der neue Besitzer wird das Hotel um 60 Betten reduzieren, das Mobiliar zum Verkaufe ausschreiben und einen Teil des Etablissements zu Privatwohnungen umbauen. Die Geschäftsübernahme ist bereits auf 15. Juli erfolgt. L.

Wirtschaftsnotizen

Aktiengesellschaft Hans Badrutt, Palace Hotel, St. Moritz

Bei diesem bekannten Luxushotel war die Sommersaison 1942 etwas besser als im Vorjahre. Anderseits erfuhren aber auch die Unkosten eine Erhöhung, so dass das finanzielle Ergebnis ungefähr gleich wie im Vorjahre ausgefallen ist. Die Wintersaison 1942/43 hat wie die vorhergehenden seit Kriegsausbruch nicht befriedigt. Die Gesamteinnahmen waren nur wenig höher als im letzten Winter. Die beliebte „Chesa veglia" hat dagegen im Sommer und Winter wieder befriedigend gearbeitet. Der gesamte Betriebsüberschuss hat sich auf 441 (11734) Fr. gesenkt. Die gestundeten Zinsen wurden der Ertragsrechnung mit 120307 Fr. belastet, ebenso die noch nicht bezahlten Steuern mit 67879 Fr. Alte und gefährdete Guthaben bei Debitoren sind zu Lasten der Ertragsrechnung endgültig ausgebucht worden; hiefür war ein Betrag von 30000 Fr. nötig. Die Erhöhung des Passivsaldos auf 687575 Fr. geht somit ausschliesslich zu Lasten der Obligationen-, Hypothekar- und Kontokorrentzinsen, der gebuchten Steuern und zu Lasten von Abschreibungen auf Debitoren.

In der Bilanz erscheinen unverändert das gesamte Aktienkapital von 2,2 Mill., der Reservefonds mit 135000 Fr. und die 4% Obligationenanleihe von 2,2 Mill. Fr., deren Zinsendienst für die Fälligkeiten bis einschliesslich 31. März 1946 gestundet ist. Für verfallene Obligationenzinsen werden 176000 Fr. (wie i. V.) geschuldet. Die Bankschulden haben sich auf 157045 Fr. vermindert, wogegen aber neu eine Vorhangshypothek ersten Ranges von 339169 Fr. erscheint. Zurzeit schweben Verhandlungen mit der Schweizerischen Hoteltreuhand-Gesellschaft, wie auch mit den kantonalen Behörden wegen der Bereinigung der gesamten Steuerschuld. Der in Aussicht genommene Einigungsvorschlag ziele auf eine Barabfindung aller Steuerrückstände ab. Während in den guten Jahren befriedigende Abschreibungen vorgenommen wurden, musste man auch dieses Mal auf solche verzichten. Dem Unterhalt des Hotels habe man, wie in früheren Jahren, grösste Aufmerksamkeit geschenkt. Bei Wiederkehr normaler Zeiten werde man daher den Betrieb ohne nennenswerte Neuinvestierungen in vollem Umfange aufnehmen können.

Palace Hotel und Kurhaus Davos A.-G.

Nachdem sich die Verhandlungen über die Sanierung bereits über zwei Jahre erstreckt haben, ist nun durch die Hotel-Treuhandgesellschaft eine Sanierung vorgesehen worden, die sämtlichen Gläubigergruppen Opfer zumutet. Die laufenden Kreditoren sollen mit 40% pro Saldo abgefunden werden. Mit Bezug auf die Obligationenanleihe (var. Anleihe von 1,25 Mill. Fr.) lauten die Vorschläge: 1. Herabsetzung des Nennwertes jeder Obligation von 1000 Fr. auf 750 Fr.; 2. Die sich auf 112,500 Fr. beziffernden Obligationencoupons werden gegen eine einmalige Bezahlung von 37500 Fr. gleich ein Jahreszins, saldiert. Zur Leistung dieser Barentschädigung sind 15500 Fr. durch die früheren Verwaltungsmitglieder und 22000 Fr. durch die Hotel-Treuhand-Gesellschaft aufzubringen; 3. Die Anleihensdauer wird um zehn Jahre bis 30. April 1955 zu den bisherigen Bedingungen verlängert; 4. Den Obligationären wird eine Vertretung im Verwaltungsrat eingeräumt. Das Aktienkapital wird um 90%, das heisst auf 25000 Fr. abgeschrieben und zufolge Verrechnungen mit Forderungen auf 250000 Fr. wieder erhöht. Diese Kapitalumstellung bringt eine starke Besitzesveränderung mit sich und bedingt deshalb auch eine vollständige Neubestellung des Verwaltungsrates. Im Zirkular der Hotel-Treuhand-Gesellschaft wird u. a. bemerkt, dass für das Zustandekommen der Sanierung eine Dreiviertelsmehrheit vonnöten ist und dass eine Ablehnung der Sanierung unvermeidlich den Konkurs des Unternehmens nach sich ziehen müsste.

Hotel Schweizerhof, Bern

Der Betriebüberschuss hat sich von 340000 auf 371000 Franken gehoben, anderseits sind auch die Aufwendungen für Unterhalt, Steuern und Kosten gewachsen. Die Passivzinsen nehmen leicht auf 123700 ab. Statt der letztjährigen Aufwendungen von 95000 für Modernisierung der Heizung und Aufzüge werden 20000 Franken auf die Liegenschaft und 87800 Franken auf das Mobiliar abgeschrieben. Es verbleibt ein Reingewinn von 2600 Franken, um den sich der Vortrag auf 16300 Franken erhöht.

Die Fachecke

Haltbare Konfitüre trotz Zuckermangel

Um mit dem Einmachzucker und den während der Wintersaison von der monatlichen Zuckerration ersparten Zuckermengen möglichst viel Konfitüre herzustellen, halten wir uns an folgendes:

1. Für das winterliche Kompott die Früchte mit sehr wenig Zucker kochend einfüllen (1 kg Früchte, 2—3 Löffel Zucker).
2. Saure und süsse, geleehaltige und geleearme Früchte mischen, evtl. fein geraffelte, vorgedämpfte Rübli beimischen.
3. Konfitüre dick einkochen, deshalb in kleinen Portionen auf grossem Feuer und in weiter Pfanne kochen.
4. Bis Ende der Früchtesaison alle 8—10 Tage Tageskonfitüre herstellen mit wenig Zucker, evtl. Konzentrat. Im Winter Tageskonfitüre zubereiten aus Dörrfrüchten oder aus mit wenig Zucker eingemachten Beeren.
5. Wenn Konfitüre mit wenig Zucker eingekocht wird, soll sie stark eingedickt oder durch einen entsprechenden Verschluss haltbar gemacht werden:

Konfitüre aus 1 kg Früchte und

800 g Zucker: normal eindicken; Cellophan-, Paraffin-Verschluss usw.

500 g Zucker: stark eindicken; doppelter Paraffinverschluss, nach dem Erkalten äussere kleine Rinne ausfüllen

250 g Zucker: normal eindicken; kochend einfüllen, um luftdicht abzuschliessen

125 g Zucker: normal eindicken; Tageskonfitüre, 8—10 Tage haltbar, im Winter 10—14 Tage.

6. Bei Verwendung von Einmachtabletten sich genau an die Vorschriften halten. — Einmachtabletten, die nur konservierende Wirkung haben, erst unter die fertige Konfitüre mischen. — Einmachtabletten, die süssen, binden und konservieren, nach Gebrauchsanweisung mitkochen. — Geliermittel wie Pec, Opekta usw. sind nur zum Gelieren und Strecken; sie konservieren die Konfitüre nicht, weshalb diese zur vorgeschriebenen Dicke eingekocht werden muss.

Konfitüre mit Beigabe von Rübli (haltbar)

1 kg Beeren, ca. 750 g Zucker, 500—700 g Rübli. Die Beeren mit dem Zucker zur gewohnten Dicke einkochen, mit den Rübli mischen und nochmals ca. 10 Minuten kochen.

Rübli:

1. Art: Die Rübli roh raffeln und im eigenen Saft zugedeckt unter öfterem Rühren weichkochen.
2. Art. Die Rübli schaben, in grosse Stücke schneiden und in wenig Wasser (ohne Salz) weichkochen. Das Wasser abgiessen, für eine Suppe verwenden und die Rübli durch Sieb, Passe-vite oder Hackmaschine mit feinem Messer treiben.

Rübli müssen immer vorgekocht werden für Konfitüre, damit sie nicht grob wirken darin und der Zuckergehalt zur Geltung kommt.

Aus den Verbänden

Gründung der Ostschweizerischen Hoteliervereinigung

Unter der Bezeichnung „Ostschweizerische Hoteliervereinigung" wurde auf Initiative von Dir. W. Rügner, St. Gallen, eine Organisation gegründet mit dem Zwecke der Wahrung und Förderung der Interessen der Ostschweizerischen Hotel- und Gasthausbetriebe.

Die Verbandsgründung erfolgte aus der Notwendigkeit, eine straffe Ordnung im Preissektor zu schaffen und um eine vermehrte kollektive Werbung für die Ostschweiz zu erreichen. Durch einen vermehrten Zusammenschluss aller gastgewerblichen Betriebsinhaber der Ostschweiz in einem Regionalverband ist auch eine bessere Gelegenheit geboten, um berufs-, standespolitische und soziale Fragen gemeinschaftlich zu besprechen.

Das Einzugsgebiet der Vereinigung erstreckt sich von Mammern über das Fürstentum Liechtenstein, Sargans, Flums, Weesen, Rapperswil, Wattwil bis nach Wil. Die Mitglieder sind ohne weiteres auch Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins. Den Vorsitz führt W. Rügner, Hotel Hecht, St. Gallen. Als Vice-Präsident amtiert Herr Oeberländer, Seehotel Schweizerhaus, Romanshorn.

Personalrubrik

Neue Pacht

Das Hotel „Edelweiss" in Lauterbrunnen ist von der Besitzerin, Frau Wwe. von Allmen-Steiner, an Frl. Frieda Lehmann verpachtet worden. Die Pächerin ist seit mehr als zwanzig Jahren im Hotelfach tätig, das sie von Grund auf erlernt hat. Fast zehn Jahre war Frl. Lehmann u. a. als erste Bürokraft im Salinen-Hotel in Rheinfelden tätig. Wir wünschen ihr in ihrem neuen und selbständigen Wirkungskreis guten Erfolg.

Totentafel

Hans Bohren †

Am 8. August verunglückte im Hochgebirge Hans Bohren, der im Aktivdienst an einem Gebirgskurse teilnahm. Zusammen mit einem Kameraden fand er mitten aus dem Leben heraus den Tod durch Absturz. Der Dahingeschiedene war ein Sohn unseres Mitgliedes, Herr Bohren vom Hotel Regina-Alpenruhe in Grindelwald. Er hatte sich gleichfalls der gastgewerblichen Laufbahn zugewandt und war zuletzt als Chef de service in einem Berner Hotelbetrieb tätig. Der Trauerfamilie sprechen wir an dieser Stelle unser herzliches Beileid aus zu diesem tragischen Verluste.

Bücherfisch

Schweizerischer Naturschutz

Das Augustheft der Schweizerischen Monatsschrift „Du" aus dem Verlag Conzett & Huber, Zürich, von tiefer Heimatliebe erfüllt, ist dem Schweizerischen Naturschutz gewidmet. Eine Reihe ausgezeichneter Mitarbeiter haben mit der Redaktion sich in den Dienst der grossen Sache gestellt. Bundesrat Etter hat dem Heft ein Geleitwort mitgegeben. Blumen, Tiere, Landschaften erfreuen den Beschauer. Das ganze Heft ist schön, ernsthaft, liebevoll, ist ein vortrefflicher Begleiter für die Ferientage in den Bergen, ist ein Aufruf ans Vaterland. Ehrfurcht ist in dem Heft, das Zeugnis ablegt vom Verantwortungsgefühl der Redaktion. Das „Du"-Heft ist in allen Buchhandlungen, Kiosken oder vom Verlag Conzett & Huber, Zürich, zum Preise von Fr. 2.50 zu beziehen.

Alpinismus

Schweizerische Bergsteigerschule Rosenlaui

Diesen Sommer nahm die Schweizerische Bergsteigerschule Rosenlaui zum dritten Mal ihre Saisonarbeit auf. Sie hat sich in den beiden letzten Sommern gut eingeführt und es hat sich gezeigt, dass bei Interessenten des Bergsportes ein Bedürfnis besteht für fortlaufend durchgeführte Wochenkurse.

Bergsteigerschulen haben bis zu einem gewissen Grade die gleichen Voraussetzungen wie Skischulen: Ein ausgebildeter Lehrkörper und geeignetes Gelände.

An einen Bergschullehrer werden grössere pädagogische Anforderungen gestellt, wie an Tourenführer. So mussten auch auf diesem Gebiete Erfahrungen gesammelt werden; heute stehen dem Gründer und Leiter der Bergsteigerschule Rosenlaui Arnold Glatthard eine Anzahl Führer zur Verfügung, die für die Arbeit in der Schule noch besonders ausgebildet wurden.

A. Glatthard hat sein Standartprogramm für diesen Sommer noch etwas vervollständigt. Der Stoff, der den Schülern in den sieben Tagen beigebracht werden soll, ist so vielseitig und umfangreich, dass eine ganz bestimmte Ordnung in den praktischen und theoretischen Unterricht gebracht werden musste.

Die Theorie, welche Kartenlesen, Kompasslehre, Gefahren der Berge, Wetterkunde und Rettungswesen umfasst, wird abends in Kurzvorträgen besonders gepflegt; tagsüber finden die Berglehrer reichlich Gelegenheit, die praktischen Vorführungen auch theoretisch zu erläutern.

Die ursprünglichen Möglichkeiten: Schulungswochen und Tourenwochen sind, einem Bedürfnis der „eiligeren" Leute entsprechend, auf Wochenend- und Privattouren erweitert worden.

Durch Anpassung an die Ansprüche der Zeit sucht die Bergsteigerschule Rosenlaui, unter Beibehaltung des Zieles, jedem den Bergsport zu ermöglichen, den Gedanken, dass Bergsteigen wie Skifahren erlernt sein will, zu verbreiten helfen. Sie dient dadurch den Verkehrsinteressen unseres Landes, vermittelt aber auch Erlebnisse, die ohne diese Institution unbekannt geblieben wären.

Helene Zingg

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Höchstpreise für Süsswasserfische (Wildfische)

Die Eidg. Preiskontrollstelle hat für Wildfische mit Wirkung ab 1. August 1943 und bis auf weiteres für das gesamtschweizerische Gebiet folgende höchstzulässige Produzenten-, Grossverbraucher- und Detailhandelspreise festgesetzt:

Preisklasse und Bezeichnung der Fischarten		Höchstzulässiger Verkaufspreis in Fr. per kg Vollgewicht für den Produzenten: franko Abgangsstation	Händler ab Verkaufsstelle: an Grossverbraucher (Gastgewerbe, Spitäler usw.)	Händler ab Verkaufsstelle: im Detailhandel
Preisklasse I				
Wildforellen aus Fliessgewässern	tot	7.—	8.50	9.—
	lebend	8.	9.50	10.—
Seeforellen	tot	6.50	8.50	9.—
Saiblinge (Rötel)	tot	6.—	8.—	8.50
Aeschen	tot	5.—	7.—	7.50
Preisklasse II				
Grossfelchen (von mehr als 200 g)		3.80	5.20	5.60
Kleinfelchen (von 100 bis 200 g)		3.40	4.80	5.20
(von weniger als 100 g)		3.—	4.40	4.80
ausgenommen				
Filets für alle drei Gewichtsklassen		—	9.50	10.50
Hechte v. 3 kg u. mehr	tot	3.20	4.80	5.20
„ weniger als 3 kg	tot	3.40	5.—	5.40
„	Filets	—	9.—	10.—
Zander	tot	3.20	4.80	5.20
Grossbarsche (-egli) (von 100 g und mehr)	tot	2.50	4.10	4.50
Kleinbarsche (-egli) (von weniger als 100 g)	tot	2.—	3.10	3.50
Filets für beide Gewichtsklassen		7.50	9.—	10.—
Aale	lebend	2.50	4.10	4.50
Preisklasse III				
Trüschen	tot	2.40	3.80	4.20
Karpfen, Schleien	tot	2.20	3.20	3.60
Welse, Maifische (Agoni), Barben	tot	2.20	3.10	3.40
Brachsmen, Alet	tot	1.50	2.40	2.70
	Filets	6.—	7.—	7.50
Nasen, Rotaugen (Schwalen, Winger), Hasel, Rotfeder, Alborellen	tot	1.20	2.10	2.40
	Filets	4.50	5.50	6.—

Lebendverkauf. Werden die Fische von den Konsumenten lebend gekauft, dürfen die vorgenannten Preise um folgende Beträge erhöht werden:

bei den Fischen der I. Preiskategorie um maximal Fr. 1.— per kg,

bei den Fischen der II. und III. Preiskategorie um maximal 60 Rp. per kg für den Fischer und um maximal 80 Rp. per kg für Vermittler und Händler.

Direktverkauf vom Fischer an den Konsumenten. Bei direkter Belieferung von Konsumenten auf dem Gebiete seiner Wohngemeinde oder ausserhalb derselben, falls er hiezu auf Grund einer von der Sektion Fleisch- und Schlachtvieh im Kriegs-Ernährungs-Amt ausgestellten Sonderbewilligung ermächtigt ist, darf der Fischer für alle Fischsorten auf dem Produzentenpreis einen Zuschlag von höchstens 30 Rp. per kg erheben. — Dieser Zuschlag ist nur statthaft für direkte Lieferungen des Fischers an Grosskonsumenten (Hotels, Restaurants usw.) und an Private.

Für Regenbogenzuchtforellen gelten die von der Eidg. Preiskontrollstelle festgelegten, ab 1. Juli 1942 gültigen höchstzulässigen Verkaufspreise und Höchstpreisvorschriften (Sonderregelung vom 20. November 1942 für tot importierte dänische Forellen).

Für den Verkauf von importierten Süsswasserfischen (ausgenommen Regenbogenzuchtforellen) darf bis auf weiteres zum Einstandspreis franko Magazin des Verkäufers höchstens die vor Kriegsausbruch beanspruchte durchschnittliche Gesamthandelsspanne in Franken und Rappen plus ein Teuerungszuschlag von 20% berechnet werden. Die in der vorstehenden Höchstpreisliste genannten Grossverbraucher- und Detailhandelspreise dürfen jedoch nicht überschritten werden (Ausnahmefälle vorbehalten.)

Preisfestsetzung für ausgenommene Fische. Werden die Fische, bei denen der Preis für das Vollgewicht gilt (alle mit Ausnahme der Felchen), ausgenommen verkauft, haben sich die Verkaufspreise trotzdem auf das Vollgewicht zu beziehen. Aus den Lieferscheinen bzw. Rechnungen (Einkauf und Verkauf) muss neben den betreffenden Verkaufspreisen in diesen Fällen das Vollgewicht klar ersichtlich sein.

Fakturierung. Für sämtliche Fischverkäufe sind Fakturen auszustellen mit genauen Einzelheiten über: Ort und Datum, Namen und Adressen des Verkäufers sowie des Käufers, Gewicht und Fischsorten, Preis per kg mit Totalbetrag. In den vorgenannten Preisen ist die Umsatzsteuer nicht inbegriffen. Weitere Weisungen für die Durchführung der Kontrollen bleiben vorbehalten.

Preisanschrift. In den Detailsverkaufsstellen sind die Verkaufspreise an gut sichtbarer Stelle (Preistafel) anzuschlagen.

Zusätzliche Zahlungen an Fischer. Alle direkten oder indirekten Mehrleistungen (wie Nachzahlungen, Rückvergütungen, Prämien an die Fischer usw.) werden als Preisüberschreitungen betrachtet und dementsprechend geahndet.

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

Für Ihre
Glacefabrikation
verwenden Sie an Stelle von Zucker meinen erstklassigen
Naturzucker
aus Trockentrauben, entsäuert, schwefelfrei. Eignet sich vorzüglich zum Backen und zum Herstellen von Konfitüre.
Fässer von ca. 100 kg net Fr. 5.50
Eimer von 12,5 kg b/n . . Fr. 5.60
per kg
Willy Steiner, Luzern
Bäckerei- und Konditorei-Produkte
Morgartenstrasse 6 Tel. 29545 / 23918

Hoteliers!
Berücksichtigt in erster Linie die Inserenten Eures Fach-Organs!

„Hotelsilber"-Reparaturen
nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

Hotelfachmann
mit In- u. Auslandpraxis u. erstkl. Referenzen, sucht Posten als
Direktor od. Gérant
in gutes Hotel oder grosses Stadtrestaurant. Offerten unter Chiffre D. G. 2163 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON
Generaldépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Gesucht per sofort
spätestens per 20. ds., für Militärdienstablösung (Dauer ca. 4 Mon.) jüngerer, fachtüchtiger, absolut selbständiger
Alleinküchenchef
in modernst eingerichteten Hotel-Restaurationsbetrieb. Ausführliche Offerten erbeten an Hotel Chesa Grischuna, Klosters.

Grosses Hotel in Basel sucht:
Aushilfs-Pâtissier
französisch sprechendes
Zimmermädchen
und **Köchin neben Chef**
Offerten unter Chiffre B. A. 2169 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für fleischlose Tage unsere
Fischmarinaden
Pilzkonserven, Fischmarinaden Räucherfische
STOFER & SÖHNE, PRATTELN
Tel. No. (061) 6 01 36
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Gesucht treue, nette
Serviertochter
deutsch und franz. sprechend. Ebendaselbst ein
Hausbursche
Eintritt sofort. Zeugniskopien mit Bild an Direktion Sporthotel Mont Soleil in St. Imier.

Grand sanatorium (Alpes Vaudoises) cherche
jeune cuisinier
pour seconder chef remplacement de 5—6 semaines. Eventuellement place stable par la suite. Entrée: 18 août. Même adresse:
garçon de cuisine
est demandé pour entrée de suite. Offres avec copies de certificat et références sous chiffres X. Y. 2150 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Ehepaar
mit langjähriger Hotelpraxis im In- und Ausland, sucht
Direktion
eines mittleren Hauses. Eventl. Beteiligung. Beste Referenzen. — Offerten unter Chiffre E. W. 2134 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 32

Offene Stellen — Emplois vacants

Alleinportier, jüngerer, gesucht, bis Ende Saison (Ende Okt.), in gutes Hotel, Zugersee. Offerten unter Chiffre 1244

Allein-Zimmermädchen, selbst., das stopfen kann, gesucht für Passantenhotel nach Basel. Eintritt 1. Sept. Chiffre 1246

Barmaid, zweite, gut präsentierend, tüchtige Tochter, servicekundig, gesucht für Stadtbar, wird evtl. angelernt. Offerten unter Chiffre 1248

Barmaid gesucht. Offerten unter Chiffre 1236

Chef de cuisine. Etablissement médical de la Suisse romande engagerait pour entrée immédiate un excellent chef de cuisine. Adresser offres, copies de certificats et photo sous chiffre 1225

Commis, chefs et demi-chefs de rang demandés par hôtel 1er ordre Montreux pour fin août-commencement septembre. Places à l'année. Faire offre sous chiffre 1247

Commis de cuisine-pâtissier, demandé pour entrée immédiate par maison de premier ordre à Montreux. Offre sous chiffre 1252

Economat-Officegouvernante von erstklassigem Hotel in Zürich per Ende August gesucht. Offerten m. Zeugniskopien und Bild an Chiffre 1227

Etagenportier, junger, gut französisch sprechend, neben Concierge gesucht, für 1. September. Jahresstelle. Offerten an Transitpostfach 44282, **Neuchâtel.** (1239)

Generalgouvernante, erfahren und umsichtig, findet vielseitigen Wirkungskreis in Institutsbetrieb der Ostschweiz, per 1. Sept. oder eher. Jahresstelle. Offerten mit allen Angaben, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an Chiffre 1245

Gesucht in Stadthotel auf Anfang September in Jahresstellung: **Heizer,** solider, tüchtiger Mann, welcher die laufenden Reparaturen besorgen kann, **Buffetdame,** zuverlässige, gesetzten Alters, **Stütze der Hausfrau-Hilfsgouvernante,** hauptsächlich für die Etagen. Ausführliche Offerten unter Chiffre 1234

Gesucht in Jahresstellen nach Graubünden: **Lingère,** tüchtige, Eintritt Mitte/Ende September. Ferner **Etagenportier** für sofort. Offerten unter Chiffre 1235

Gesucht in gutbezahlte Jahresstellen: **Serviertochter** und **Alleinportier,** gewandt im Umgang mit Offizierskundschaft. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 1238

Gesucht von Kurhotel im Graubünden, zum Eintritt per sofort, Ende August/Anf. September: tüchtige **Zimmermädchen, Maschinenwäscherin, Etagenservertöchter, Saaltöchter, Küchen- und Officemädchen, Buffetdame.** Gutbezahlte Jahresstellen. Reisevergütung. Offerten unter Chiffre 1241

Gesucht für ca. Mitte August **Gardemanger** und **Entremetier** in erstkl. Grossrestaurant für Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien, Lohnansprüchen und Altersangabe sind zu richten unter Chiffre 1242

Gesucht nach Lugano, in Hotel I. Ranges, auf 24. Aug. **Etagenportier, Chasseur, Officebursche.** Offerten unter Chiffre 1251

Gesucht Buffetdame, Nachtportier, Zimmermädchen. Jahresstellen. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 1250

Gesucht für Ende August **Etagenportier,** tüchtig und solid; ebenso für sofort **Officebursche oder -mädchen** (Gelegenheit geboten, die franz. Sprache zu erlernen, ebenso das Buffetservice). Gute Jahresstellen. Offerten an Hotel Paris, **Chaux-de-Fonds.** (1249)

Köchin, selbständige, für Hotel 60 Betten am Thunersee, in Jahresstelle gesucht. Eintritt Mitte September. Lohn nach Übereink. Offerten mit Zeugnisabschriften an Chiffre 1226

Köchin, evtl. **Koch,** tüchtig, selbständig, gesucht, per sofort oder nach Übereinkunft. Hotel Löwen, **Kreuzlingen.** (1243)

Lingère, jüngere, selbständige, gewandt im Hand- und Maschinenstopfen, Mangen und Plätten, gesucht, in Jahresstelle nach der Westschweiz. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche und Photographie unter Chiffre 1240

Portier-Hausbursche per sofort in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Blümlisalp, **Beatenberg.** (1237)

Sekretärin-Volontärin auf anfangs Oktober in mittleres Bahnhofbuffet zur Besorgung der Menüs, Korrespondenz und der alltäglichen kl. Umtriebe gesucht. Praxis in Bureauarbeiten erforderlich. Lohn Fr. 100.— nebst Kost und Logis. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1232

Serviertochter, gewandte, aufmerksame, in gutbesuchtes besseres Hotel-Restaurant in St. Gallen gesucht. Sehr guter Verdienst. Es wollen sich nur gut ausgewiesene, flinke Töchter melden, die geläufig französisch sprechen. Eintritt 15. August oder nach Übereinkunft. Chiffre 1233

Stellengesuche — Demandes de places

Salle & Restaurant

Barmaid, sprachenkundige, tüchtige, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt Ende August oder anfangs September. Offerten unter Chiffre 714

Buffetdame, 44 Jahre, tüchtig, sucht auf Mitte oder Ende Oktober Stelle. Offerten mit Gehaltsangaben an Ida Hunziker, Buffetdame, Bahnhofbuffet **Olten.** (720)

Oberkellner, tüchtiger, 34 Jahre alt, guter Organisator, mit besten Referenzen, sprachenkundig, sucht sich zu verändern als Oberkellner, Chef de service oder Gérance in Restaurant oder Tea-Room. Offerten unter Chiffre 716

Restaurauttochter, deutsch, franz., etwas ital. sprechend, sucht auf Anfang Sept. Jahresstelle in Tea-Room oder Hotel-Pension im Tessin. Offerten an Marie Gossweiler, **Embrach** (Kt. Zürich). (715)

Saal- oder Hallentochter. Solbständige, 28 Jahre alte, gut präsentierende Tochter, sucht Stelle als Saal- oder Hallentochter auf anfangs September. Offerten erbeten unter Postfach 812, Hauptbahnhof, **Solothurn 2.** (709)

Cuisine & Office

Aleinkoch, 35 Jahre, in Stellung, in allen Teilen der Küche versiert und bestrebt, eine gute bürgerliche Küche zu führen, sucht passendes Winterengagement. Offerten unter Chiffre 721

Chefkoch, gesetzten Alters, mit guten Zeugnissen, in ungekündigter Jahresstelle, entremetskundig, wünscht sich zu verändern. Offerten m. Lohnangabe erbeten unter Chiffre 701

Kochlehrstelle. Gesucht per sofort für 18jährigen Jüngling Kochlehrstelle. Bevorzugt wird Süd- oder Westschweiz. Offerten unter G. 4227 Y. an Publicitas, **Bern.** (993)

Küchenchef, Alleinkoch, 35 Jahre, tüchtig, sparsam, seriös, sucht Stelle auf 1. Sept., evtl. früher. Offerten unter Chiffre 719

Etage & Lingerie

Glätterin-Lingère und Maschinenwäscherin-Lingère suchen Stelle auf ca. 15. September, möglichst in gleiches Haus; Hotel, Sanatorium oder Klinik. Ausführliche Offerten erbeten an M. K., postlagernd, **Arosa-Dorf** (Grb.). (711)

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier oder **Etagenportier,** 35 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, soeben aus dem Militärdienst entlassen, sucht Saison -oder Jahresstelle per sofort. Prima Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre 717

Portier, tüchtiger, sprachengewandter, sucht sich zu verändern auf 15. August. Chiffre 707

Portier, junger, tüchtiger, exakt und gewissenhaft, sucht Engagement auf 1. September, evtl. früher. Offerten unter Chiffre 712

Divers

Gouvernante, 43 Jahre, sprachenkundig u. erfahren, in allen Teilen des Hotelfaches bewandert, sucht womöglich Jahresstellung, auch als **Lingerie-** oder **Economatgouvernante.** Offerten an Frl. Ida Seiler, postlagernd, **Samaden** (Engadin). (704)

Haus-Küchenbursche oder **Etagenportier** sucht Stelle auf den 1. September . Offerten unter Chiffre 713

Tochter, 27 Jahre alt, sucht Stelle als Aidegouvernante oder Kaffeeköchin in gutes Haus. Eintritt Ende September oder später. Offerten unter Chiffre 718

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

9609 Alleinkoch, sofort, kl. Hotel, Olten.
9610 Casserolier, Fr. 130.—, sofort, Zimmermädchen, Officebursche, Privat-Zimmermädchen, Personal-Zimmermädchen, Mitte Aug., Jahresstellen, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
9615 2 Zimmermädchen, Serviertochter für Café-Restaurant, sofort, Buffetdame, 1. Sept., Alleinkoch (Aushilfe 2 Wochen), sofort, mittl. Hotel, Interlaken.
9619 Gouvernante, mittelgr. Hotel, Lugano.
9625 Saaltochter, sofort, erstkl. Hotel, Weggis.
9626 Etagenportier, Saaltochter, sofort, Lingeriemädchen, Officemädchen, Mitte Sept., mittl. Passantenhotel, Bern.
9630 Economatgouvernante, 1. Saaltochter, Wäscherin, Office-Hausmädchen, Office-Küchenbursche, Jahresstellen, Sept., Hotel 80 Betten, franz. Schweiz
9635 Caissière-dame de buffet, sommelière-fille de salle, fille de cuisine, hôtel 80 lits, Suisse romande.
9638 Buffettochter, Restaurauttochter, Etagenportier, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
9641 Aide de cuisine (rempl. 5—6 semaines), 18 août, garçon de cuisine, de suite, hôtel 1er rg, Leysin.
9643 Tochter für Zimmer und Service (Ablösung 2 Monate), sofort, mittl. Hotel, Zürich.
9644 Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Chefkoch, Fr. 300.— bis 350.—, 20. Aug., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
9646 Zimmermädchen, Saaltochter, Officemädchen, Heizer, Alleinkoch, Obersaaltochter, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Tessin.
9654 Saaltochter, Aide de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, Aarg.
9656 Commis de cuisine, Mitte Aug., Grossrest., Lausanne.
9658 Wintersaison: Saal-Restaurauttochter, Zimmermädchen, Bureauvolontärin, Küchen-Officemädchen, Küchen-Officebursche, mittl. Hotel, Wengen.
9662 Argentier-Officebursche, Jahresstelle, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
9663 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Badeort, Aargau.
9665 Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
9666 Alleinkoch, sofort, kl. Hotel, Olten.
9667 Küchenmädchen, Lingeriemädchen, Saaltochter, Restaurauttochter, Hausbursche-Portier, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
9673 Commis de rang, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Zürich.
9675 Serviertochter, sofort, mittl. Hotel, Kandersteg.
9676 Hausbursche, Caviste, sofort, mittelgr. Hotel, Thunersee.
9680 Saalkellner, Demichef, sofort, erstkl. Hotel, Vierw.
9690 Chefkoch, sofort, Hotel 60 Betten, B. O.
9692 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Grb.
9694 Demichef, Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
9698 Saaltochter, sofort, Sekretärin, 20. Aug., erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
9704 Hallenchasseur, Restaurantchasseur, Buffettochter, Sekretärin, Kontrolleur, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
9708 Küchenchef, Fr. 450.— (Ablösung 6 Wochen), Ende Aug., Koch aus der Lehre, Mitte Aug., Bahnhofbuffet, Kt. Bern.
9710 Köchin oder Koch, Küchen-Hausbursche, Jahresstellen, 20. Aug., Bahnhofbuffet, Wallis.
9712 Commis de cuisine, Fr. 120.—, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
9713 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
9714 Aide de cuisine, Fr. 220.—, Commis de cuisine, Fr. 150.—, Restaurauttochter, Jahresstellen, sofort, grösseres Rest., Zch.
9717 Koch oder Köchin, Alleinportier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.
9720 Commis de cuisine, Jahresstelle, Aug., Hilfs-Zimmermädchen, I. Saaltochter, Officemädchen, Küchenbursche, Küchenmädchen, mittelgr. Hotel, Davos.
9726 Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
9727 Hausmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
9732 Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Grb.
9737 Casserolier, Küchenmädchen, mittelgr. Hotel, Weggis.
9738 Aide de cuisine (für 2—3 Monate), erstkl. Rest., Basel.
9740 Restaurauttochter, sofort, grosses Bahnhofbuffet, franz. Schw.
9741 Saaltochter, Officemädchen, Officebursche, jg. Kellner, mittelgr. Hotel, Interlaken.
9745 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, B. O.
9746 Aide de cuisine, Küchenmädchen, Casserolier, sofort, mittelgr. Hotel, Vierw.
9752 Nachtportier, 25—35jährig, erstkl. Hotel, Genfersee.
9760 I. Lingère, Etagenportier, sprachenk., Casserolier, Küchenbursche, Mechaniker-Caviste, sofort, mittelgr. Hotel, Frbg.
9766 Commis de cuisine, Wäscherin oder Wäscher, Zimmermädchen, Küchen-Officemädchen, Kellnervolontär, Rötisseur, Lingeriemädchen, Etagengouvernante, Glätterin, Officebursche, nach Übereink., erstkl. Hotel, Lugano.
9775 Saaltochter, Restaurauttochter, sofort, Hotel 40 Bettem Aarg.
9777 Alleinportier, Hausbursche, 1. Sept., Küchenmädchen oder -bursche, sofort, mittl. Hotel, Baden.
9781 Portier, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Weggis.
9783 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
9786 Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Luzern.
9787 Buffettochter, Schenkbursche, Jahresstellen, sofort, erstkl. Rest., Bern.
9790 Köchin, Hausmädchen, Barkellner oder Barmaid (Ablösung für Sept.), Hotel 30 Betten, Aarg.
9793 Serviertochter für Grill-Room, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
9794 Restaurauttochter, selbst., Generalgouvernante, nicht über 35 Jahre, Jahresstellen Hotel-Rest., Kt. Solothurn.
9795 Saaltochter, Restaurauttochter, sofort, kl. Hotel, Aargau.
9797 Commis de cuisine, Casserolier, erstkl. Hotel, Ostschweiz.
9800 Garçon de cuisine, fille d'office, 1er sept., places à l'année, hôtel 30 lits, Suisse romande.
9802 Lingère (evtl. Gouvernante), Ablösung 20. Aug. bis Ende Sept., Hotel 40 Betten, Grb.
9803 Cafetière, de suite, hôtel 1er rg, Genève.
9804 Wintersaison: Etagengouvernante, Etagenportier, Angestelltenköchin, Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, erstkl. Hotel, Arosa.
9810 Haus-Kellerbursche, 20. Aug., Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
9811 Küchenchef, Aide de cuisine (Ablösung 4 Wochen), sofort, Hotel 140 Betten, Tessin.
9813 Hilfs-Zimmermädchen, sofort, Restaurauttochter, 1. Sept., Jahresstellen, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
9816 Kaffeeköchin, sofort, erstkl. Hotel, Wallis.
9817 Gardemanger, Entremetier (Ablösung 5 Wochen), Mitte Aug., erstkl. Rest., Basel.
9820 Tournante-Gouvernanteablösung, Commis de rang, mittl. Hotel, Zürich.
9822 Portier-Hausbursche, sofort (Ablösung 5 Wochen), Saaltochter, 1. Sept., mittelgr. Hotel, Zürich.
9825 Aide de cuisine, Zimmermädchen, Economatgouvernante, nach Übereink., mittelgr. Hotel, St. Gallen.
9827 Koch oder Köchin, Fr. 200.— bis 250.—, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
9835 Zimmermädchen, Saaltochter, Etagen-Serviertochter, Buffetdame, Küchen-Officemädchen, nach Übereink., erstkl. Kurhaus, Davos.
9843 Sekretärin (evtl. Sekretär), Zimmermädchen, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
9845 Casserolier (1 Monat, Dienstablösung), Liftier-Chasseur, Officebursche, Küchen-Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
9849 Weißnäherin-Stopferin, Buffettochter, 15. Sept., Hilfsgouvernante, Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
9853 Junger Hausbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Interlaken.
9862 Küchenchef, Fr. 400.—, Küchen-Officemädchen oder -bursche, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
9864 Aide de cuisine, Officebursche, sofort, Hotel 40 Betten, Bern.
9866 Aide de cuisine, sofort, Hotel 30 Betten, Vierw.
9868 Lingeriemädchen, jüngere Saaltochter, Mitte Aug., Anfangs-Zimmermädchen, 1. Sept., Hotel 60 Betten, Thunersee, Jahresstellen.
9872 Stopferin, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
9873 Liftier-Chasseur (Ablösung bis Ende Sept.), Mitte Aug., erstkl. Hotel, Basel.
9876 Portier-Conducteur, 23. August, Commis de rang, Saaltochter, Casserolier, sofort, mittelgr. Hotel, Waadtländer Alpen.
9880 Serviertochter, sofort, Hotel 70 Betten, B. O.
9881 Serviertochter, Jahresstelle, Anf. Sept., kl. Hotel, Schuls.
9882 Küchenchef, 24. Aug., Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Badeort, Aargau.
9883 Wäscherin, Fr. 150.—, Casserolier-Abwäscher, Fr. 120.— bis 150.—, 20. Aug., Jahresstellen, B. O.
9885 Etagengouvernante, Hilfs-Zimmermädchen, Volontär für Warenkontrolle und Bureau, sofort, Jahresstellen, Grosshotel, Genfersee.
9887 Buffetdame, 1. Sept., Buffetdame, Mite Sept., Grossrest., Basel.
9889 Saaltochter, Obersaaltochter, Kaffee-Angestelltenköchin, Lingeriemädchen, Office-Küchenmädchen, Jahresstellen, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
9900 Alleinkoch, Restaurauttochter, einfache Serviertochter, Hilfsköchin, Saison bis Okt., Hotel 50 Betten, Vierw.
9904 Küchenchef, Sekretärin (20 bis- 30jährig), Hotel 70 Betten, Wallis.
9908 Wäscherin, Hilfsköchin, Officebursche, Chasseur, Herbstsaison, erstkl. Hotel, Lugano.
9913 Chefkoch (Ablösung ca. 6 Wochen), 23. Aug., Saal-Restaurauttochter, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
9914 I. Buffetdame, Dezember, kl. Hotel, Klosters.
9916 Portier, Lingeriemädchen, Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.
9919 Portier, Serviertochter, sofort, Zimmermädchen, September, Hotel 50 Betten, B. O.
9923 Sekretärin, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
9924 Portier-Hausbursche (Ablösung 5 Wochen), 15. Aug., mittelgr. Hotel, Baden.
9926 Kaffeeköchin, Sekretärin, sprachenkundig, 1. Sept., Klinik, Genfersee.
9928 Caissière-dame de buffet, barmaid (débutante), de suite, grand restaurant, Lausanne.
9930 Etagenportier, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
9933 Jüngere Köchin, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Tessin.
9936 Restaurauttochter, sofort, Hotel 70 Betten, Thunersee.
9937 Glätterin, Officemädchen-Tournante, sofort, erstkl. Hotel, Vierw.
9939 Sekretär (Réception, Kasse, Journal), sprachenk., Fr. 200.— bis 220.—, Argentier-Kellerbursche, Etagengouvernante, Commis de rang, Anf. Sept., erstkl. Hotel, Tessin.
9942 Aide de cuisine, 20. Aug. (Ablösung 5 Wochen), Fr. 180.—, mittl. Passantenhotel, Basel.
9943 Serviertochter, Saaltochter, Küchen-Officemädchen, Jahresstellen, mittl. Hotel, Gstaad.
9944 Zimmermädchen, sofort, Zimmermädchen, 1. Sept., Köchin neben Chef, Pâtissier (Ablösung ca. 6 Wochen), sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
9948 Kellnervolontär, sofort, Hotel 100 Betten, Genfersee.
9949 Jg. Chef de réception, sprachenk., Praxis in erstkl. Hotels, sofort, erstkl. Passantenhotel, Zürich.
9950 Alleinkoch, 23. Aug. (Ablösung ca. 5 Wochen), mittl. Hotel, Weggis.
9951 Koch oder Köchin, 20. Aug., Hotel 40 Betten B. O.
9952 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.
9953 Hausmädchen, sofort, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Basel.
9954 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
9955 Allein-Zimmermädchen (Kenntnisse im Stopfen), 1. Sept., mittl. Passantenhotel, Basel.
9956 Alleinportier, 20. Aug. (Ablösung 5 Wochen), mittelgr. Hotel, Baden.
9958 2 gewandte Serviertöchter, Jahresstellen, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
9959 Serviertochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Beatenberg.
9962 Commis de rang, Demichef, Chef de rang, Anf. Sept., Jahresstellen, erstkl. Hotel, Montreux.
9968 Zimmermädchen, sofort, guter Verdienst, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.

Lehrstellenvermittlung:

9667 Saallehrtochter, Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Spiez.
9674 Saal-Restaurant-Lehrtochter, sofort, kl. Hotel, Baselland.
9741 Saallehrtochter, sofort, Hotel 100 Betten, B. O.
9835 Saallehrtochter, erstkl. Kurhotel, Davos.
9868 Saal-Restaurant-Lehrtochter, mittelgr. Hotel, Thun.
9889 Saallehrtochter, Hotel 40 Betten, Kt. Sol.
9930 Saallehrtochter, sofort, Hotel 70 Betten, Tessin.
9704 Barlehrtochter, sofort, Hotel 100 Betten, Zürich.
9727 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
9919 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Zweisimmen.
9822 Kochlehrling, Herbst, mittelgr. Hotel, Zürich.

Gesucht
für den Restaurationsbetrieb der Schweiz. Ausstellung in Lissabon

Erstklassiger
Restaurations-Oberkellner
mit guten portugiesischen Sprachkenntnissen;

routinierter
Küchenchef
einige gut präsentierende, typische
Schweizertöchter
bewandert im erstklassigen Bestaurationsservice.

Für die obigen Stellenausschreibungen können nur Anmeldungen allererster und bestausgewiesener Kräfte berücksichtigt werden. Offerten unter Chiffre A. L. 2174 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Etablissement in Zürich sucht zu baldigem Eintritt
Serviertochter für Restaurant
gut präsent., deutsch u. französisch sprechend,
zweite Kaffeeköchin
auch Mithilfe im Office,
Koch-Lehrling
Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photographie erbeten unter Chiffre E. Z. 2164 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklassiges Sanatorium in Davos mit internationaler Clientèle sucht in Jahres- und Dauerstellung, Eintritt nach Übereinkunft, tüchtige, bestempfohlene Kraft als
Sekretär(in)-Buchhalter(in)
sowie **Hallenportier-Concierge**
Ferner **2 Saaltöchter**
Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre S. D. 2166 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen oder zu vermieten
gut frequentiertes
Hotel I. Ranges
an schönster, aussichtsreicher Lage am Vierwaldstättersee

modernisiertes, neuzeitliches Haus mit reizvollen grossen und kleinen Restaurations-, Gesellschafts- und Sitzungsräumen; beste und treue Schweizer- und Auslandkundschaft vorhanden, die zudem durch bestehende erstklassige internationale Verbindungen nach dem Krieg weiter ausgebaut werden kann.

Grund der Übergabe: Jetziger Besitzer, seit 50 Jahren im Hotelfach tätig, wünscht aus Altersrücksichten zurückzutreten; ferner mangels mit der Hotellerie vertrauten Familien-Nachkommen.

Schönes, gefreutes Geschäft, das jungen, tüchtigen und strebsamen Leuten, die das Hotelfach durch und durch kennen, sichere Existenz bieten würde. Es könnten verschiedene Übernahmemöglichkeiten geboten werden, z. B. durch Kauf mit Anzahlung von ca. Fr. 150 000.—; in Form einer A.-G.; auf Teilhaber-Basis etc.

Nur seriöse Selbstinteressenten, die obigen Anforderungen genügen, wollen sich melden unter Angabe der bisherigen Tätigkeit, der Familienverhältnisse, von Referenzen und Beifügung der Photo unt. Chiffre V. S. 2153 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses, erstklassiges **Stadthotel** mit grossem Restaurationsbetrieb **sucht** auf den Spätherbst oder 1. Januar 1944 willigen, mit guten Schulzeugnissen versehenen
Kochlehrling
Alter 16—18 Jahre, Bewerber mit Kenntnis der französischen Sprache werden bevorzugt. Handgeschriebene Offerten sind zu richten an Transit-Postfach 750, Bern.

Portionsforellen

Spezialität
küchenfertig — lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Gesucht nach Luzern
in Jahresstelle
1 Hotelsekretärin
1 Chefköchin od. Koch
1 Buffet-Dame
1 Haus- und Kellerbursche
1 Zimmer-Lingerie-Mädchen
1 Küchenmädchen
2—3 bestausgewies. Serviertöchter
Eintritt 15. September.
Offerten mit Ausweis über bisherige Tätigkeit unter Chiffre R. B. 2162 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinkoch gesucht
für Herbstsaison nach Lugano für Haus mit 50 Betten. Offerten mit Lohnanspruch unter Chiffre A. K. 2173 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Gegründet 1909 Tel. 2 55 51 Staatl. subventioniert
Es ist nicht wahr, dass sich heute fachliche Fortbildung nicht lohnt! **Im Gegenteil: wer sich fortbildet, hat die Chancen!** Im September beginnen die nächsten Kurse für Fach und Sprachen, Bureau-Réception, Service, Küche. Kursprogramm verlangen!

Gut eingerichtetes
Barbuffet
mit ca. 10 Stühlen
zu kaufen gesucht
Det. Offerten an Ambassador-Club, Steinenvorstadt 27, Basel.

JEUNE COUPLE
Suisse romand, connaissant à fond le service de
BAR et GRILL
et parlant 4 langues ainsi que „Schwyzerdütsch", cherche engagement ensemble ou séparé comme Barman ou Gérant. Présentation impeccable et références de 1er ordre. Ecrire sous chiffre **M. 11652 L à Publicitas, Lausanne.**

GESUCHT
per sofort, in Sommer- u. Winterkurortin besteingerichtetes Kleinhotel, tücht., selbständige, exakte
Lingère-Wäscherin
Absoluter Vertrauensposten, da vollkommen selbständiges Arbeiten. Offerten unter Chiffre L. W. 2159 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wo fände
Ehepaar
auf Oktober Unterkunft und Verpflegung gegen Hausarbeit.
Frau Glätterin Mann leicht. Arbeit
Zuschriften sind zu richten an Chiffre OFA 4790 S an Orell Füssli-Annoncen, Solothurn.

Recht gut präsentierende
Tochter
sucht Stelle für Buffet oder Bar
per 1. Sept. Offerten an **Postfach 45821 F. St. Lugano.**

Gesucht
auf September eventl. früher sauberes, flinkes
MÄDCHEN
das bürgerlich kochen kann. — J. Maurer, Konditorei, Uraniastrasse 6, Zürich.

Junges, tüchtiges Hotelier-Geschwisterpaar sucht für kommende Wintersaison
Direktion
eventl. Pacht
von gutem, nicht zu grossem Haus. Beste Referenzen zur Verfügung. Gründliche Fachkenntnisse. Gefl. Offert. unter Chiffre L. E. 2172 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 32
Bâle, 12 août 1943

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 32
Bâle, 12 août 1943

Jurisprudence et mesures de protection en faveur de l'industrie hôtelière

Dans les « fiches de jurisprudence zuricoise » (No 5/6 1943), on trouve un résumé de la jurisprudence du tribunal cantonal de Zurich en tant qu'*autorité concordataire unique* dans les causes relatives à l'assainissement des hôtels, qui nécessitent l'application de l'ordonnance du Conseil fédéral sur les mesures juridiques temporaires en faveur de l'industrie hôtelière, du 22 octobre 1940. Cette collection comprend les arrêts rendus entre le 1er janvier 1940 et le 30 juin 1942, pour autant qu'ils aient une importance de principe.

Conditions nécessaires à l'application de l'ordonnance sur l'assainissement hôtelier

Sont considérées comme *propriétaires d'hôtel*, au sens de l'art. 1 de l'ordonnance, non seulement les *personnes physiques*, mais les *personnes morales également* (Sociétés anonymes, coopératives, groupes de personnes morales). Mais si une personne morale demande que la procédure d'assainissement lui soit appliquée, il faut que les conditions exigées au point de vue de l'*attitude ou des qualités de l'exploitant* existent également dans les organes de la personne morale. L'on entend par là que les dits organes *ne doivent pas être responsables* de la situation critique dans laquelle se trouve l'entreprise, qu'ils *doivent être dignes d'être assainis* et qu'ils *doivent posséder les capacités nécessaires* à la gestion de l'entreprise. L'on se comporte ici comme en droit pénal fiscal dans lequel les personnes morales, dont la capacité délictueuse est très contestée en droit pénal ordinaire, sont traitées comme des personne physiques. Il n'est pas nécessaire que tous les membres du conseil d'administration ou la majorité d'entre eux ne remplissent pas les conditions requises pour être jugés dignes de l'assainissement, mais il suffit que les *personnes responsables en premier lieu*, en tant qu'organe de la Société, le président du conseil d'administration ou le directeur par exemple, soient jugées indignes pour que la demande d'assainissement soit refusée. (Jugement du 24 juillet 1941.)

Causes de la situation critique

Selon l'article 1 de l'ordonnance, les mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie ne peuvent être appliquées que si le requérant rend vraisemblable, qu'en raison de la crise économique et sans qu'il y ait faute de sa part, il est hors d'état de remplir entièrement ou partiellement ses engagements. Selon la jurisprudence du tribunal fédéral, *il y a faute*, et la procédure d'assainissement est exclue, lorsque le requérant a *repris l'hôtel* à une époque où les effets de la guerre et de la crise économique étaient déjà aussi forts qu'au moment où la demande d'assainissement est présentée, car, dans ce cas, l'acquisition correspond à une *pure spéculation* dont l'échec ne peut être assimilé à des difficultés financières survenues sans qu'il y ait faute du requérant. Un précédent arrêt du Tribunal fédéral précise que les mesures prévues ont pour but d'atténuer jusqu'à un certain point les effets de la crise, en permettant au propriétaire ou au fermier d'hôtel d'adapter ses obligations aux nouvelles conditions provoquées par la crise. Il est donc évident qu'une intervention du juge n'est justifiée que dans la mesure où l'on se trouve en présence d'*effets de la crise* qui ne *devaient et ne pouvaient être prévus* par les parties. Celui qui prend sur lui des obligations sans tenir compte des risques qu'il court agit négligemment et commet une faute; il n'est donc pas admissible de faire supporter à ses cocontratants les conséquences de l'échec de ses espérances, échec dû à de faux calculs, ou à une entreprise dont on a trop escompté. Cela ne serait pas compatible avec l'équité. Selon un autre arrêt du Tribunal fédéral, la *simple aggravation* de la crise ne justifie pas le recours à la procédure d'assainissement.

Dans un cas concret, dont le Tribunal cantonal de Zurich eut à s'occuper, la requérante avait elle-même expliqué « que les entrepreneurs avaient décidé, dans les années de crise les plus aiguës, soit entre 1932 et 1934, de construire cet hôtel sous la direction de l'exploitant ». Mais, selon l'opinion du tribunal, le fait que ce bâtiment avait été construit pendant cette grave période de crise, dans le but de *créer des occasions de travail*, ne pouvait être un argument en faveur du bénéfice de la procédure d'assainissement. Celui qui, dans les périodes de crise, construit un nouvel hôtel, même sans en être empêché par une loi interdisant la construction et l'ouverture de nouveaux hôtels, le fait à ses *risques et périls*, même s'il y a d'autres raisons admissibles de le faire.

La question de savoir si ce principe sévère était applicable lorsque, depuis la construction ou l'ouverture d'un hôtel, il y a eu non seulement une *aggravation prévisible de la crise économique* qui a occasionné des difficultés financières à l'entreprise, mais si la cause principale de cette situation nouvelle était le *début de la guerre de 1939*, fut résolue par la *négative* par le tribunal zuricois. Il a en effet admis que si la guerre pouvait, en son sens le plus profond, être assimilée à une crise, elle n'était pas absolument prévisible, alors qu'au cours des premières années de la dernière décennie, on devait compter avec une aggravation de la crise. Il n'y a donc pas faute si l'on n'a pas tenu compte de cette dernière et terrible crise.

Ce genre de faute n'a pas été reconnu dans le cas où des personnes qui ont exploité un hôtel en *société simple* transforment cet hôtel en *société collective* pendant la crise, et continuent à l'exploiter sous cette forme. Il ne s'agit en effet dans ce cas que d'une transformation juridique formelle et non d'une nouvelle acquisition économique. Ce sont en effet les mêmes personnes qui continuent à être copropriétaires. Dans un certain sens un autre cas semblable a été tranché par le tribunal cantonal le 9 avril 1941:

Une personne avait été jusqu'alors copropriétaire d'un hôtel avec deux autres associés, et ils l'exploitaient ensemble sous forme d'une société en nom collectif. La personne en question étant, par la suite, devenue seule propriétaire de l'hôtel, il ne pouvait dans ce cas-là non plus s'agir d'une fondation faite pendant la crise et qu'on aurait pu reprocher à la personne qui avait repris la maison. S'il s'agit d'une entreprise viable en temps normal, il est compréhensible qu'un des anciens copropriétaires tente de reprendre l'affaire à lui tout seul malgré la crise. Optimisme commercial et esprit d'initiative sont aussi justifiés pendant la crise.

Par contre, on a estimé qu'il y avait *faute du propriétaire* dans le cas ou un hôtel était ouvert alors qu'on ne disposait que de *capitaux propres trop faibles*. L'arrêt du 21 février 1941 contient quelques explications à ce sujet: On fait remarquer que le requérant, de par le financement de son entreprise, ou bien a privé l'Etat d'impôts considérables, puisque le capital-actions était beaucoup trop faible, ou qu'il est lui-même la cause des difficultés financières qui sont survenues, puisque les capitaux propres n'étaient que de fr. 100,000.—, alors que les capitaux étrangers se montaient à 6 millions. Il est donc responsable en premier lieu de cette situation.

On a jugé de même dans le cas d'un *fermier d'hôtel* — quoique que contre cette catégorie de requérant des normes moins sévères soient appliquées — qui avait *loué un hôtel négligé et abandonné* pour un fermage nullement adapté à ses moyens, et sans avoir examiné avec suffisamment de soin la situation avant de se lancer dans cette aventure. Il avait fait des calculs par trop optimistes quant au chiffre d'affaires général et aux taux d'occupation des lits.

Qui est digne d'être assaini?

Il est important de signaler d'une façon tout à fait générale que pour les *personnes dignes d'être assainies*, on observe pas tout à fait le même critère que pour les personnes dignes de *bénéficier du concordat*, au sens de l'art. 306 de la loi fédérale sur la poursuite et faillite. Seuls les requérants qui présentent certaines *garanties morales minima* et ceux qui sont *capables* au point de vue professionnel sont jugés dignes d'être assainis. Les caractères ou manifestations suivantes peuvent rendre une personne *indigne* de la procédure d'assainissement: brutalité, mensonges, non exécution d'instructions officielles, légèreté à l'égard d'obligations, empiètement sur les droits du personnel, méconnaissance de prescriptions officielles essentielles, refus de faire soi-même des sacrifices financiers, déloyauté dans l'exécution des obligations fiscales, malhonnêteté dans des cas d'une certaine importance, vie privée répréhensible (adultère), faux renseignements donnés aux autorités d'assainissement. Dr E. G.

Les soucis de l'obscurcissement recommencent

Si le commandement suprême de l'armée ne prend pas d'ici peu de nouvelles dispositions, le règlement en vigueur, qui prévoit le début de l'obscurcissement pour 22 heures, prendra fin le 15 août. On se souvient en effet, qu'en son temps le général, en accord avec les autorités supérieures du pays, avait décidé que du 1er juin au 15 août, le commencement de l'obscurcissement serait reporté de 21 à 22 heures.

On s'est déjà demandé alors dans nos milieux pourquoi on fixait comme terme de ce règlement, qui devait tenir compte des conditions particulières de l'été, le milieu du deuxième grand mois de vacances. Nous ne trouvons aucune raison concluante à cette décision, mais nous partons de l'idée que l'on a moins tenu compte des conditions purement astronomiques, c'est-à-dire du raccourcissement de la durée du jour, que de considérations pratiques militaires politiques et économiques déterminantes. Les autorités compétentes ne voulaient point probablement disposer trop longtemps à l'avance d'un avenir incertain. Etant donné la rapidité avec laquelle les évènements de guerre évoluent actuellement, il valait certainement mieux prendre des mesures de courte durée et les prolonger que de prendre des mesures soi-disant définitives qu'il aurait éventuellement fallu rapporter brusquement.

Nous n'avons pas la prétention de juger la situation générale, mais il nous semble qu'il n'y a pas de motifs impérieux qui nous obligent, le 15 août, à réavancer le début de l'obscurcissement. Cette mesure représenterait une sérieuse complication pour l'hôtellerie saisonnière et ne manquerait pas d'avoir des répercussions sensibles sur son chiffre d'affaires. Les maisons les plus à plaindre seraient certainement celles qui ont des jardins ou des terrasses où les clients aiment à rester et à consommer le soir, ainsi que les hôtels où les hôtes se récréent dans des locaux largement ouverts ou aérés. La saison vient de commencer et c'est précisément ces prochains jours qu'elle battra son plein, du moins au sens que peut avoir cette expression en temps de guerre. Si les conditions météorologiques demeurent favorables et si de nouvelles difficultés ne surgissent pas pour notre pays, diverses stations comptent que la saison continuera au moins jusqu'à la fin du mois. Or l'avancement de l'obscurcissement en ce moment interromperait non seulement le trafic d'été proprement dit, mais inciterait de nombreux clients à modifier leur programme de vacances à raccourcir la durée de leur séjour et à faire leurs malles. Le grand public et les autorités ne se rendent pas toujours compte combien les touristes sont sensibles à des mesures de ce genre et combien ils réagissent fortement à des ordonnances officielles, surtout de nature militaire, qu'ils interprêtent souvent de façon erronée d'ailleurs. Ce qu'il y a de malheureux, c'est que ces réactions sont toujours au détriment de l'hôtellerie. C'est pourquoi les milieux touristiques et hôteliers estiment qu'à côté des considérations de politique étrangère, il faut également tenir compte des arguments économiques, avant de prendre de nouvelles mesures au sujet de l'obscurcissement. Il ne faut en effet pas continuer dans ce domaine à casser des vitres inutilement, si l'on peut l'éviter. Cette manière de voir a été exprimée dans une *requête qui vient d'être adressée au commandement de l'armée*, et nous espérons qu'il sera possible d'y donner suite. Un renforcement des mesures d'obscurcissements pourra d'ailleurs toujours être ordonné au moment où il deviendrait absolument nécessaire.

†

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

Marcel Durgniat

Tenancier de l'Hôtel du Col des Mosses

décédé accidentellement, le 4 août 1943, à l'âge de 44 ans.

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.

La Paho en 1942

Le dixième rapport de gestion témoigne des divers travaux que les organes de la caisse ont eu à accomplir en 1942. L'assemblée des délégués du 16 novembre 1942 a approuvé les nouveaux statuts adaptés aux prescriptions fédérales. De leur côté, le comité et la délégation du comité ont eu à se prononcer sur la remise d'allocations de renchérissement en plus des prestations d'assurance fournies par la caisse, sur la réintroduction de plusieurs classes d'indemnités, sur le calcul de la contrevaleur de l'entretien et du logement lors de la détermination du montant de l'allocation et sur le droit à la taxation autonome pour les membres employeurs. En outre, la proposition de créer une catégorie spéciale de membres employeurs passifs et la demande de l'Union suisse des confiseurs d'adhérer en bloc à la PAHO furent repoussées.

M. le Dr M. *Riesen* a été confirmé dans ses fonctions de vice-président pour l'année 1942. — L'assemblée des délégués a nouvellement élu à l'Office de contrôle MM. le dir. *A. Kienberger* (Bâle) représentant des membres-employeurs; *E. Kuhn* (Bâle), *K. Gugolz* (Baden), *S. Lötscher* (Lucerne) et *H. Lee* (Bâle) comme suppléants, et a confirmé MM. *F. Tritschler*, *A. Haller* et *E. Loewer* dans leurs fonctions respectives.

Grâce à la forte *propagande* effectuée avec l'appui des deux groupes d'assurés, de la presse professionnelle et des bureaux de placement professionnels, 395 requérants et requérantes purent être admis dans la caisse. Il a par contre fallu noter la sortie de 320 membres-employés (démissions dues presque uniquement, pour les hommes à un changement de métier, et pour les femmes, au mariage).

Le nombre des *membres-employés* était au 31 décembre 1942 de 2502, celui des *membres-employeurs*, de 760. Plus de 1000 assurés de sexe masculin sont des cuisiniers. — Les membres-employeurs se répartissent en parties presque égales sur les trois genres d'entreprises (entreprises annuelles, uni- ou bi-saisonnières).

Pendant l'année 1942 la caisse a soutenu 301 assurés durant 8903 jours au total avec une somme de frs 49,512.15. En moyenne, il a été versé par chômeur 29,5 allocations soit frs 164.50. *La somme totale des indemnités versées depuis la fondation de la caisse (1er novembre 1932) s'élève au 31 décembre 1942 à frs 801,845.83.*

On peut encore signaler que les bureaux de placements professionnels et la PAHO ont utilement collaboré et qu'une *enquête sur les salaires* faite par l'administration de la caisse auprès de 230 assistés a révélé que, dans le 91 pour cent

(suite voir page 6)

Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .

(*Note de la réd.*) On constate malheureusement que certains hôteliers ne savent pas toujours comment ils doivent interprêter les prescriptions de l'ordonnance Nº 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation. Comme rien n'est plus explicite que des faits concrets, nous croyons intéressant de soumettre à nos lecteurs divers cas qui se sont présentés, en indiquant comment ils ont été résolus par les autorités et les commentaires qu'elles ont faits à ce sujet. Nous publierons régulièrement cette chronique à cette place et nous conseillons à nos lecteurs de découper et de conserver ces articles qui leur seront certainement utiles et leur aideront à respecter le plus scrupuleusement possible les prescriptions officielles.

II.

Plats de poissons

Dans certains restaurants, surtout dans ceux connus pour leur spécialité de poisson la carte des mets offre de nombreuses espèces de poissons, chacune pouvant être accomodée au gré du client. Un contrôle consciencieux de ces cartes prouve que, dans la plupart des cas, il y a contravention à l'ordonnance No 69 de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation, notamment en ce que le nombre maximum de 12 plats à la carte est souvent dépassé. Dans la pratique, il est rare que tous les poissons annoncés soient vraiment prêts à être servis; au contraire, on peut simplement, selon la pêche, obtenir l'une ou l'autre espèce. Afin de s'en tenir aux prescriptions de l'ordonnance, il ne faut pas mentionner sur la carte toutes les sortes de poissons que l'on peut servir au cours d'une année, mais il faut indiquer « Poissons, selon la saison ». On peut compléter ces indications par une petite carte ou par une fiche indiquant quels sont les poissons du jour. Il faut également remarquer que chaque façon d'accomoder un plat compte pour un plat. Si donc un poisson peut être servi au bleu, à la meunière ou en friture, cela compte pour trois plats à la carte. Il est urgent de revoir la carte des mets, ne serait-ce que pour ne pas donner, par l'offre d'une grande quantité de plats, l'impression que nos approvisionnements sont meilleurs qu'ils ne le sont en réalité.

•

Nul n'est censé ignorer la loi

Dans un restaurant, à l'occasion d'un banquet, on servit un plat de poisson avant le plat principal. Le restaurateur avança pour sa défense qu'il travaillait lui-même très peu dans l'établissement et qu'en l'absence de son représentant, il s'occupa ce jour-là de l'entreprise, sans connaître les prescriptions applicables. Son point de vue ne fut pas admis; actuellement, ce n'est pas une excuse de ne pas connaître les dispositions relatives à l'économie de guerre. Dans le cas cité, on ne pouvait non plus faire valoir, releva le juge, que le repas avait été servi à une société fermée; au contraire, le nombre de participants — il s'agissait de 70 personnes — constituait une circonstance aggravante.

Fromage 1/4 gras

La fabrication de fromage 1/4 gras s'est beaucoup développée au cours des mois derniers. L'état précaire de nos approvisionnements en graisses et en huiles nous oblige à fabriquer davantage de beurre, ce qui augmente la quantité de lait écrémé disponible et, par là-même, celle des fromages à faible teneur en graisse, notamment des fromages 1/4 gras. Comme ces sortes de fromages ne se conservent pas en été, il faudrait en consommer en plus grande quantité d'ici à la fin du mois de juillet. Ils sont avantageux parce qu'on peut se les procurer avec moins de coupons que le fromage tout gras, et que leur prix est peu élevé.

Beaucoup de fromages à faible teneur en graisse sont utilisables à la place du fromage râpé ordinaire; on peut également les employer pour des plats au fromage ou pour remplacer, dans une certaine mesure, le Sbrinz que l'on trouve si difficilement sur le marché à l'heure actuelle. Il arrive que ces fromages aient un goût fort salé; il faut alors assaisonner avec modération les mets pour lesquels on les emploie. Pour la préparation de certains plats, le mélange de séré et de fromage 1/4 gras donne de très bons résultats. Dans les hôtels, on peut employer le fromage à faible teneur en graisse les jours sans viande, pour le pique-nique des touristes. C'est sous forme de fromage en boîte pour tartines qu'ils rendent le meilleur service.

Repas servis aux militaires

Il se présente fréquemment que des ménages collectifs servent aux militaires des repas ne répondant ni aux prescriptions du rationnement, ni à celles de l'économie. Bien que cette bienveillance des hôteliers envers nos gris-verts soit réjouissante, elle ne doit cependant pas s'exercer de façon déplacée et conduire à une non-observation des dispositions légales. Ces dernières sont applicables aux civils et aux militaires (c'est seulement si la nourriture est donnée par les services de subsistance que les prescriptions relatives aux jours sans viande et celles de l'ordonnance No 69 ne sont pas applicables). La contravention entraîne des suites pénales.

C'est ce qu'à appris un restaurateur qui, un vendredi, avait servi des saucisses rôties à des militaires, dans une salle qui leur était réservée. Il a dû payer une amende et les frais.

(à suivre)

des cas, le revenu professionnel de l'employé n'atteignait pas frs 3000.— par an et, dans le 68 pour cent des cas, n'atteignait pas frs 2000.—.

La caisse a de nouveau consenti aux propriétaires d'entreprises affiliées, en considération de la situation de l'hôtellerie, le *droit à la taxation autonome pour la cotisation à la caisse*. L'appel aux membres-employeurs de ne pas laisser trop baisser le niveau du résultat des cotisations, n'est pas resté sans résultat, bien au contraire.

Au 31 décembre 1942, la *fortune de la caisse* est de *frs 562,736.66*. De ce montant, frs 70,000.— reviennent au fonds de création de la Société suisse des hôteliers et de l'Union Helvétia et frs 45,000.— aux réserves générales, qui sont placées en valeurs.

La PAHO va au-devant de nombreuses nouvelles tâches qui seront difficiles à accomplir. Elle compte donc sur l'appui toujours plus complet des employeurs et des employés pour pouvoir continuer à améliorer ses prestations et simplifier la procedure nécessaire.

Nécrologie

Marcel Durgniat †

Nous avons eu le chagrin d'apprendre la nouvelle du tragique accident qui a coûté la vie à l'un de nos membres, M. *Marcel Durgniat*, tenancier de l'*Hôtel du Col des Mosses*. M. Durgniat, qui n'était âgé que de 44 ans, roulait le lundi 2 août sur un camion entre Martigny et Saxon. Un pneu ayant éclaté, le camion fit une embardée et M. Durgniat ayant sauté à terre eut la tête écrasée entre le camion et un peuplier. Il a succombé peu après et l'on imagine la douleur de Mme Durgniat et de sa fille qui avaient également pris place sur le camion. Nous les prions de trouver ici l'expression de notre profonde et sincère sympathie dans le deuil cruel ou les plonge ce bouleversant accident.

M. Durgniat a été enseveli jeudi au *Sépey* au milieu d'un grand concours de population.

Propositions pour les commissions d'arrondissement

Au début du mois dernier, les sections ont été priées par voie de circulaire d'adresser au Bureau central la liste des personnes qu'elles proposaient pour faire partie des commissions d'arrondissement. Ces propositions devaient être transmises à la Commission professionnelle pour les hôtels et restaurants afin qu'elle puisse former les commissions d'arrondissement pour l'apprentissage.

Comme un certain nombre de sections n'ont pas encore répondu, les comités de sections sont priés de ne pas attendre une prochaine assemblée, mais d'établir et d'envoyer cette liste eux-mêmes, car le président ou le Comité des sections sont certainement à même et ont la compétence nécessaire pour proposer les personnalités propres à remplir ces fonctions. Nous prions instamment les intéressés de répondre sans retard à notre appel, malgré le surcroît d'occupations que leur apporte la saison, afin que les commissions d'arrondissement puissent commencer leur activité aussitôt que possible.

Le Bureau central de la S.S.H.

FAVORISEZ...
de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez
BLANK & Co · Vevey
la maison des vins rouges fins.

Economat- und Küchen-Gouvernante
in Jahresstelle gesucht
Gesunde, energische Bewerberinnen, welche schon ähnlichen Posten innehatten, werden gebeten, unter Angabe von Gehaltsansprüchen, sowie des Alters, ihre Offerten mit Photo einzureichen unter Chiffre E. G. 2122 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grossrestaurant
(Zentralschweiz) sucht auf Oktober in Jahresstelle bestqualifizierten
Küchenchef
Chef de service
Hausmechaniker-Heizer
Buffetdame
Gouvernante
Ausführliche Offerten mit Ansprüchen und Referenzen sind zu richten unter Chiffre G. R. 2156 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
per sofort tüchtige
Bardame sowie
2. Buffetdame
Offerten an Restaurant Ticinese, Steinentorstr. 40, Basel.

Secrétaire
Jeune fille, sérieuse et active, connaissant les travaux d'un bureau d'hôtel et pouvant seconder la direction, **demandée** pour début septembre à Lausanne. Adresser offres avec copies certificats sous chiffre J. F. 2152 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Hotelier
mit eigenem Geschäft, tüchtiger Restaurateur, sucht für nächsten Herbst oder Winter-Saison Direktion oder Geschäftsleitung. Offerten sind erbeten unter Chiffre O. P. 2145 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

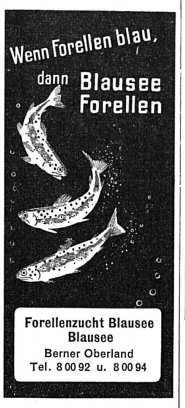
Bellardi Vermouth
PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

PRODALIN KEA. 263.
ist ein reines Naturprodukt und aus Milchbestandteilen hergestellt. Es ist für den Hotelpâtissier das ideale
Fettstreckmittel
das für verarbeitende Betriebe markenfrei abgegeben werden kann. **Preis per kg Fr. 2.60.**
Bitte verlangen Sie Prospekt über die Verwendungsmöglichkeit. Wird in Kannen von 10, 20 und 40 kg geliefert.
ALIPRO G. m. b. H., Zürich 6.
Stampfenbachstrasse 135 — Telephon 6 17 26.

Belle Volailles
Prix spécial
Poules à bouillir . . de 5—6 frs. le kg.
Poulets extra tendre „ 8—9 „ „ „
Canetons . . . . . 8.50 „ „ „
Lapins . . . . . 5.50 „ „ „
Poissons prix du jours
Ce recommande maison spécialisée
LEHNHERR FRÈRES
Comestibles, Place des Halles, **Neuchâtel**

FECULE
Vorkriegsqualität, kg **Fr. 3.90.** Höchstquantum 18 kg.
Crèmepulver
mit Vanille-Aroma
Vorkriegsqualität, kg **Fr. 3.35.** Mindestquantum 5 kg. Rein netto. Unfranko. WUST extra. Solange Vorrat. Punktfrei.
Lauber & Co., Luzern.

A vendre, cause départ
pension, café-restaurant
marchant très bien. Situation excellente dans station de montagne. Facilités de payement. Prière d'adresser offres sous chiffre E. S. 2117 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.



Frische
Bergheidelbeeren
5 kg Fr. 8.20, 10 kg Fr. 16.—
Flli Manfrini, Ponte Cremenaga (Tessin)

Verkaufe fortwährend
frisch geschlachtete
Suppenhühner
per Kilo Fr. 6.50 und
Bratpoulets
per Kilo Fr. 8.—. Nur prima Ware. Bei Abnahme von 13 kg franko Haus. Höfl. empfiehlt sich
Florian Schlegel, Grabs
Geflügelhof Kt. St. Gallen
Telephon 8 82 64.

Zu verkaufen: in Ortschaft im St. Galler Oberland, bekannter, gut frequentierter
Gasthof
mit Bahnhof-Restaurant
Mitten im Dorfe, direkt an belebter Durchgangsstrasse, SBB.-Station I. Klasse und Ausgangspunkt von zwei Postautolinien, gelegen. Reger Militär-, Reisenden- und Touristenverkehr. Gute Gebäulichkeiten mit Saal, Gartenwirtschaft, Kegelbahn und Garage.
Grosses, komplettes Einrichtungsinventar für Gasthofbetrieb und angegliedertes, **gut eingeführtes Mineralwassergeschäft,** ist vorhanden. Reiches Warenlager wird mitübergeben. Für geschäftstüchtige Leute ausgezeichnete Existenz. — Nur kapitalkräftige Bewerber, die grössere Anzahlung leisten können, mögen sich wenden unter Chiffre **K 7966 B** an die Annoncen-Expedition **Künzler-Bachmann, St. Gallen.**

Passantenhotel in Bern sucht
auf den 1. Sept. 1943 eine tüchtige
Kaffee-Angestelltenköchin
(Evtl. auch jüngere Person, die als Kaffeeköchin angelernt werden könnte). Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen an Postfach 363 Bern Transit.

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

298

Prima Existenz für Fachmann
In Basel sind in nächster Nähe der neuen Universität, an zentraler Lage, zwei Stockwerke mit insgesamt 12 sonnigen, grossen Zimmern, Badezimmer u. Küche, in welchen **seit über 30 Jahren eine Pension** betrieben wird, neu zu vermieten. Aller Komfort, fliessendes kaltes und warmes Wasser, Balkons, Zentral- u. Ofenheizung, Waschküche m. Ringmaschine, Boiler, **Lift** und sonstigem Zubehör. Sehr günstiger Mietpreis. Die Pension ist in Betrieb u. voll besetzt. Es bestände die Möglichkeit, Pensionäre der jetzigen Pension zu übernehmen.
Bezug nach Übereinkunft mit dem jetzigen Mieter. Auskunft:
Ad. Schmid, Ecke Spalen/Leonhardsgraben 2, Basel.

Wirklich guten, aromatischen
Kaffee und Tee
liefert zu äussersten Preisen
HANS GIGER - BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 **Telephon 2 27 35**

Gesucht
in grösseres Restaurant-Tea-Room
Sekretärin
verlangt wird deutsche Steno, Maschinenschreiben, kaufmännische Bildung. Leichte, selbständige Stelle mit Kost und Logis. Offerten mit Zeugniscopien und Photo unter Chiffre AS 12267 J an **Schweizer-Annocen A.-G., Biel.**

Barpianist
Nebeninstrumente: Harmonica, Gitarre m. Gesang, Alleinunterhalter, dezentes, abwechslungsreiches Spiel, **per September disponibel.** Prima Referenzen. Offerten an M° Giovanni, Postlagernd, **Gstaad.**

Die **Wiederholung** vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Hotelier, in besten Hotels gearbeitet, mit abgeschlossener Prüfung in allen Branchen,
sucht Stelle als
Direktor od. Gérant
in nur gutes Hotel von 100 bis 150 Betten oder Gross-Restaurant. Nur Wintergeschäft nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre N. S. 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.