

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 25.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einplrigen Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklam
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. 2.—. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

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

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigjähriger
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

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

ABONNEMENTS:
Suisse: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—,
un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.;
6 mois 8 fr. 50; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. Abonnement à la
poste: demander le prix aux bureaux de la poste. Changements de
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 Riessen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

No 5 Basel, 3. Februar 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 3 février 1944 No 5

Aus dem Zentralvorstand

Sitzung vom 28./29. Januar 1944 im Hotel „Hof Maran“ in Arosa

Gemäss einem früher gefassten Beschluss, die Sitzungen turnusweise in den verschiedenen Regionen abzuhalten, wurde die Weise den Kontakts mit der Mitgliedschaft in allen Landesgruppen aufrecht erhalten zu können, hielt der Zentralvorstand seine erste diesjährige Sitzung unter dem Vorsitz von Herrn Zentralpräsident Dr. H. Seiler in Arosa ab. An den Beratungen nahmen die Herren R. Bieri, F. Bortler, F. C. Cottier, A. Fanciola, T. Halder, F. E. Hirschi, F. K. Markwalder, R. Mojonnet und H. Schmid teil. Wegen Militärdienst war Herr V. Wiedemann verhindert. Zu den Beratungen über die Fachschule wurde der Kommissionspräsident, Herr H. R. Jaussi, zugezogen. Vom Zentralbüro waren die Herren Dir. Dr. M. Riessen, Dr. R. C. Streiff und Dr. A. Büchi anwesend.

Fachschule

Den Berichten der Herren Jaussi und Cottier ist zu entnehmen, dass sich die Vorarbeiten für die nächsten im Frühjahr einsetzenden Kurse recht erfreulich anfallen. An die zehnerwertigen Interessenten haben um Prospektmaterial und Auskünfte nachgesehen. Auch liegen schon eine Anzahl fester sowie provisorischer Anmeldungen vor, so dass mit wenigstens 30 bis 40 Schülern für die folgenden Kurse zu rechnen ist. Möglicherweise folgen auch eine Anzahl Militärinternierte aus dem Hotelfach dem künftigen Unterricht. Eine erneute Inspektion des Schulbetriebes durch den Chef der Sektion Berufsbildungswesen im Biga ergab, dass die Schule ganz im Sinne und Geiste der behördlichen Richtlinien geführt wird und daher auch weiterhin auf die schätzenswerte Unterstützung der Bundesbehörden rechnen kann. Wie sehr andererseits die Ausbildung der Schule aus den Kreisen der Praxis heraus anerkannt wird, zeigt die Tatsache, dass ohne ein besonderes Dazutun der Schuldirektion schon über die Hälfte der gegenwärtigen Kursnehmer Stellen in gutgeführten Lehrbetrieben zugesichert erhalten haben. Das Jubiläumsjahr der Schule, dem durch Gewährung von speziell niedrig angesetzten Schulgeldern Rechnung getragen worden war, ist im Frühjahr nun abgelaufen. Von da an sollen auch im Hinblick auf die Teuerung und Modernisierung der Schuleinrichtung die Ansätze eine gewisse Erhöhung erfinden. Sie sind aber auch künftig noch so gehalten, dass es Eltern oder Schülern in bescheidenen Verhältnissen möglich ist, die Kosten für diesen Berufsbildungsauftrag. Zukunftsfragen des Fachschulwesens, sowie organisatorische Angelegenheiten bildeten weitere Themen der einlässlichen Aussprache über das Schulinstitut, an

dessen weiterer gedeihlicher Entwicklung der Vereinseitig sehr viel gelegen ist. Der Zentralvorstand nimmt mit Bedauern davon Kenntnis, dass Herr J. Haecy, welcher der Schulkommission lange Jahre angehörte, seinen Rücktritt nimmt, um, wie er schreibt, jüngeren Kräften Platz zu machen. Wenn auch ein bestimmter Turnus in den Kommissionen erwünscht ist, so entsteht jedenfalls doch eine gewisse Lücke, wenn Mitglieder mit langjähriger Erfahrung ausscheiden.

Hotel-Treuhand-Gesellschaft

Das Problem der kommenden rechtlichen und finanziellen Hilfsmassnahmen, die in steter Fühlungnahme und im Sinne der Zusammenarbeit gemeinsam mit dem Hotelinstitut anzustreben sind, gibt Veranlassung, sich auch mit dessen Organisation, Tätigkeit und Zielsetzung zu beschäftigen. Unser Verein, der sich seinerzeit mit allen Kräften für die Gründung und spätere Reaktivierung der Treuhandgesellschaft einsetzte, ist daher auch an erster Stelle daran interessiert, dass diese ihre Funktionen entsprechend den Intentionen der seinerzeitigen Gründer ausübt. Es handelt sich hier eben nicht um eine beliebige Treuhandstelle, sondern um die Institution, die der Hotellerie helfend zur Seite stehen und in ihren eigenen Bemühungen um die Wiedererlangung einer wirtschaftlich gesunden Basis verständnisvoll unterstützen soll. Es ist nicht zu verkennen, dass die Gesellschaft im Laufe der Jahre in ihrer Einstellung zur Hotellerie eine gewisse Wandlung durchgemacht und damit auch vermehrt den Charakter einer Institution annahm, die etwas auf Distanz hält. Die uns gemeinsam beschäftigenden Lebens- und Zukunftsfragen sollten aber stetsfort in enger Fühlungnahme erörtert, geprüft und Lösungen entgegengeführt werden. Ohne die Einseitigkeit des Tätigkeitsbereiches zu verkennen, ist zu sagen, dass gerade auf dem Gebiete der Beratung, Überwachung und Begutachtung von Betriebsbuchhaltungen noch sehr viel zugunsten der Hotellerie getan werden könnte. Allerdings würde das voraussetzen, dass für diesen Aufgabenkreis eine besondere Abteilung auf breiterer Grundlage aufgezogen würde, die von unseren Mitgliedern zu günstigen Bedingungen und ohne das Odium der Sanierungsbürokratie in Anspruch genommen werden könnte. Wenn auch das Amtsheimnis nach wie vor strengstens gewahrt bleiben soll, was die Behandlung der einzelnen Geschäfte anbetrifft, so ist doch darüber hinaus ein Verlebensverhältnis denkbar, das den gesamten Interessen der Hotellerie nur dienlich und förderlich wäre. Kurzum, es bestehen eine Anzahl von Punkten, die in gegenseitiger Aussprache zu bereinigen sind. Der Zentralvorstand will daher an die Hotel-Treuhandgesellschaft herantreten, um eine gegenseitige Aussprache anzuregen, welche die Atmosphäre wahrscheinlich weitgehend klären könnte. Ein von der Direktion ausgearbeitetes Memorial, das der Vorstand in der nächsten Sitzung noch behandeln will, wird die Grundlage der vorgesehenen Konferenz bilden.

Sollte sich aus irgend einem Grunde kein Weg finden lassen, um unseren Mitgliedern eine

besondere Beratung und Betreuung in buchhalterischen Dingen durch eine spezielle Abteilung der Treuhandgesellschaft zu bieten, so wird der Vorstand beschleunigt die Frage einer vereins-eigenen Buchhaltungs- und Treuhandstelle als neue Sektion des Zentralbüros prüfen.

Plan Cottier

Eine Konferenz im Bundeshaus, über die seinerzeit in unserem Blatte berichtet wurde, hatte ergeben, dass die rechtlichen Voraussetzungen für die Einführung der Solidarabgabe und deren Verankerung im Preise durch verbindliche Normierung der Pensionsansätze fehlen. Ebenso fraglich erscheint die Verwirklichung des Projektes auf dem Wege der Vollmachten. Diese könnten übrigens deshalb nicht ausreichen, weil sie in der Nachkriegszeit wieder verschwinden und der normalen, verfassungsmässigen Gesetzgebung Platz machen werden, während der Plan Cottier doch auf zwei bis drei Jahrzehnten berechnet ist. Man kann daher zur Auffassung, dass das Projekt nochmals überarbeitet und in eine vereinfachte Form gebracht werden sollte, um es vom Bleigewicht der ihm anhaftenden rechtlichen und organisatorischen Schwierigkeiten zu befreien. In den Hotelkreisen wird nicht verkannt, dass das Projekt doch einen guten Kern hat. Es wäre daher zu begrüssen, wenn eine baldige Abklärung darüber erfolgen würde, ob der Plan irgendwie weiter verarbeitet wird. Dies schon deshalb, um die bauliche Sanierung mittels dieser Vorlage gegenüber der Modernisierungsaktion abzugrenzen, die mit Hilfe der Meliorationshypothek angestrebt wird, bzw. um festzustellen, wie weit beide zusammen zum Einsatz gebracht werden können.

Im übrigen verhehelt man sich im Vorstand nicht, dass in Sachen Planung und Projektierung von Aktionen nun des Guten bald genug gesprochen ist, dass es aber auf der andern Seite noch an unmittelbarer realistischer Vorlage fehlt. Es ist nicht unbedenklich, im Kreise der notleidenden Hoteliers alle möglichen Hoffnungen zu erwecken, während man sich allmählich der Friedenszeit oder doch wenigstens der Übergangszeit vom Krieg zum Frieden nähert, ohne dass für die Wiederherstellung der internationalen Wettbewerbefähigkeit unserer Hoteliers wirklich Positives vorgekehrt worden ist und man sich immer noch im Stadium der Planung befindet. Um einmal einen klaren Überblick darüber zu erhalten, was an Hilfsmassnahmen für die Hotellerie nicht etwa fest beschlossen, sondern projektiert ist, soll die Direktion für die kommende Sitzung einmal eine Übersicht erstellen, die eine abschliessende Orientierung erlaubt. Im Besonderen ist eine Aufklärung unserer Mitgliedschaft darüber vonnöten, in welchem Umfang und unter welchen Voraussetzungen Arbeitsbeschaffungskredite schon flüssig sind und was in dieser Hinsicht noch zu erwarten ist.

Der Geschäftsgang in der Hotellerie

Der Zentralvorstand nimmt von allen anwesenden Mitgliedern Berichte über den Geschäftsgang der Hotellerie in den verschiedenen Regionen im vergangenen Jahre entgegen. Die Verfüge stand, eine eingerichtete Küche vorzufinden, musste der Leiter der Sektion feststellen, dass überhaupt keine Kochgelegenheit vorhanden war. Dank der vorzüglichen Zusammenarbeit mit dem Architekten gelang es dann, im Hof und in unmittelbarer Nähe der Restaurationsräume eine Barackenküche innerhalb 10 Tagen fixfertig bereitzustellen. Die Küche selbst war mit Kochherden, Arbeits- und Ausgabebeschern, sowie Rechauds ausgerüstet. In genügender Entfernung von den Herden waren

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1 und 2: Protokoll der Sitzung des Zentralvorstandes Die Section „Gastronomique“ an der Schweizer Ausstellung in Lissabon — Der Fremdenverkehr im November 1943. Seite 3: Verwendungsverpflichtungen für kollektive Haushaltungen — Kriegswirtschaftliche Orientierung. Seite 4: Keine Stillelegung der Postautokurse an Sonntag und Feiertagen. Seite 5: Wirtschaftliche Notizen — Büchertisch. Seite 5: Ehrung langjähriger Hotel-Angestellter.

Beurteilung der statistischen Frequenzangaben nicht genug betont werden, dass es nicht richtig ist und auch keine zutreffenden Rückschlüsse auf die wirkliche Lage des Gewerbes zulässt, wenn man sich mit so kurzfristigen Vergleichen von einem Jahr zum anderen begnügt. Die für das Gastgewerbe unbestritten wertvolle Belegung des Binnenverkehrs darf nie und nimmer den Blick für die Tatsachen trüben, die erst so recht zur Geltung kommen, wenn gleichzeitig die ehemaligen Normaljahre um 1927—1929 oder gar vor dem ersten Weltkriege zur Gegenüberstellung herangezogen werden. Erstaunlich wird man sich der uneinbringlichen Ausfälle an Logiernächten und Gästetagen bewusst, die das Gastgewerbe zufolge des zweiten Weltkrieges erlitten hat und die sich jährlich auf mehrere Millionen Leistungseinheiten und damit auf viele Millionen Franken beziffern. Der mit Rücksicht auf die Zeitumstände leidliche, zum Teil sogar gute Geschäftsgang in einzelnen Städten, im Sektor der Bäderhotellerie und vielleicht auch in einigen wenigen Kur- oder Sportzentren kann nicht über die missliche, ja sogar kritische Lage hinwegtäuschen, in der sich vorab jener Teil der Hotellerie befindet, der zur Hauptsache auf das ausländische Geschäft angewiesen war und bleiben wird. Auch die scheinbar zufriedenstellende durchschnittliche Bettenbesetzung der Beherbergungsbetriebe ist kein Gradmesser für den tatsächlichen Lauf der Dinge, indem dieser verhältnismässig gute Durchschnittswert nur deshalb erreicht wird, weil daneben so und so viele Hotels seit Kriegsausbruch geschlossen sind oder vorübergehend, oft auch definitiv, auf andere Zwecke dienen und damit für die Berechnung ausser Betracht fallen, aber dennoch mitbestimmend bleiben für eine Gesamtbeurteilung des Hotelwesens. Ferner ist nicht zu übersehen, dass das geschäftliche Ergebnis weit hinter den Erwartungen zurückbleiben muss, weil die behördlich bewilligten Preise nicht mehr mit den stark gestiegenen Gestehungskosten in Einklang stehen, weshalb die erzielten Bruttoüberschüsse nicht einmal zur vollen Verzinsung des Fremdkapitals ausreichen, so dass das Eigenkapital ohne Ertrag bleibt und Amortisationen oder gar Rückstellungen für Neuausschaffungen und Modernisierungen schon seit Jahren nicht mehr möglich sind. Das einheimische Gasteublikum schränkt sich übrigens in bezug auf die Einklangsbereitschaften bereits weitgehend auf die Realeinkommen zufolge Teuerung, Besteuerung und abflauernden Konjunktur allmählich, aber stetig abnimmt. Dann spielt auch die Ungewissheit über den weiteren Verlauf der kriegerischen Ereignisse und deren Auswirkung auf die Schweiz eine nicht zu unterschätzende Rolle. Jedenfalls befindet sich die Gesamthotellerie nach wie vor in einer sehr gespannten Lage, deren Ernst nicht wegen einiger günstiger Frequenzmeldungen von bedingter und begrenzter Geltung verkannt werden darf.

Die „Section gastronomique“ an der Schweizer Ausstellung in Lissabon

Die von der Schweiz Zentrale für Handelsförderung in Zürich unter Mitwirkung anderer Institutionen, u. a. auch der Schweiz Zentrale für Verkehrsförderung, im November 1943 veranstaltete Ausstellung in Lissabon hat nicht nur die portugiesische Öffentlichkeit in hohem Masse beschäftigt, sondern fand auch ihren Niederschlag in der schweizerischen Presse. Wohl kam dabei auch die gastronomische Sektion zu ihrem Recht, indem vom ausserordentlich regen Besuch der Ausstellungsrestaurants die Rede war und man den kulinarischen Leistungen der Restaurationsabteilung selbst von verwöhnten portugiesischen Feinschmeckern geschätzt worden sind. Der gastgewerbliche Fachmann möchte aber darüber hinaus sicher noch einen Blick hinter die Kulissen einer solchen Veranstaltung werfen, weshalb wir die Gelegenheit wahrnehmen, um aus dem Schlussbericht von Herrn Jean Haecy, dem bewährten Organisator und Leiter der Ausstellungsrestaurants, einige interessante Angaben zu entnehmen, die nachstehend der Leserschaft vermittelt werden.

Als die Zentrale für Handelsförderung, die in ihrer Eigenschaft als schweizerische Zentralstelle für das Ausstellungswesen, seit 1908 alle schweizerischen Beteiligungen an ausländischen Messen

und Ausstellungen organisiert, im August 1943 an Herrn J. Haecy wegen der Betreuung der „Section gastronomique“ an der projektierten Ausstellung herantrat, war vorerst nur von einem kleinen Schweizer Restaurant-Teeräum, das der Ausstellung angegliedert werden sollte, die Rede. Je mehr das endgültige Ausstellungsprojekt ausreifte, umso grösser wurden auch die Proportionen der gastronomischen Abteilung projektiert, bis man bei einem Restaurationsbetrieb mit 150 Sitzplätzen angekommen war. In der Praxis entwickelte sich dann daraus ein eigentliches Grossrestaurant mit einer Hochfrequenz bis zu 800 Gästen pro Tag.

Die ersten vom Berichtersteller eingeleiteten Vorarbeiten in der Schweiz galten vor allem der Beschaffung bestimmter Lebensmittel aus der Heimat. Es sollte ja den portugiesischen Gästen Schweizer Gerichte und Schweizer Spezialitäten vorgesetzt werden, weshalb es unerlässlich schien, Produkte wie Bündnerfleisch und Bündnerschinken, Tessineralmis, Käse, Kondensmilch und Schweizer Dauerwurst usw. von zu Hause mitzunehmen. Glücklicherweise zeigte das KEA grosses Verständnis für die Bedürfnisse des geplanten Restaurants und stellte für die rationierten Waren die notwendigen Karten zu Verfügung. Die in Basel gesammelte und in einem Wagon verstaute Ladung, welche dann auch nach fast zotziger Reise Mitte Oktober sicher in Lissabon ankam, umfasste zahlreiche Gebilde des Schweizer Weines, Kirsch, Walliser Aprikosenbrat, Blockschokolade, Käse, Kartoffeln, Okzobouillon, Kondensmilch, Konservenwürste, Bündnerfleisch

und -Schinken, Salami, Sauerkraut, Spaghetti, Puddingpulver, Zucker und weitere Küchenzutaten.

Leider war es wegen Visumschwierigkeiten nicht möglich, das Personal in gewünschtem Umfang in der Schweiz zu rekrutieren. Herr Haecy konnte von der Heimat aus nur einen Küchenchef, einen Küchen-aide, den Oberkellner, die Gouvernante und vier Serviertöchter mitnehmen. Ein erster Besuch auf dem Ausstellungsareal unmittelbar nach der Ankunft in Lissabon liess erkennen, welche umfangreichen und schwierigen Vorarbeiten noch zu leisten waren. Wenn alle Dispositionen noch rechtzeitig getroffen werden konnten, so war dies nur dank der tatkräftigen Mitwirkung des Herrn Minister Martin, der Herren der Gesandtschaft und dem erfreulichen Verständnis des Ausstellungsarchitekten, Herr M. Kopp, möglich, der es nicht unter seiner Würde hielt, auch vom Hotelfachmann Ratschläge über die Anordnung und Ausgestaltung der Räume entgegenzunehmen.

Entgegen der Annahme, in der Technischen Hochschule, welche als Ausstellungsgebäude zur Verfügung stand, eine eingerichtete Küche vorzufinden, musste der Leiter der Sektion feststellen, dass überhaupt keine Kochgelegenheit vorhanden war. Dank der vorzüglichen Zusammenarbeit mit dem Architekten gelang es dann, im Hof und in unmittelbarer Nähe der Restaurationsräume eine Barackenküche innerhalb 10 Tagen fixfertig bereitzustellen. Die Küche selbst war mit Kochherden, Arbeits- und Ausgabebeschern, sowie Rechauds ausgerüstet. In genügender Entfernung von den Herden waren

die Kühlschränke disponiert. Aus Platzmangel war es leider nicht möglich, das Garde-manger von der Küche räumlich vollständig zu trennen. Das grosse Problem war die Wahl des Feuerungssystems. Kohlenherde konnten nicht angeschafft werden und elektrische Herde waren nicht erhältlich. So blieb keine andere Wahl, als sich mit 6 kleinen, im breiten Haushaltsgas-Gas-kochherden zu behelfen. Den Brennstoff lieferten Flaschen mit komprimiertem Gas. Anfänglich war das Kochen allerdings mit grössten Schwierigkeiten verbunden, da zu wenig Druck vorhanden war, und deshalb nur ungenügende Hitze erzeugt wurde. So konnte zuerst eine Marmite von 50 Liter Inhalt überhaupt nicht zum Kochen gebracht werden. Der Ausweg aus der Schwierigkeit fand man dadurch, dass zwei der kleinen Flaschen zusammengekoppelt und angeschlossen wurden. Auf diese Weise erreichte man den nötigen Druck und sicherte eine tadellose Funktion der Herdeinrichtung. Anschliessend an die Küche folgte ein Raum von ca. 30 m² Fläche mit Casserollen-Plonge auf der einen Seite und gegenüber angeordnet dem Gemüsstischplatz. Der dritte abschliessende Raum mit 36 m² Fläche wies getrennte Abwaschplätze für Silber, Porzellan und Gläser auf. Nachdem die Küche drei Tage in Betrieb war, erwies es sich dann, dass diese nicht leistungsfähig genug war, um gleichzeitig auch noch die Zubereitung der Kost für die ca. 80 Angestellten zu bewältigen. Es musste daher innert 24 Stunden eine separate Barackenküche installiert werden, die über 2 grosse Gas-Rechauds verfügte, in welcher zur allgemeinen Zufriedenheit die Angestelltenverpflegung hergestellt wurde.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Verwendungsverpflichtungen für kollektive Haushaltungen

Die Schweiz, Zentralstelle der Lebensmittelimporteure „Cibaria“ schreibt uns folgendes:

„Wie Sie wissen, unterstehen kollektive Haushaltungen der Rapportpflicht an die CIBARIA, sofern ihre Lagerbestände an rapportpflichtigen Lebensmitteln die vorgeschriebenen Minimalmengen erreichen. Ferner wird Ihnen bekannt sein, dass wir mit der Kontrolle sämtlicher cibaria-rapportpflichtigen kollektiven Haushaltungen betraut sind.“

In diesem Zusammenhang wurde konstatiert, dass es die Engros-Lieferanten kollektiven Haushaltungen gegenüber unterlassen haben, vor schriftsässig ihre dem Importeur gegenüber eingegangenen Verpflichtungen weiter zu übermitteln. Einem Wunsche der Zentralstelle für die Überwachung der Ein- und Ausfuhr nachkommend, haben wir eine kurze Wegleitung betr. Verwendungsverpflichtung für kollektive Haushaltungen erstellt. Wir bitten Sie, diese zwecks Orientierung Ihrer Mitglieder in einer der nächsten Ausgabe der „Hotel-Revue“ zu veröffentlichen.“

Wegleitung betreffend Verwendungsverpflichtungen für kollektive Haushaltungen

Gemäss Verfügung Nr. 6 des EVD über die Überwachung der Ein- und Ausfuhr vom 26. April 1940, Artikel 11, dürfen unter VV eingeführte Waren in unverändertem Zustande im Inland nur weitergegeben werden, wenn der Käufer dem Verkäufer gegenüber hinsichtlich der Buchführung, der Weitergabe, der Wiederausfuhr und der Unterstellung unter die Kontrolle die gleichen Verpflichtungen übernimmt, die dieser selbst eingegangen ist.

Da kollektive Haushaltungen normalerweise Engros-Einkäufe tätigen, wurde im Einverständnis mit der Zentralstelle für die Überwachung der Ein- und Ausfuhr folgendes bestimmt:

1. Kollektive Haushaltungen haben im Falle von engros-Bezügen verwendungsgewandener Waren (Original-Kisten, Säcke, Fässer, Kannen usw.) die VV II zu unterzeichnen.
2. Kollektive Haushaltungen haben ein Verzeichnis über unterzeichnete VV II laufend zu führen.
3. Kollektive Haushaltungen haben eine Warenbuchhaltung im Sinne der Weisung des KEA vom 25. Juni 1942 nicht zu führen. Dagegen haben, in Anlehnung an Artikel 122 der Verfügung Nr. 6 des EVD vom 26. April 1940 kollektive Haushaltungen (Grossbezügler) eine Kontrolle zu führen, woraus die Eingänge verwendungsgewandener Waren einzeln, die Ausgänge (Verbrauch im eigenen Betrieb) en globo ersichtlich sind.

4. Kollektive Haushaltungen, die im Detail einkaufen, sind von der Unterzeichnungspflicht der VV entbunden.

Kriegswirtschaftl. Orientierung

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

Die neue Verfügung Nr. 102 des KEA (Sparverfügung).

Das Kriegs-Ernährungs-Amt hat auf den 24. Januar 1944 eine Verfügung Nr. 102 in Kraft gesetzt, die an Stelle seiner Verfügungen Nr. 69 und 90 tritt. Die früheren Bestimmungen wurden wenig geändert. Als wesentliche Neuerungen seien hervorgehoben:

1. Das Friturreverbot wird auf die Frischfritture ausgedehnt, wobei jedoch in Zeiten reichen Fanges nach jeweiliger Bekanntgabe des Kriegs-Ernährungs-Amtes Ausnahmen gestattet werden sollen. Über weitere begründete Ausnahmen entscheidet ebenfalls dieses Amt.
2. Die bisher bestehenden Höchstgrenzen für die Abgabe künstlicher Süsstoffe wurden aufgehoben.
3. Es dürfen auf der Speisekarte nur noch 9 à la carte-Gerichte angeboten werden, wobei aber Vorspeisen und Platten der Menus nicht mehr mitzuzählen sind.
4. In kollektiven Haushaltungen, die keine Menus anbieten, sondern nur à la carte-Speisen verabreichen, ist die Speisekarte so aufzustellen, dass der Gast die Möglichkeit hat, eine dreiteilige Mahlzeit für 2 Mc einzunehmen.
5. Die kollektiven Haushaltungen des Gastwesens sind verpflichtet, ihre Menubücher und Speisekarten mindestens 1 Jahr lang aufzubewahren.

Alle Betriebsleiter von kollektiven Haushaltungen haben die Pflicht, sich eingehend über die ihren Betrieb betreffenden kriegswirtschaftlichen Vorschriften zu unterrichten und das Personal hierüber zu informieren.

Abgabe von Gänseleberkonserven.

Nach Art. 5 der Verfügung Nr. 102 des KEA vom 4. Januar 1944 ist das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten mit mehr als einem Fleischgericht sowohl an Sonn- und Feiertagen und bei Hochzeitsessen, wie auch an Werktagen verboten. Dagegen ist es bekanntlich gestattet, neben einem Fleischgericht ein Fisch- oder ein Fleischstroggericht als Vorspeise zu geben. Zu den an Feiertagen erlaubten Vorspeisen gehören auch solche aus Gänseleber. Gänseleber als Fleisch von warmblütigen Tieren darf jedoch gleich wie Fleischstroggerichte an fleischlosen Tagen nicht serviert werden.

Behördlichen Kontrollen darf man sich nicht widersetzen.

Behördliche Kontrollen gehören gewiss nicht zu den Annehmlichkeiten des Lebens, — aber bei einiger ruhiger Überlegung muss sich doch jeder Betriebsinhaber sagen, dass Verfügungen, deren Durchführung nicht kontrolliert wird, wertlos sind, ja, dass sie schaden. Ein gut funktionierendes Kontrollsystem liegt nicht zuletzt im Interesse derjenigen, die sich bemühen, allen Vorschriften nachzukommen, weil sie sonst gegenüber der illoyalen Konkurrenz durch weniger gewissenhafte Kollegen benachteiligt wären. Man fasse also eine solche Kontrolle nicht als eine persönliche Beleidigung und als ein Zeichen behördlichen Misstrauens auf.

Die Kontrollbeamten sehen ihre Aufgaben nicht in erster Linie darin, möglichst viele kriegswirtschaftliche Sünder auszustöbern, sondern sie möchten eine verständnisvolle Zusammenarbeit zwischen Behörden und Privaten erreichen. Dies ist aber nur möglich, wenn dem Kontrollleur von Seiten der Betriebsinhaber keine Hindernisse in den Weg gelegt werden, sondern seine Aufgabe erleichtert wird. Überdies macht sich der Betriebsinhaber, der eine von eidgenössischen oder Volkswirtschaftsdepartementen oder seinen Vollziehungsorganen angeordnete Erhebung hindert, unvollständige oder unwahre Angaben macht, strafbar; der Bundesratsbeschluss vom 1. September 1939 sieht dafür Bussen bis zu Fr. 30.000.— oder Gefängnis bis zu einem Jahr vor.

Dies musste auch ein Wirt erfahren, der sich rundweg geweigert hatte, irgend eine Kontrolle in seinem Betrieb zuzulassen. Obschon eine spätere Kontrolle ergab, dass er sich keine Verstösse gegen die kriegswirtschaftlichen Vorschriften hatte zuschulden kommen lassen, wurde er wegen Behinderung der Kontrolle empfindlich gebüsst.

Was sind „Roller“?

Roller sind Steckzwiebeln, die den für Steckzwiebeln zulässigen Durchmesser von 7,22 mm überschreiten und deshalb beim Sortieren der Steckzwiebeln ausgeschieden werden mussten. Man nennt sie auch Saucenzwiebeln. Da die Schweiz in den letzten Jahren für die Steckzwiebel fast ganz auf die eigene Produktion angewiesen war, wurde diese stark ausgedehnt. Im letzten Herbst war die Ernte an Rollern ausserordentlich gross. Diese lassen sich in den Küchen der kollektiven Haushaltungen sehr gut verwenden und werden von Feinschmeckern geschätzt. „Glacierter“ Roller sehen besonders hübsch aus und werden gerne allein oder mit anderen Gemüsen zu Fleisch oder eventuell auch zu Fischgerichten serviert. Roller in einer pikanten Sauce sind an fleischlosen Tagen sehr willkommen, da sie ein Gefühl der Sättigung geben; sie bringen eine angenehme Abwechslung in die üblichen Wintergemüse. Da diese Steckzwiebeln zudem bedeutend haltbarer sind als die gewöhnlichen Speisewiebeln, können sich Private und Gaststätten in grösseren Quantitäten eindecken, was sich auch preislich vorteilhaft auswirkt. Man bewahrt sie am besten

in loser Schichtung in flachen Harassen auf; auch in kleinen porösen Säcken halten sie sich gut.

Darf in Hotels, Restaurants, Tea Rooms usw. getoastetes Brot abgegeben werden?

Das eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt hat in seiner Verfügung IV vom 11. April 1942 in Art. 4 das Auffrischen oder Frischerhalten von Backwaren ausdrücklich verboten. Es heisst dort: „... Die Anwendung irgendwelcher ... Massnahmen, die ein Frischerhalten oder Auffrischen von Backwaren nach dem Verlassen des Ofens bezwecken oder bewirken, sind verboten.“ Art. 14 der erwähnten Verfügung dehnt diese Bestimmung ausdrücklich auch auf die kollektiven Haushaltungen aus. Das heisst nun nicht, dass das eigentliche Toasten verboten ist; aber es muss sich eben um ein richtiges Toasten handeln, bei dem das Brot nicht nur aufgewärmt, sondern geröstet wird.

Unkenntnis kriegswirtschaftlicher Bestimmungen.

Der Präsident der strafrechtlichen Rekurskommission des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes schreibt in einem Urteil, in welchem er feststellt, dass eine Betriebsinhaberin sich um die kriegswirtschaftlichen Bestimmungen nicht kümmert habe: „Eine grobe Fahrlässigkeit liegt jedoch offensichtlich vor. Es gehört zu den selbstverständlichen Pflichten einer Betriebsinhaberin, sich über die kriegswirtschaftlichen Weisungen hinsichtlich des Speisezettels zu vergewissern.“

Sinn der Einschränkung der Speisekarte.

Die Verfügung Nr. 102 (früher Nr. 69) des Kriegs-Ernährungs-Amtes will bekanntlich die Inhaber kollektiver Haushaltungen gegen die übertriebenen Ansprüche der Gäste und ferner gegen die unloyale Konkurrenz anderer Gastbetriebe schützen. Einem Wirt, der zuviele Menus angeboten hatte und gegen das Urteil einer Rekurs einlegte, hat der Präsident einer strafrechtlichen Kommission des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes folgendes geantwortet: „Da das Verschulden des Rekurrenten nicht leicht zu nehmen ist und ihm die Widerhandlung einen Vorteil gegenüber anderen Restaurationsbetrieben verschaffte, die eine weniger reichhaltige Speisefolge anbieten, ist eine empfindliche Strafe am Platz.“

Nachbestellen von Butter.

Art. 2, lit. f, der Verfügung Nr. 102 gestattet eindeutig die Abgabe von nur 15 g Butter. Sofern dieses Quantum abgegeben wird, ist es den Gästen somit nicht erlaubt, Butter nachzubestellen. Der Wirt soll und darf auch dann nicht eine zweite Portion Butter servieren, wenn der Gast bereit ist, hierfür besondere Rationierungsausweise abzugeben. Ausnahmen sind nur gestattet für Inhaber von Umtausch- oder Sonderationen auf Grund der vom Kriegs-Ernährungs-Amt herausgegebenen Richtlinien für Ärzte. (Schluss folgt)

OTARD
DEPUIS 1795
le cognac de qualité

Agence générale pour la Suisse:
PAULIN POUILLOT S.A. LAUSANNE

Hotelier-Restaurateur

mit reicher Erfahrung als langjähriger Leiter grosser in- und ausländischer Hotels und Restaurants

sucht Pacht

eines mittelgrossen **Hotels** oder eines gutfrequentierten **Restaurants**. Nötiges Kapital vorhanden. Weiter käme in Frage **leitender Posten** in Grosshotel oder dito in Restaurant. Offerten unter Chiffre H. R. 2630 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel im Tessin sucht 40-50 solide Dienstfenstühle

Offerten unter Chiffre H. T. 2636 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Park & Grand Hotels, Bürgenstock

suchen für die Sommersaison:

Saal- und Restaurationsköche
Commiss de rang und Apprentis
Etagenportiers
Etagen- und Angestelltenzimmermädchen
Linerlemädchen
Kaffe- und Angestelltenköchinnen
Kellnermeister
Office- und Küchenmädchen
Office- und Küchenburschen
Casserollers
Argentiers

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften sowie Altersangabe an die Direktion.

NB. Frühere Angestellte, welche sich für ihre Posten wieder interessieren, werden ersucht, sich baldmöglichst zu melden.

GESUCHT VOITURE
(Chariot à roastbeef) neu oder gebraucht.

Off. unter Chiffre V. R. 2674 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Von Privat zu verkaufen
2 SMOKINGS
sehr gut erhalten, 60.— u. 80.—
1 FRACK
neu, 50.—; ferner 1 Ski-Anzug und 1 halber Anzug, alles reine Wolle, Grösse 46—48.— Figuet, Staubeggstrasse 11, Frauenfeld.

Tücht. Köchendef
33 Jahre, mit eigen., schönem Geschäft (Hotel-Rest. am Zürichsee), **sucht zwecks Meirat Bekanntschaft**

mit tücht., passend. Tochter, wenn mögl. fach- u. sprachkundig, die Familie an solchem Betriebe hat. Etwas Vermög. od. Ersparr. erw. Offerten unter Chiffre F. Z. 2677 an die Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIER

mit reicher Erfahrung als langjähriger Leiter **SUCHT DIREKTION**

eines komfortablen Hotels oder Hotel garni. Bei Konvaleszenz spätere PACEIT. Zeitgemässe Ansprüche. Erstklass. Referenzen. Offerten unter Chiffre E. H. 2672 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in grösseres Passanten-Hotel

ein zuverlässiger, sprachkundiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter

Sekretär(in)

Eintritt ca. 15./30. Febr. Offert. unter Beilage der Zeugnisabschriften, Photographie und Angabe der Gehaltsansprüche an Hotel Walhalla, St. Gallen.

Gesucht für die Sommersaison

von mittelgr. Hotel im Wallis tüchtige und selbständige

Sekretärin, Köchendef., Restaurant- u. Saalodier

ferner tüchtiger sowie eine

Offerten mit Altersangabe, Gehaltsansprüchen, Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre H. W. 2653 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

NATRIL OMAG

das Spezialwaschmittel mit dem grössten Sicherheitsfaktor für jede Art Wäsche

- ist wirtschaftlich
- schonet die Gewebe
- spart Einheiten

H E N K E L & C I E. A. G., B A S E L

Bouchons Schlittler Korke

GEBR. SCHLITTLER
TEL. 44150 NÄFELS

Hotelier-Restaurateur

best ausgewiesener Fachmann, mit langjähriger in- und Auslandspraxis

sucht Direktionsstelle

oder **Prokt** eines gutgelegenen Hotel-Restaurants oder Grossrestaurants. Kapital vorhanden. Offerten unter Chiffre H. D. 2649, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Gebrauchte Tischwäsche

weiss u. farbig, zu kaufen gesucht

Offerten unter Chiffre T. W. 2682 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Tochter, bewandert in fägungs- und Kinderpflege, mit guten Zeugnissen, sucht stelle als“

Kinderfräulein

Eintritt auf März oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre G. E. 3686 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wer hat ältere, noch starke Korridorläufer zu verkaufen? (Event. Farbschäden unbedeutend.) 1,20-1,40 Meter breit, 11-12 Meter lang; 1 Meter breit, ca. 5,5 Meter lang. Offert. an Hotel Elger, Mürren.

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetes vos bons vins rouges chez

BLANK & Co. Vevey

la maison des vins rouges fins.

Keine Stilllegung der Postaufkurse an Sonntagen!

„Auf Weisung des Post- und Eisenbahndepartements wird der öffentliche Automobilverkehr an Sonntagen nicht stillgelegt. Die von dieser Massnahme erwarteten Einsparungen an Gümmireifen durch weitere Einschränkungen der fahrplanmässigen Leistungen und der Stellung von Beiwagen erreicht werden.“

Diese über das Wochenende veröffentlichte Bekanntmachung der Generaldirektion P.T.T. wird mit einem Schlag die Pläne von Eingaben und Protesten abriegeln, die mächtig eingesetzt hatte, sobald die Postverwaltung ihren über-eilten Beschluss zur Stilllegung der Sonntagskurse herausgegeben hatte. Zahlreiche Kantonsregierungen, regionale Verkehrsorganisationen und weitere Instanzen wurden vorstellig, um auf die vielseitigen und schwerwiegenden Folgen einer solchen Massnahme über das Ziel hinaus-schiessenden Sparverfügung nachdrücklichst hinzuweisen. Alle die bahnlösen Tatsachen und die einzig durch eine Fahrstrasse mit dem Unterland verbundenen Kur- und Fremden-plätze wären mit einem Schlag über den Son-nitag von der übrigen Umwelt abgesperrt gewesen. Damit wäre auch der ganze touristische Ver-kehr in diesen Gegenden gänzlich zusammengebro-chen. Neben den vielen persönlichen Unzukom-mlichkeiten hätte diessernsthafte wirtschaftliche Nachteile zeitigt, die nicht etwa auf die Hotellerie und das Gastwirtschaftsgewerbe beschränkt geblieben wären. Das wurde in ver-schiedenen Eingaben, und nicht zuletzt in der-jenigen des Schweizerischen Fremdenver-kehrsverbandes, eindringlich dargelegt und dabei betont, dass für viele Plätze, die durch den Krieg bereits schon bedenklich in Mitleiden-schaft gezogen worden sind, die Einstellung des winterrlichen Wochenendverkehrs zu einer eigentlichen Existenz- und Lebensfrage werde.

Es fehlte nicht an zahlreichen Stimmen, die die Verfügung als eine sehr schablonenhafte Sparmassnahme kennzeichneten. Die beab-sichtigte Schonung des Bestandes an Antobe-riefungen wäre ohne Zweifel auch mit der ersten Verfügung vom 11. Januar erzielt worden, die einfach eine monatliche Einschränkung der Fahr-leistung um einen Fünftel anordnete. Dabei blieb es den Transportunternehmern frei, die Einsparungen auf den Wochenfahrplan so zu verteilen, dass die Störungen auf ein Minimum herabgedrückt worden wären. Leider liess man es bei diesem Erlass nicht bewenden, sondern verschlimmerte ihn durch eine nachträgliche Weisung zur gänzlichen Einstellung der Sonntagskurse. Wieder andere Stimmen gaben ihrem Beifremden darüber Ausdruck, dass der Fahr-plan nicht schon in den vergangenen Monaten den Verkehrsbedürfnissen angepasst wurde. Ohne jegliche Rücksichtnahme auf die saisonbedingten Verkehrsschwankungen und die in der Herbstzeit geringeren Frequenzen wurden auf bestimmten Kursrouten einfach stereotyp die üblichen Kurse — meist mit leeren Wagen — gefahren. Damals wäre schon Gelegenheit ge-wesen, einzelne schlecht frequentierte Kurse still-

zulegen, anstatt das Versäumnis nun ausgerech-net in der Zeit der Wintersportsaison auf einmal nachholen zu wollen.

Von keiner Seite wurde etwa die Berech-tigung oder Notwendigkeit zu Betriebs-einsparungen in Frage gestellt. Dagegen erging von überall her der Ruf nach einer elasti-schen Lösung und einer zweckmässigen Anpassung des Fahrplanes an die fest-stehenden Verkehrsbedürfnisse. Erfreulicher-weise hat sich der Bundesrat, der offenbar von der Postverwaltung vorgängig ihres erlassenen Sonntagsfahrverbotes nicht begrüsst worden war, prompt der Angelegenheit angenommen und das Post- und Eisenbahndepartement beauftragt, die Oberpostdirektion zu veranlassen, für die beabsichtigte Einsparung andere Wege zu beschreiben. Man wird daher wohl zu der aus den verschiedenen Verkehrskreisen befürworteten aufgelockerten Regelung übergehen, womit „die Übung ihren Zweck erreicht hat“. Den Landesbehörden gebührt Lob und Dank für die rasche Vermittlung und geschickte Be-legung des „Verkehrskonfliktes“; die beteiligten Verwaltungsinstanzen werden daraus wohl auch allerhand gelernt haben. Für die betroffenen Wintersportgebiete ist die Gefahr der Isolierung gebannt. Hoffentlich erweisen sich die zu erwartenden Einsparungen als ausreichend, um die Fremdenverkehrschaft vor weiteren Aderlassen verschonen zu können.

Hotelschicksal

Wie bereits kurz gemeldet, ist die endgültige Liquidation des Hotels Belvédère in Kandersteg eine beschlossene Sache. Der Verkauf des Inventars ist bereits durchgeführt und brachte eine Reihe von Käufern aus Nah und Fern auf den Platz. Das angebotene Mobil-iar soll reisenden Absatz gefunden haben und wurde zum Teil mobilwagenweise abtransportiert. Sic transit gloria mundi — so vergeht die Herrlichkeit dieser Welt, mag wohl mancher gedacht haben, dem die rund vierzigjährige Existenz dieses Hotelunternehmens näher be-kannt ist.

Das Haus wurde 1903 als damals grösstes Hotel am Platze eröffnet und erfreute sich bald eines sehr regen Zuspruchs. Allerdings ging die Frequenz in den Jahren, da die Lötschbergbahn erbaut wurde, erheblich zurück, um dann nach deren Eröffnung im Jahre 1912 wieder in er-freulicher Weise anzusteigen. Aber kaum hatte die Saison wieder den Erwartungen entsprechend eingesetzt, brach der erste Weltkrieg aus und Kandersteg verödete wie so viele andere Fremden-plätze auf Jahre hinaus. Die Besitzerfamilie hat die denkbar grössten finanziellen Opfer auf sich genommen, um das Hotel überhaupt und in eine bessere Zeit hinüberzuleiten zu können.

Anfangs der Zwanziger Jahre setzte dann der Gästezustrom als gemäch wieder ein und entwickelte sich zusehends, besonders auch seit dem mit der Popularisierung des Wintersportes die Wintersaison in Schwung kam. Auch die Jahre der Wirtschaftskrise vermochte der Betrieb zu überstehen und begann sich nach der Ab-wertung allmählich von den früheren schweren Rückschlägen zu erholen, als 1939 der zweite

Weltkrieg einsetzte, dem die fluchtartige Abreise der letzten Auslandsäste vorangegangen war. Vorher war das Belvédère zu einem bevor-zugten Ferienort zahlreicher Familien aus Eng-land, Belgien und Frankreich geworden. Es hatte sich auch unter den Holländern einen be-liebten Namen gemacht und galt als gern be-suchte Zwischenstation aller Holländer, die auf ihrer Ausfahrt nach den überseeischen nieder-ländischen Besitzungen die Schweiz passierten, um sich in Genua einzuschiffen.

Seit 1939 ist das verlassene Haus militärisch belegt. Wäre es nicht auch heute noch von der Truppe beansprucht, so hätte man bereits mit dem Abbruch begonnen. So wird damit noch zugewartet, bis die im Aktivdienst stehende Armee wieder zu ausschliesslich friedlicher Be-tätigung zurückgekehrt ist. Wie bei mancher anderen Militärunterkunft dieser Art, hat der innere bauliche Zustand unter der militäri-schen Beanspruchung sehr erheblich gelitten. Eingehende Untersuchungen von Baufachleuten ergaben, dass eine bedingende Wiederan-stellung des Hauses weit über Fr. 100.000 be-nötigen würde, ein Betrag, der als neue Be-lastung des Geschäftes nicht mehr in Frage kommen kann. Daher mussten sich die Inhaber, wenn auch schweren Herzens, zur Aufgabe des Hotelbetriebes entschliessen, um sich ausschliesslich der bisher damit verbundenen Landwirtschaft zu widmen. So geht wieder ein in internationalen Gästekreisen bekanntes und wohlgeachtetes Gasthaus ein. Die Auf-nahmekapazität von Kandersteg wie auch jener Region fällt neuerdings um einige Grade zurück, eine Nebenerscheinung, die nicht über-sehen werden darf.

Wirtschaftsnotizen

Hotel Steinbock A.-G., Chur

Die mehrmals vertagte Generalversammlung für das bereits am 31. Oktober 1942 zu Ende ge-gangene Geschäftsjahr konnte nun nach Durch-führung der Sanierungsverhandlungen im Dezem-ber 1943 abgehalten werden, wobei die an dieser Stelle bereits mitgeteilten Sanierungsvorschläge einstimmig genehmigt wurden. Demzufolge wer-den die alten Aktien von Fr. 200 auf Fr. 20 ab-geschrieben und in neue Stammaktien von Fr. 200 zusammengelegt. Die infolge der Zusammenlegung der Aktienbruchteile erforderliche Regelung der Spitzen wird von der Graubündner Kantonal-bank in Chur, solange Angebot und Nachfrage sich ausgleichen, zum Preise von Fr. 5 pro Aktien-spitze durchgeführt. Das Prioritätsaktienkapital von Fr. 40000 soll bereits gezeichnet worden sein.

Anglerterre und Golf-Hotel, Davos

Die Sanierungsanträge des Verwaltungsrates an die Generalversammlung vom 22. Dezember 1943 wurden einstimmig angenommen. Demnach wurde das Aktienkapital von Fr. 125000 auf Fr. 12500 abgeschrieben. Infolge Verrechnung mit Forderungen erfuhr dieses wieder eine Er-höhung auf Fr. 125000, eingeteilt in Namens-aktien zu Fr. 500.

Bücherfisch

Mitteilungsblatt des FIF. Das Forschungs-institut für Fremdenverkehr in Bern geht einem wiederholt geäusserten Wunsche entsprechend daran, periodisch über die Neuerscheinungen im touristischen Schrifttum zu orientieren. Zu diesem Zwecke gibt es ein Mitteilungsblatt heraus, wovon Nr. 1 kürzlich erschienen ist. Es umfasst die im letzten Quartal 1943 einge-gangenen Publikationen und gibt zu diesen einen kurzen Inhaltsabriss. Die Interessenten für Literatur aus dem Gebiete der Touristik und des Verkehrs werden diese Übersichten be-griessen, da es bisher nicht leicht war, sich hier auf dem Laufenden zu halten.

Schweizer Mustermesse Basel. Der kürzlich veröffentlichte Jahres- und Messbericht 1943 der Schweizer Mustermesse gibt in vier Ab-schnitten Aufschluss über die Zusammensetzung der Messebehörden, die Betriebstätigkeit im Berichtsjahre 1942/43, die Mustermesse und die Jahresrechnung für das abgelaufene Geschäfts-jahr vom 1. Oktober 1942 bis 30. September 1943.

Gastgewerbliche Rechtskunde. Im Buch-verlag der Union-Helvetia erscheint ein „Kleines Handbuch für Berufsleute des schweiz. Hotel- und Wirtschaftsgewerbes“, von R. Baumann, Direktor der schweizerischen Hotelfachschule und Generalsekretär der Union-Helvetia, unter dem Titel „Gastgewerbliche Rechtskunde“. Die Arbeit ist, wie der Verfasser erklärt, aus dem rechts-kundlichen Unterricht an der Fachschule der Union-Helvetia in Luzern entstanden, und sie bietet in der Tat dem jungen Berufsmann die Hotellerie für die Einführung in die ihm eigene Rechtslehre ein sehr übersichtliches, einfaches und klares Handbuch, was für die umfassende grosse und schwierige Materie eine anerkennenswerte Leistung bedeutet. Auch für Betriebsleiter ist die Beschaffung des Werkes zur Orientierung sehr empfehlenswert, wenn gleich, wie der Verfasser sagt, im einzelnen Fall immerhin der juristische Rat eingeholt werden muss. Auch die Rechts-praxis ist nach Möglichkeit berücksichtigt und sehr gut formuliert, aber dem kleinen Umfang des Werkes entsprechend nur knapp in elemen-taren Rechtsätzen behandelt. Das Büchlein orientiert über die Grundsätze des schweizerischen Rechtes, die Geschäftsführung im Gastgewerbe, die Lebensmittelgesetzgebung, über Schuldbe-treibung und Konkurs, die Anstellungsverhält-nisse, berufliche Ausbildung und gibt auch das Wichtigste über das Steuerwesen, Niederlassung und Aufenthalt bekannt, natürlich mit beson-derer Berücksichtigung der Fragen, die sich bei der Arbeitnehmerschaft stellen. Es kann zum Preise von Fr. 4.50 plus Porto bei der Union-Helvetia in Luzern bezogen werden. M. R.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Trinkgeldordnung

für das Hotelgewerbe. Amtliche Ausgabe mit neuer Ver-fügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dez. 1943 betr. Allgemeinverbindlichkeitsklärung. Preis inkl. Porto 70 Cts.

COGNAC FEMENUS
„LA GRANDE MARQUE“
Agents généraux:
BAEHLER & CIE., ZÜRICH 6, Turnerstr. 37, Tel. 901 05

Jüngeres, tüchtiges
Hotelier-Ehepaar
sucht auf kommenden Frühling
Kauf, Pacht evtl. Direktion
eines mittelgrossen, jedoch gut eingerichteten Hotels oder Kurhauses (Jahresbetrieb). Offerten sind zu richten unter Chiffre R.S. 2642 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Sommer- und Winterkurhotel ein tüchtiger, zuverlässiger, solider
KÜCHENCHEF
auch als Stütze der Direktion
Evtl. Einheirat bei gegenseitiger Zuneigung.
Bewerber im Alter von ca. 40–50 Jahren, kathol. Kon-fession, beliblen ausübliche Offerte einzureichen mit Lebenslauf, Zeugnis-kopien u. Bild unt. Chiffre D. E. 2673 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. März gewandter
SEKRETÄR-CHEF DE RÉCEPTION
nicht unter 30 Jahren, der befähigt ist, die lau-fenden Büroarbeiten und die Réception in einem guten Stadthotel zuverlässig auszuführen. Jahres-stelle. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre S. R. 2681 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Kurhaus am Vierwaldstättersee (Saison März–November)
Küchenschef (Alleinkoch)
Kochlehrer (evtl. Ausbildungstochter)
Küchenmädchen
Zimmermädchen
Saal- und Tischler (evtl. Volontärin)
Wäscherin-Gärtnerin
Lingertendmädchen
Etagenportier
Hausbursche
Gärtner (evtl. Jahresstelle)
Offert. unt. Chiffre K. V. 2675 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
jüngere, energiegeliche, extremreiskundiger, an Grossbetrieb gewöhnter
CHEF DE CUISINE-RESTAURATEUR
in Grossrestaurant. — Offerten mit Bild unter Angabe der Gehaltsansprüche und nur erst-klassiger Referenzen unter Chiffre D. H. 2678 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison:
Bureaufräulein, (Journal, Korrespondenz deutsch u. französisch, Kasse, Telephon)
Allein-Pâtissier
Aide-de-Cuisine
Angestellten-Köchin od. -Koch
Saal-Restaurant-Töchter
deutsch und französisch
Zimmermädchen
servicekundig, deutsch und französisch
Wäscherin
Haus-Officebursche
Küchenmädchen
Eintritt: teils März, teils Mai 1944.
Schriftliche Offerten mit Zeugnis-kopien, Photo und Ge-haltsansprüchen an
Hotel FÜRgen, FÜRgen (Nidw.)

Gesucht auf Mitte März für lange Saison tüchtige, selbständige und intelligente
Allein-Saaltöchter
in gutgehendes Haus. Offerten mit Zeugnis-sen und Photo unter Chiffre A. L. 2690 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel-Pension in Montreux
1 Allein-Köchin
1 Saaltöchter
1 Zimmermädchen
1 Garçon de maison
1 Bureau-Volontärin
Offerten erbeten unter Chiffre H.P. 2695 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
zu sofortiger, Eintritt in Hotel im Berner Oberland tüchtiger
WÄSCHER
Lohn nach Übereinkunft. Offert. unt. Chiffre H. W. 2684 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELIA
Vollständige
Hotel-Buchhaltungs-Einrichtungen
(Moderne Gäste- und Finanzbuchhaltungen), für jeden Betrieb das passende System liefert
HOTELIA-VERLAG, GSTAAD
Buchdruckerei E. Müller

Couponfreie Waschmittel
Ersatzwaschmittel „K 11“
Bleichsoda offen oder in Paketen
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons
KELLER & CIE, KONOLINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

GESUCHT
auf kommende Sommersaison (Mai/Oktober) von erst-klassigem Bade-Etablissement der Ostschweiz
1 Economatgouvernante
tüchtig und gewandt
1 Office- u. Küchenguvernante
energisch und heissig
1 Etagenportier, sprachenkundig
1 Hallentöchter, nette
1 Küchenmädchen
1 Personalzimmermädchen
1 Küchenbursche
1 Officebursche
Offerten von Bewerbern, die schon solche Stellen be-kleidet haben, unter Chiffre B.E. 2654 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Passantenhotel Graubündens, mit starkem Restaurationsbetrieb tüchtiger, erfahrener extremreiskundiger
Chef de cuisine
1 Jahresstelle. Eintritt 15. März a. c.
Offerten mit Zeugnis-kopien, Photo und Lohn-an-spruch an Postfach 4315, Chur.

NEUCHÂTEL
COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD
FÜR das Hotelgewerbe. Amtliche Ausgabe mit neuer Ver-fügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dez. 1943 betr. Allgemeinverbindlichkeitsklärung. Preis inkl. Porto 70 Cts.

Manquez-vous de Farine?
Faites donc un essai de la NOUVELLE
FARINE DE POMME DE TERRE
intégrale et cuite
POMTER
(FABRICATION POMTER S. A.)
La qualité de la nouvelle fabrication est encore plus belle que celle de l'an dernier.
Pour commandes, s'adresser à:
ANDRÉ & CIE S.A., LAUSANNE
et à leurs représentants à:
Zürich, Limeschergasse, 17, Tél. 3 76 27
Bâle, Kannenfabrikstrasse, 25, Tél. 2 48 64
Berne, Bollwerk, 15, Genévaux, Tél. 2 48 91

Für fleischlose Tage unsere
Fischmarinaden
Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische
STOFER & SÖHNE, PRATELN
Tel. No. (081) 801 38
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

Ehrung langjähriger Hotel-Angestellter durch den Schweizer Hotelier-Verein

Distinctions pour longs services conférées par la Société Suisse des Hôteliers à des employés d'hôtel

Stame — Nom	Dienstjahre Années de service	Name — Nom	Dienstjahre Années de service
Grand Hotel & Kurhaus, Arolla		Hôtel Régina, Genève	
Rong Antoine	25	Schöpfer Albert	10
Hotel Excelsior, Arosa		Hôtel La Résidence, Genève	
Flammer Rösli	5	Bruchez Céline	5
Gerber Arnold	5		
Post- & Sporthotel, Arosa		Hôtel Richemond, Genève	
Macchi Alois	10	Reymermier Albert	10
		Simoness Mathias	10
Hotel Seehof, Arosa		Amacher Elisabeth	5
Casanova Jakob	20	Probst Hedwige	5
Eberle Frieda	10		
Jörger Paul	10	Hotel Müller, Gersau	
		Küttel Ernst	10
Hotel Ascona, Ascona		Hotel Royal, Winter- & Gstaad Palace, Gstaad	
Kaeslin Elisabeth	5	Regamey Henri L.	5
Hotel Belalp, Belalp		Hotel Gotthard & Brésil, Interlaken	
Zumtaugwald Maria	20	Feierabend Emmy	5
Hotel Bären, Bern		Hotel Jura, Interlaken	
Stucki Clairi	10	Bohren Christen	21
Bauer Emma	5	Kummer Huldy	17
Renz Lina	5	Flück Grety	5
Hotel Jura, Bern		Hotel Weisses Kreuz, Interlaken	
Rütti Hélène	5	Frey Willy	6
Wild Leonhard	5	Bühler Martha	5
Hotel Métropole-Monopole, Bern		Hotel Schweizerhof, Kandersteg	
Burgunder Ernst	5	Müller Robert	20
Vögeli Ludwig	5		
Hotel Ruof, Bern		Hôtel Central et de Paris, La Chaux-de-Fonds	
Niederhauser Anna	6	Blindenbacher Bertha	5
		Wüthrich Louise	5
Hotel Schweizerhof, Bern		Hôtel Beau-Rivage-Palace, Lausanne-Ouchy	
Grotzer Franz	13	Deletroz Louis	15
Kobi Trudy	13	Lanz Oscar	15
Gränicher Pauline	12	Brantschen Ludovica	10
Monnier Hermine	12	Rudolph Charles	10
Rovina Jérôme	10		
Bernhard Emil	9	Hôtel-Clinique Cecil, Lausanne-Ouchy	
Wenger Christian	9	Keller Joseph	17
Cristen Adolf	8	Acheremann Emile	16
Fürst Joseph	7	Braillard Marie	13
Babey Pierre	7	Cordey Amélie, Mme	13
Flückiger Alice	6	Delafontaine Lucie	13
Stolz Martha	6	Fivat Madeleine	13
Baumer Fred	5	Delacretaz Fernand	12
Hotel Waechter, Bern		Réde Hélène	11
Maurer Rosa	5	Guellbert Willy	10
Wenger Adele	5	Morard Joseph	10
Restaurant Casino, Bern		Buchs Cécile	9
Bigler Egon	5	Blanc Emma	8
Burri Margrit	5	Blanc Madeleine	8
		Guex Antoinette	5
Hotel Seeland, Biel-Bienne		Hôtel Mirabeau, Lausanne-Ouchy	
Flückiger A.	10	Humarj Imier	10
Monbaron O.	10	Jäggi Jean	10
Müller G.	10	Bétrisey Léon	5
Binggeli M.	5	Morier Albert	5
Löffel L.	5	Voirel René	5
Moser E.	5		
Seemann H.	5	Hôtel des Palmiers, Lausanne-Ouchy	
Strickler E.	5	Cambrosio-Bezençon Marthe, Mme	5
Restaurant Bahnhof-Buffer, Biel-Bienne		Charrière André	5
Giger Jakob	20	Graber Marthe	5
Burkhardt Otto	15	Jäggi Hélène	5
Jenny Rudolf	15	Schaenzli Maurice	5
Côte Alice	5		
Graf Frieda	5	Hôtel Royal, Lausanne-Ouchy	
Kipfer Hans	5	Dufaux Francis	20
Wey Eduard	5	Bayard Bernard	10
Hotel Goldener Adler, Brunnern		Voser Stephan	10
von Euw Dominik	15	Chauvet Jean	5
Hôtel Suisse, Champex		Maillard Jeanne, Mme	5
Michaud Marguerite	14	Pape Xavier	5
Hôtel du Signal, Chevres		Café-Restaurant Vaudois, Lausanne-Ouchy	
Boudry Elisabeth	15	Cuennet Paul	10
Suter Marthe	10	Dufaux Marcel	10
Palace Hotel Davos, Davos-Platz		Rhunkle Ruth	7
Kistler Otto	13	Reichenbach Charles	6
Hotel Schweizerhof, Davos-Platz		Crausaz Henri	5
Zihlmann Marie	5	Egg Anna, Mme	5
		Frossard René	5
Sanatorium Schatzalp, Davos		Marggi Ernest	5
Mauhs Reinhold	20	Rigoli Louis	5
Hotel Weisses Kreuz & Post, Flüelen		Widmer Georges	5
Gasser-Ceberg Marie, Frau	12	Grand Hotel Kurhaus & Bad, Lenk i. S.	
Baummann Anna	9	Roffler Rosa	36
Hotel Tell & Post, Flüelen		Lacotte Charles	25
Wyrsch Helena	10	Senften Lydia	22
Hôtel Bernina, Genève		Truthardt Adolf	22
Albrecht Léon	10	Caspar Jakob	18
Hôtel Bristol, Genève		Kunz Marie	17
Helbling Salomé	5	Amstad Robert	16
Hôtel Cornavin, Genève		Amstad Rosa, Frau	16
Peter Willy	11	Zürjen Alfred	16
Rüdisühl Gottfried	11	Jaggi Alfred	15
Hosennen Victor	10	Bratschi Louise, Frau	14
		Bohren Jakob	13
		Zürjen Martha, Frau	10
		Maag Ely	9
		Bratschi Frieda	8
		Ryser Frieda	8
		Teuscher Lina	8
		Lauener Fritz	5
		Matter Rosa	5
		Werren Edwin	5
		Hotel Eden, Lenzerheide	
		Simonet Albert	6
		Hotel Quisiana, Locarno	
		Weber Arthur	10
		Hotels Adler & Erica-Schweizerhof, Lugano	
		Moulin Gaston	8
		Parc-Hotel au Lac, Lugano	
		Kimmig Charles	30
		Haller Henriette, Frau	10
		Hotel Wilden Mann, Luzern	
		Vogel Ida	15
		Kaufmann Frieda	5
		Hôtel Beau-Rivage, Montreux	
		Wassmer Marie	25
		Constantin Edouard	15
		Rudaz Denis	8
		Grand Hôtel Excelsior & Bon Port, Montreux	
		Michel Joseph	5
		Hôtel des Alpes et Terminus, Neuchâtel	
		Maggioli Alexandre	9
		Zumoffen Louis	8
		Gutjahr Alice	6
		Restaurant Buffet de la Gare, Neuchâtel	
		Kocher Hilde	5
		Grand Hotel Kronenhof-Bellavista, Pontresina	
		Tönz Johann	20
		Hotel Saratz, Pontresina	
		Delnon Tina	50
		Fient Betty	40
		Cantzler May	21
		Schloss-Hotel Enderlin, Pontresina	
		Cavigelli Johanna	12
		Hotel Lattmann, Bad Ragaz	
		Callenberg Käthi, Frau	17
		Koch Edith	11
		von Moos, Käthi, Frau	11
		Callenberg Philippine	8
		Gast Gertrud	8
		Janett Fritz	6
		Aebli Marie	6
		Erb Paul	6
		Mettler Ursula	5
		Salinenhotel im Park, Rheinfelden	
		Heiniger Fritz	5
		Hotel Schiff, Rheinfelden	
		Wirthlin Berta	9
		Hôtel Bellevue, Rigi-Kaltbad	
		Marty Agnes	5
		Marty Therese	5
		Sprenger Alphons	5
		Hotels Rigi-Klosterli	
		Gisler Josef	20
		Hôtel de la Gare, Romont	
		Clément Colette	5
		Hotel Walhalla-Terminus, St. Gallen	
		Wohlwend Paul	6
		Zwicker Marie	6
		Hotel Bella Tola & St-Luc, St-Luc	
		Parenti Charles	11
		Hotel Scaletta, Scenfs	
		Hoffmann Christian	10
		Hotel Engadinerhof, Schuls	
		Niederer Fanny	21
		Crastanell Anita	5
		Hess Willy	5
		Lüthi Walter	5
		Grand Hotel Kurhaus Tarasp, Bad Tarasp	
		König Franz	10
		Thoma Johann	10
		Feuerstein Katherina	7
		Hotel Waldhaus-Rütti, Seelisberg	
		Dellodovico Peter	5
		Hôtel Terminus, Stierre	
		Kuonen Alfred	20
		Hotel des Alpes, Spiez	
		Rentsch Rosa	7
		Hotel Stanserhorn-Kulm, Stanserhorn	
		Tanner Frieda	10
		Hotel Falken, Thun	
		Reusser Sophie, Frau	5
		Schüpbach Gottfried	5
		Hôtel Beau-Séjour, Vevey	
		König Fernand	6
		Ramsauer Elsa	6
		Lechot Annie	5
		Hôtel Comte, Vevey	
		Falk Fritz	5
		Hotel Albana, Weggis	
		Simoness Josefina	10
		Hotel Eden, Weggis	
		Barmettler Martha	10
		Hotel Paradis, Weggis	
		Michel Ernst	13
		Meyer Martha	11
		Park-Hotel Beausile, Wengen	
		König Elise, Frau	25
		Hotel Silberhorn-Terminus, Wengen	
		Jenzer Berthy	5
		Hotel Waldrand, Wengen	
		Lauener Gottlieb	21
		Wyss Ernst	10
		Hotel Bären, Wilderswil	
		Baumberger Leni	10
		Restaurant Bahnhof-Buffer, Winterthur	
		Helbling Emma	10
		Furler Hedwig	5
		Hôtel du Paon, Yverdon	
		Flückiger Emmy	7
		Pension Beau-Site, Zürich	
		Bosshardt Karolina	5
		Dolder Grand Hotel, Zürich	
		Meyer Gottlieb	15
		Knapler Viktor	5
		Unterseck Frieda	5
		Hotel Glockenhof, Zürich	
		Ramseyer Jean	6
		Banz Martha	5
		Hartmann Fritz	5
		Kistler-Thaeler Elisa, Frau	5
		Kugler Ruth, Frau	5
		Meyer Alice	5
		Stucki Margrit	5
		Hotel Limmathof, Zürich	
		Wettler Lilly	5
		Hotel Merkur, Zürich	
		König Fritz	26
		Paul Gertrud	20
		Bühler Alwina	5
		Hotel Pfauen, Zürich	
		Hausamann Hans	7
		Hotel St. Gotthard, Zürich	
		Ledergerber Oskar	15
		Schmidt Heinrich	15
		Triebelhorn Emil	15
		Beutler Paul	5
		Bitschy Eugen	5
		Helfenberger Eugen	5
		Réat Edmond	5
		Schneider Fred	5
		Savoy Hotel Baur en Ville, Zürich	
		Dürsch Christoph	28
		Figi Flora, Frau	20
		Rickli Jean	20
		Ballinari Silvio	19
		Seebacher Hanni	18
		Besio Anton	16
		Rouge Albert	16
		Tenger Adolf	16
		Wild Elsa	15
		Hofmann Willy	12
		Jacoby Egon	12
		Höllner Albert	10
		Klauser Hans	10
		Voneschen Hilda	9
		Bliggenstorfer Ernst	8
		Jörg Michael	6
		Uster Josef	6
		Ackermann Anton	5
		Hausstein Frieda	5
		Raas Pia	5
		Hotel Waldhaus Dolder, Zürich	
		Betschart Anton	5
		Restaurant Buffets SBB-Hauptbahnhof, Zürich	
		Bauer Therese	15
		Frey Josef	15
		Trümpler Hans	15
		Egli Gertrud	10
		Küttel Anna	10
		Muff Agathe	10
		Ramsperger Hermine, Frau	10
		Renz Rosa	10
		Schneider August	10
		Stierli Christian	10
		Zimmerli Lina	10
		Apostoli Ines	5
		Arnold Rösli	5
		Bon Hans-Ulrich	5
		Bon Lili	5
		Cattani Franz	5
		Dübacher Alice	5
		Fässler August	5
		Gredig Josias	5
		Haag Emil	5
		Hablützel Maria, Frau	5
		Hagen Marie-Louise	5
		Holzegger Berta	5
		Kessler Johann	5
		Kessler Maria, Frau	5
		Kost Thildi	5
		Kunz Willy	5
		Parpan Katharina	5
		Sartori Alfred	5
		Schwarz Martha	5
		Simonett Antonia	5
		Sohm Ida	5
		Truminger Helene	5
		Viel Oskar	5
		Wermelinger Marie	5
		Wittlin Clara	5
		Wittwer Ida	5
		Zuber Robert	5

Keine Konserven ohne Büchsen!

Das Blech ist rar. Darum jede Büchse sofort nach Gebrauch reinigen, trocknen und zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

2/1 Büchsen 8 Rp.

3/4 Büchsen 6 Rp.

1/1 Büchsen 5 Rp.

Du Comité central

Séance des 28 et 29 janvier à l'Hôtel Hof Maran à Arosa

Conformément à la décision prise en son temps de se réunir à tour de rôle dans les diverses régions touristiques du pays, afin de mieux entretenir le contact avec l'ensemble des membres, le Comité central a tenu sa première séance de l'année, sous la présidence du Dr H. Seiler, président central, dans la grande station d'Arosa. MM. R. Bieri, F. Bortler, F. Cottier, A. Fanciola, T. Halder, F. E. Hirsch, F. X. Markwalder, R. Mojonnet et H. Schmid assistaient à la séance. On dut malheureusement déplorer l'absence de M. V. Wiedemann, de retour par le service militaire. M. H. R. Jaussi, président de la commission scolaire, prit part aux délibérations relatives à notre Ecole hôtelière. Le Bureau central était représenté par le Dr Riesen, le Dr Streiff et le Dr Btchi.

Dans son allocution d'ouverture, le président central rappela le cycle de conférences de Berne et l'intérêt qu'il a éveillé chez nos membres. La commission scolaire et plus spécialement son vice-président, M. H. Schmid, qui s'est chargé de l'organisation de ces cours, méritent pour la peine qu'ils se sont donnée en faveur de la culture professionnelle, la reconnaissance de notre Société et de tous ceux qui ont assisté à ces conférences.

Ecole hôtelière

Il convient de relever dans les rapports de MM. H. R. Jaussi et F. Cottier qu'il y a lieu d'être satisfait du résultat des travaux préliminaires faits pour les nouveaux cours qui commenceront ce printemps. Des renseignements ont été donnés et des prospectus ont été envoyés à plus de 200 personnes qui manifestaient de l'intérêt à l'égard de notre institut. Il y a déjà un certain nombre d'inscriptions définitives et provisoires qui nous permettent d'évaluer à 30 ou 40 au moins le nombre des élèves qui viendront à Cour dès le mois de mars. Il est également possible que plusieurs internes militaires qui font carrière dans l'hôtellerie puissent suivre les cours de notre Ecole. Le chef de la section pour l'enseignement professionnel, de l'Office fédéral de l'Industrie, des arts et métiers et du travail, a effectué une nouvelle inspection de notre exploitation. Il a constaté que l'enseignement qui y était donné répondait parfaitement à l'esprit et au sens des instructions officielles, si bien que l'on pourra continuer à bénéficier du précieux appui des autorités fédérales. On constate aussi que les hôteliers eux-mêmes apprécient beaucoup les jeunes gens qui sortent de notre école, puisque, sans que la direction n'ait encore rien fait dans ce sens, plus de la moitié des élèves actuels ont déjà des places assurées dans d'excellents hôtels, où ils pourront parachever leur apprentissage. L'année du jubilé de notre institut professionnel, qui a été marquée par le fait que des colages particulièrement bas ont été consentis à nos élèves, prendra fin ce printemps. Il faudra dès lors, étant donné le renchérissement du coût de la vie et la modernisation des installations scolaires, majorer quelque peu nos écoles. Mais à l'avenir ceux-ci continueront à être maintenus dans des limites permettant aussi aux parents ou aux élèves de conditions modestes de faire face aux frais de leur formation professionnelle. Des questions relatives à l'avenir de notre école ainsi qu'à des problèmes d'organisation, formèrent le thème de la discussion nourrie dont fut l'objet notre institut, à l'heureux développement duquel nos dirigeants attribuent beaucoup d'importance. Le comité central prit connaissance avec regret de ce qu'elle exerce ses fonctions conformément aux statuts qui lui ont été donnés. Il ne s'agit pas ici d'une fiduciaire quelconque, mais d'une institution qui doit assister l'hôtelier dans ses efforts pour retrouver une base économique solide et saine. Il ne faut pas perdre de vue que cette société a modifié quelque peu, au cours des ans, son attitude à l'égard de l'hôtellerie, et qu'elle a de plus en plus le caractère d'une institution qui tient à garder ses distances. Or les questions vitales qui nous préoccupent les uns et les autres, au sujet de l'avenir de notre industrie, devraient être toujours examinées, discutées et résolues sans que nos deux organisations perdent tout à fait contact. Sans méconnaître la multiplicité des tâches auxquelles la Société fiduciaire doit faire face, on peut dire, toutefois, que dans le domaine des consultations commerciales, de la surveillance des exploitations et des expertises comptables, il y aurait encore beaucoup à faire en faveur de l'hôtellerie. Mais il faudrait pour cela développer sur de plus larges bases un département spécial de cet institut, que nos membres puissent avoir recours à ses

Société fiduciaire pour l'hôtellerie

Le problème des futures mesures de secours juridiques et financières en faveur de l'hôtellerie que l'on s'efforce de résoudre en restant en étroit contact et en collaborant avec la Société fiduciaire, nous donna l'occasion de nous occuper également de l'organisation, de l'activité et des buts de cet institut. Notre société qui a consacré en son temps toutes ses forces à la création puis à la remise en activité de la Fiduciaire est donc directement intéressée à ce qu'elle exerce ses fonctions conformément aux statuts qui lui ont été donnés. Il ne s'agit pas ici d'une fiduciaire quelconque, mais d'une institution qui doit assister l'hôtelier dans ses efforts pour retrouver une base économique solide et saine. Il ne faut pas perdre de vue que cette société a modifié quelque peu, au cours des ans, son attitude à l'égard de l'hôtellerie, et qu'elle a de plus en plus le caractère d'une institution qui tient à garder ses distances. Or les questions vitales qui nous préoccupent les uns et les autres, au sujet de l'avenir de notre industrie, devraient être toujours examinées, discutées et résolues sans que nos deux organisations perdent tout à fait contact. Sans méconnaître la multiplicité des tâches auxquelles la Société fiduciaire doit faire face, on peut dire, toutefois, que dans le domaine des consultations commerciales, de la surveillance des exploitations et des expertises comptables, il y aurait encore beaucoup à faire en faveur de l'hôtellerie. Mais il faudrait pour cela développer sur de plus larges bases un département spécial de cet institut, que nos membres puissent avoir recours à ses

services à des conditions avantageuses et sans être hantés par la crainte de donner l'impression qu'ils ont eu besoin d'un assainissement officiel. Cette Société doit naturellement continuer à garder strictement le secret professionnel en ce qui concerne les négociations qui ont lieu avec chaque exploitation mais, à côté de cela, on peut parfaitement concevoir une atmosphère de confiance qui ne pourrait être qu'utile et profitable aux intérêts de l'hôtellerie tout entière. En résumé, il existe un certain nombre de questions qui doivent être mises au point au cours de discussions communes. C'est pourquoi le Comité central veut intervenir auprès de la Société fiduciaire pour l'hôtellerie, afin de lui proposer de se prêter à un échange de vue réciproque qui pourrait probablement contribuer beaucoup à éclaircir la situation. Un mémoire que la direction du bureau central élaborera, et que le comité discutera encore dans sa prochaine séance, servira de base à la conférence proposée.

Si, pour une raison ou pour une autre, on ne trouvait pas le moyen de confier à un département spécial de la société fiduciaire la tâche de conseiller nos membres dans des questions comptables, le Comité central se verrait dans l'obligation d'examiner au plus tôt la possibilité de créer un office comptable et fiduciaire, qui serait un nouveau service du bureau central.

Plan Cottier

Une conférence qui a eu lieu au Palais fédéral et que nous avons signalée dans notre journal, a permis de constater l'absence des conditions juridiques nécessaires à l'introduction d'une contribution solidaire et à son incorporation dans les prix, au moyen d'une réglementation obligatoire des prix de pension. La réalisation de ce projet, qui nous avons signalé dans notre journal, n'est pas aussi aléatoire; en effet ces pleins pouvoirs ne seraient pas suffisants, puisqu'ils sont destinés à disparaître après la guerre pour faire place à la législation constitutionnelle normale, et que le plan Cottier devrait s'étendre en tout cas sur deux ou trois décennies. On fut donc d'avis que le projet devrait être réexaminé et simplifié, et de supprimer des difficultés juridiques qui l'alourdissent. Les milieux hôteliers reconnaissent naturellement les bons côtés de ce projet, mais l'on serait heureux de savoir si la mise au point de ce plan se poursuivra, surtout en ce qui concerne les assainissements techniques, et si l'on délimitera l'action de modernisation que l'on s'efforcera d'exécuter à l'aide des hypothèques d'amélioration, il faudrait donc, si l'on veut, que l'on détermine aussi dans quelle mesure les deux moyens peuvent être appliqués ensemble.

En outre, on ne se cache pas non plus au Comité central qu'il existe bientôt un nombre suffisant de projets et plans d'action, mais ce qui manque par contre ce sont des programmes immédiatement réalisables. Il n'est peut-être pas extrêmement judicieux d'éveiller une foule d'espoirs chez les hôteliers qui sont dans une situation tragique et, alors que l'on approche graduellement du moment où le monde passera de l'état de guerre à l'état de paix, ou en tous cas alors que l'on aborde une période transitoire, de se contenter d'élaborer des plans sans rien faire de véritablement positif pour permettre à l'hôtellerie de lutter avec quelque chance de succès contre la concurrence internationale. Pour que l'on ait une vue d'ensemble des mesures de secours, non qui ont été prises hélas! mais qui sont projetées en faveur de l'hôtellerie, la direction est chargée de présenter à la prochaine séance un exposé qui permette une fois pour toute d'être définitivement renseigné sur ce vaste sujet.

Il est en outre nécessaire de donner à nos membres des indications précises sur la mesure et les conditions dans lesquelles ils peuvent déjà bénéficier ou espérer bénéficier de crédits mis à disposition pour la création d'occasions de travail.

Le mouvement hôtelier

Le Comité central a pris connaissance des rapports de tous les membres présents sur la marche de l'hôtellerie au cours de l'année écoulée. L'heureux accroissement des nuitées d'hôtes suisses qui s'est encore manifesté l'année dernière, et qui a permis à l'hôtellerie de surmonter ses difficultés et bénéficie d'une fréquence satisfaisante. Or, on n'insistera jamais assez, en commentant les résultats statistiques, sur le fait que cette constatation est extrêmement superficielle et que pour avoir une idée de la situation véritable de notre industrie, on ne peut se contenter de comparer simplement les résultats de l'année courante avec ceux de l'année précédente. Cette précieuse intensification du tourisme interne, dont l'hôtellerie est particulièrement reconnaissante, ne doit cependant pas faire perdre de vue la réalité qui ne s'obtient qu'en comparant les chiffres actuels avec ceux des années normales de 1928/29 ou même avec ceux des années qui ont précédé la première guerre mondiale. Ce n'est qu'ainsi que l'on se rendra compte de la diminution formidable du nombre de nuitées et de journées d'hôtes que l'hôtellerie enregistre chaque année, diminution qui lui occasionne des pertes qui se chiffrent annuellement par millions. Tout en tenant compte des circonstances exceptionnelles dans lesquelles nous sommes, les résultats partiellement bons

enregistrés par les hôtels de certaines villes, de stations balnéaires ou de quelques rares centres touristiques ne doivent pas faire oublier la situation misérable de l'hôtellerie qui travaillait et qui est destinée à continuer à travailler surtout avec la clientèle étrangère. Ainsi, même le taux moyen d'occupation des lits, qui peut paraître satisfaisant à première vue, ne peut servir de critère concluant. En effet ce moyen habituel pour juger de la fréquence, et par là de la marche de l'hôtellerie, fait oublier les innombrables hôtels provisoirement ou définitivement fermés depuis le début de la guerre, ou encore affectés à d'autres fins, hôtels dont on ne tient plus compte, mais qui sont encore déterminants dans ce domaine. Il faut se souvenir aussi que les résultats commerciaux obtenus demeurent bien loin de ceux que l'on est en droit d'espérer, car la hausse des prix d'hôtel autorisée ne permet pas de compenser le renchérissement du coût de la vie, ce qui fait que les résultats bruts ne laissent souvent pas même la possibilité d'assurer entièrement le service des intérêts des capitaux étrangers. Il n'est évidemment pas question de verser un intérêt quelconque aux capitaux propres, ni de faire des amortissements, ni non plus de constituer des réserves en vue de nouvelles acquisitions ou de la modernisation de l'exploitation. Du fait du renchérissement, de l'augmentation des charges fiscales et des conjonctures actuelles, la clientèle indigène voit aussi ses ressources diminuer et elle a, pour cette raison, tendance à réduire graduellement son budget de vacances. L'incertitude dans laquelle nous sommes quant à l'évolution de la guerre et aux répercussions qui en aura pour la Suisse joue aussi dans ce domaine un rôle qu'on aurait tort de minimiser. En tous cas, l'hôtellerie continue à être dans une situation fort tendue que quelques chiffres de fréquence favorables, mais dont l'influence est restreinte et limitée, ne doit pas faire méconnaître ou oublier.

Contrat avec les sociétés d'assurances

Le Dr Seiler donne des renseignements détaillés sur les discussions qui ont eu lieu entre notre Comité directeur et les Sociétés d'assurances avec lesquelles nous avons conclu un contrat, ainsi qu'avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs. Celle-ci est depuis longtemps en pourparlers avec les mêmes sociétés d'assurances et désire également conclure une convention semblable à celle que nous avons passée il y a 40 ans et qui a toujours donné satisfaction aux parties contractantes. L'organisation des cafetiers et restaurateurs nous recommande l'introduction dans ce contrat d'une clause de réciprocité. Or, jusqu'à présent, il était convenu que les avantages résultant de ce contrat d'assurance n'étaient consentis qu'aux membres de la S.S.H. et non aux entreprises qui n'avaient pas adhéré à notre Société. Cette disposition devrait être modifiée à l'avenir. Pour répondre au désir de la Société des cafetiers et restaurateurs, nous avons proposé de rapporter, en ce sens, que les avantages pourraient aussi être accordés aux hôteliers ou restaurateurs faisant partie de la Société des cafetiers et restaurateurs. Pour des raisons bien faciles à comprendre, nos dirigeants éprouvent quelque peine à renoncer à la clause qui restreint à nos membres le bénéfice d'avantages qui sont réels et que l'on ne doit pas sous-estimer. Toutefois, étant donné le pacte d'amitié que nous avons conclu avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, et les agréables relations d'affaires que nous entretenons avec les Sociétés d'assurances intéressées, le Comité central s'est décidé à renoncer à l'exclusivité dont nous bénéficions et à admettre la clause de réciprocité. Cette décision a été facilitée par la déclaration de la direction de la Société des cafetiers et restaurateurs qui précise que l'on verra que ces modifications de contrat n'ont pas de répercussions désavantageuses pour la Société suisse des hôteliers. Mais nos dirigeants ont ainsi clairement montré par leur attitude qu'ils sont prêts, même à néglier leurs propres intérêts, pour que le pacte de collaboration que nous avons passé avec les cafetiers et restaurateurs suisses puisse être appliqué, non seulement à la lettre, mais selon l'esprit dans lequel il a été conclu.

Rapport de la direction

La direction donne ensuite des renseignements détaillés sur l'état de toute une série de questions importantes que nous ne pouvons ici qu'esquisser brièvement:

a) **Projet de désendettement:** Le Conseil fédéral ayant décidé de soumettre d'abord aux commissions des pleins pouvoirs des chambres fédérales, le projet d'ordonnance élaboré par la Société fiduciaire concernant l'extension des mesures de secours dans le sens d'un désendettement proprement dit, et voulant attendre de connaître l'opinion de nos commissions avant de se prononcer lui-même, il n'était évidemment plus possible de faire entrer cette loi en vigueur pour le 1er janvier 1944. Les commissions nouvellement désignées des Chambres fédérales examineront probablement cette question au cours du mois de février, et ce n'est qu'après que ce projet d'ordonnance reviendra au Conseil fédéral. La position que prendront les deux commissions fédérales est naturellement pour l'hôtellerie du plus grand intérêt. Cela, non seulement à cause de l'introduction dans la loi des dispositions relatives à l'amortissement obligatoire des créances en capital non couvertes, mais aussi à cause de celles concernant les hypothèques d'amélioration qui permettraient à de nombreux hôtels d'entreprendre sans tarder des travaux de rénovation devenus urgents.

b) **Questions relatives au personnel:** Tout en tenant compte des modifications que nous avons proposées, le département fédéral de l'économie publique a généralisé la force d'application obligatoire donnée au règlement sur les pourboires. Le Comité central devra à nouveau prendre position au sujet d'une nouvelle réglementation de nos contributions pour le contrôle de l'exécution de ce règlement. Il le fera, dès qu'il aura pu entendre un rapport détaillé à ce sujet. Pour éviter au personnel à pourcentage de trop sensibles pertes de gain dans les cas où les hôtels sont obligés d'héberger des militaires, nous avons mis à la disposition de nos membres des écritures destinées à être affichées dans les chambres et à renseigner les militaires qui y logent sur la réglementation des pourboires.

Les négociations qui ont eu lieu dans le canton de Taud en vue de la conclusion d'un contrat collectif de travail ont abouti à une entente de principe entre les parties contractantes, et c'est maintenant aux sections locales de décider si elles veulent accepter ce contrat en sa forme actuelle. Cette convention revêt une réelle importance car elle va beaucoup plus loin dans la réglementation des conditions de travail que tous les contrats de ce genre existant jusqu'à maintenant. Dans certains cantons et villes, des négociations sont en cours au sujet de l'octroi d'allocations de renchérissement aux cuisiniers.

La situation du marché du travail continue à être grave dans l'hôtellerie et il y a toujours pénurie de personnel féminin. C'est pourquoi l'hôtellerie considère avec des sentiments très mitigés les efforts faits pour intensifier le recrutement des membres des services complémentaires féminins. Bien que nos milieux soient conscients de la nécessité qu'il y a d'augmenter autant que possible l'effectif de ces services, nous aimerions pourtant, étant donné la situation exceptionnelle du marché du travail dans l'hôtellerie, que la propagande faite actuellement par l'armée n'accroisse pas encore les difficultés que nous rencontrons pour nous procurer du personnel d'hôtel féminin. Le Comité central décide donc d'adresser une pressante requête dans ce sens aux autorités militaires responsables.

c) **Projets de loi:** Après une première prise de contact avec le projet de loi fédérale sur le travail dans le commerce et les arts et métiers, le Comité central décide de s'occuper, prochainement, de la fond de ce projet. L'hôtellerie est en effet fortement touchée par une telle loi et les divers projets présentés ne tiennent guère compte des conditions spéciales de travail de notre industrie. Il semble donc hautement désirable, qu'une personne connaissant particulièrement bien ce sujet, puisse siéger à la commission fédérale d'experts, qui coopéreront à l'élaboration du projet définitif. On adressera une demande écrite dans ce sens à l'office fédéral de l'Industrie, des arts et métiers et du travail.

Le projet d'une assurance vieillesse et survivants est de nouveau au centre des préoccupations de notre population. Notre Société doit en effet répondre à différentes enquêtes faites par les grandes associations et prendre position à ce sujet. Nos dirigeants seraient en principe heureux qu'une Confédération suisse elle-même crée une telle assurance. Ceci, non seulement pour des considérations d'ordre purement social, mais parce que la crise que subit l'hôtellerie depuis de longues années l'a sérieusement épuisée et qu'elle n'est plus à même, sauf dans de rares cas, de faire l'effort financier nécessaire pour assurer la vieillesse des chefs d'entreprises et de leurs collaborateurs. La direction est chargée de répondre dans ce sens aux enquêtes sus-mentionnées et, pour les questions de détail, de prendre position en tenant compte de la présente discussion.

d) **Questions relatives aux prix:** La réponse négative du service fédéral pour le contrôle des prix à notre demande de majorer modestement les prix de pension minima a obligé notre Société à adresser un recours au département fédéral de l'économie publique. Une meilleure adaptation des prix d'hôtel aux prix de revient effectifs parait non seulement nécessaire à cause du renchérissement général du coût de la vie, mais parce qu'il devient indispensable de trouver une compensation convenable aux dépenses accrues en faveur du personnel, qui résultent des nouvelles conventions ou des récents contrats collectifs de travail.

Les perspectives de voir une fois la réglementation des prix d'hôtel avoir force obligatoire se sont fortement affaiblies depuis que les grandes associations ont décidé de renoncer à demander la force générale obligatoire pour les décisions des associations lors de l'introduction des nouveaux articles économiques. Nos dirigeants ne peuvent toutefois se décider à « classer » simplement cette revendication qui a une importance énorme pour notre profession. Des discussions avec les autorités fédérales compétentes nous montreront dans quelle mesure il est justifié de continuer à chercher à réaliser notre projet. Bien qu'une révision de notre règlement des prix minima en vue de l'application obligatoire des prix d'hôtel ne semble plus d'une urgente actualité, le Comité central, comme la Commission de réglementation des prix, estimant qu'il faut quand même continuer à travailler à ce règlement. La commission a donc été chargée de proposer des modifications dans le sens d'une simplification des dispositions actuelles et de se limiter aux prix de chambre et de pension. En outre la commission doit aussi examiner dans quelle mesure le règlement actuel sur les arrangements consentis aux « hôtes permanents » pourrait être maintenu.

e) **Trafic et communications:** Les nouvelles restrictions de trafic imposées par la guerre atteignent durement l'hôtellerie. C'est ainsi qu'il sera souvent fort difficile, sinon impossible, à des hôtels éloignés des gares de maintenir une exploitation normale, si les omnibus d'hôtes sont effectivement frappés par les restrictions imposées aux autocars. Des négociations doivent être entre-

prises sans retard à ce sujet. L'interdiction de circuler et la suppression des courses des automobiles postales le dimanche risquent de mettre en jeu non seulement l'existence de quelques exploitations hôtelières, mais portent un coup terrible au trafic touristique tout entier. On espère encore qu'il sera possible de trouver un règlement plus souple qui s'adapte mieux aux circonstances.

Les problèmes du futur trafic aérien intéressent aussi beaucoup l'hôtelier. Pour que nos dirigeants puissent se faire une opinion sur le projet de création d'un aéroport central suisse, il faudra demander à un spécialiste de ces questions de présenter un rapport à ce sujet lors d'une prochaine séance de notre Comité. Les efforts que font les associations qui s'intéressent à la circulation routière en vue d'améliorer notre réseau routier et les conditions de circulation éveillent aussi dans notre Société un réel intérêt.

D'autres explications concernent notre propre service de placement, notre situation de membre de grandes organisations telles que l'Union suisse des arts et métiers, notre collaboration avec la commission fédérale pour la récupération de la ferraille, nos relations avec la Caisse suisse de voyage, la Suissa et les organisations et associations de ski.

Rapport du service de renseignements économiques

Le Dr Streiff rapporte sur les dispositions insuffisantes prises par le service fédéral pour le contrôle des prix au sujet de la formation des prix dans l'industrie hôtelière, spécialement en ce qui concerne la réduction des marges de bénéfice sur la vente des vins ouverts et le calcul des marges en général. Il faut en effet demander une meilleure graduation des marges, selon le rang des hôtels pour adapter celles-ci aux frais généraux si variables d'une catégorie d'hôtel à l'autre. Nos membres se plaignent amèrement de l'état de choses actuel. Des négociations sont en cours avec le service fédéral pour le contrôle des prix et il faut qu'une solution acceptable soit trouvée dans ce domaine.

Le rapport du chef de notre service de renseignements économiques traitait encore de l'ordonnance No 102 de l'office de guerre pour l'alimentation, révisant l'ancienne ordonnance No 60. Le Comité central prit connaissance des modifications apportées, qui avaient déjà été discutées lors de précédentes conférences avec l'office fédéral de guerre pour l'alimentation.

Puis l'on discuta de l'introduction d'un compte-courant pour le trafic des litres de rationnement, de l'interdiction de rafraîchir le pain et les articles de confiseries, des attributions de combustible, etc. Pour terminer le rapporteur donna un bref aperçu de la situation de notre approvisionnement, du recul de la production laitière, de la réduction des attributions de viande. L'on doit malheureusement encore constater que notre rationnement des produits frais devient aussi toujours plus difficile. Ce sont là des signes qui laissent un peu songeur quant à l'avenir.

Divers

Les représentants de notre Société dans les diverses organisations telles que la Fédération suisse du tourisme, la conférence commerciale des C. F. F. etc. présentent des rapports sur l'activité courante de ces organes. L'on apprend en outre que la hausse des tarifs de chemins de fer était déjà décidée avant que la conférence commerciale n'ait eu l'occasion de prendre position sur ce sujet qui intéresse pourtant hautement les nombreux groupements d'usagers. Les prochaines élections pour le renouvellement des comités de l'Office central suisse du tourisme donneront l'occasion à notre Comité d'examiner encore la question de notre représentation et de faire des propositions.

Un projet de règlement concernant la répartition du travail au sein du Comité central a été présenté. Ce règlement délimite les compétences du champ d'activité ainsi que le nombre des membres des diverses commissions et délégations. Le Comité central devra d'entrer en matière sur ce règlement et d'en discuter les détails lors d'une prochaine séance.

Selon l'avis de la Commission de réglementation des prix il serait indiqué d'engager un second contrôleur pour que les hôtels saisonniers soient visités si possible deux fois par an. Le Comité central examinera cette affaire de plus près si l'on lui aura entendu le rapport de ses hommes de confiance sur la situation financière de la Société.

Le Comité s'est aussi occupé de l'échange d'expériences qui a été récemment proposé dans notre journal. Notre service de renseignements économiques va prendre l'affaire en mains et la suivra de près, pour autant que cette tentative rencontre de l'intérêt auprès de nos membres. Un certain nombre d'entrepreneurs se sont déjà déclarés prêts à participer à cette expérience.

Le logement d'internés et de réfugiés dans les hôtels fit aussi l'objet d'une discussion. Il convient de noter au sujet des règlements en vigueur relatifs aux indemnités que ceux-ci datent de l'époque de l'internement des troupes françaises et qu'il est évidemment maintenant, partiellement, mais surtout en partie, suranné. D'autre part, alors que l'on apprend que dans certains cantons les hôtels ne reçoivent pour ainsi dire pas de charbon et ont de ce fait toutes les peines du monde à maintenir leur maison en exploitation, il paraît que des quantités considérables de combustibles sont mises à disposition par les locaux occupés par des internés. Cet état de choses oblige notre service de renseignements économiques à réexaminer la question des attributions de combustible avec la section compétente.

Profitant de sa présence à Arosa le Comité central a tenu le vendredi soir, à rencontrer les membres de la section locale. Bien que nos collègues soient fort occupés, puisque ils sont en pleine saison, un grand nombre d'hôteliers se retrouvèrent à l'Hotel Post où l'on put procéder à d'intéressants échanges d'idées et mener out renforcer des relations personnelles. M. Barba de l'Hotel Post s'était aimablement préoccupé du bien-être matériel de ses hôtes et Mme et M. Halder de l'Hotel Hof Maran veillèrent aussi, on ne peut mieux, à ce que leurs hôtes de la plaine ne manquent de rien. Le proverbial soleil d'Arosa miroitait sur les champs de neige étincelants avait tenu à faire honneur à sa réputation. Il n'en fut que plus difficile à nos dirigeants de rester sourds à ses invites et de se concentrer sur l'ordre du jour chargé qu'ils avaient à liquider. Mais le devoir avait tout! La séance d'Arosa a montré une fois de plus au Comité central l'intérêt qu'il y a pour lui de se réunir à tour de rôle dans nos divers resorts de tourisme, ne serait-ce que pour maintenir le contact entre les différentes sections et nos organes directeurs.

Trafic et Tourisme

Le trafic automobile public ne sera pas suspendu le dimanche, mais...

La direction générale des P.T.T. vient de communiquer que donnant suite aux instructions du Département fédéral des postes et chemins de fer, le trafic automobile public ne sera pas interrompu le dimanche. Les économies de pneumatique que l'on attendait de cette mesure devront être obtenues par d'autres restrictions sur les courses régulières et supplémentaires.

Le trafic routier a subi déjà nombre de restrictions depuis le début de la guerre, restrictions qui ont eu de très pénibles répercussions pour certains milieux touristiques qui ont vu leur activité complètement paralysée. Mais comprenant la gravité de la situation et sachant que la pénurie d'essence et de pneumatiques était une dure réalité, notre population s'est pliée tant bien que mal aux ordonnances bernoises. Toutefois la coupe était pleine et la dernière décision des autorités postales allait vraiment par trop loin puisqu'elle aurait eu pour conséquence d'isoler complètement des villages et des stations, soit une grande partie de notre population montagnarde et campagnarde. Dans maints endroits, une telle mesure aurait aussi entraîné la suppression totale du trafic de sports d'hiver. Cette fois la coupe était pleine et l'on assista rarement à une telle levée de boucliers. Les autorités des cantons des Grisons, de Schwyz, de Lucerne, pour ne citer que celles-là, adressèrent d'énergiques protestations à Berne contre cette mesure par trop radicale. Les associations touristiques, la Fédération suisse du tourisme, entre autres, et divers milieux, présent-



Neuchâtel Châtenay
la marque des bons hôtels...

Alleinportier, ges. Alters, zuverlässig, sucht Stelle in kleinerem Passantenhôtel für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten an Chiffre 170

Congierge, Congierge-Conducteur, 31 J., Deutsch, Franz., Englisch, Hotelkutschenschulbildung, Fahrerbewilligung, m. best. Zeugn. u. Ref., sucht Engagement, Eintritt n. Übereinkunft, früh. 1. März. Chiffre 153

Congierge-Conducteur oder Portier-Congierge sucht Saison- oder Jahresstellen. Offerten an Chiffre 154

Congierge, 51jähriger, tüchtig und zuverlässig, sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch als Conducteur. Offerten an Chiffre 167

Portier, deutsch, französisch sprechend, fleissig und solid, mit guten Ref., sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 137

Bains, Cave & Jardin

Bademeister und Masseur, sprachkundiger, gewissenhafter, mit guter Fachkenntnissen und angenehmen Umgangsformen, sucht Stellung nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 145

Divers

Cigarettenverkäufer oder Kellnervolontär sucht Sommer- oder Winterstelle.

Demoiselle, age moyen, très bonne présent., caractère sympath. 3 langues, ayant dirigé établissement paternel (orpheline) plusieurs années, cherche place de buffet, cherche emploi buffet ou second patron, dans bonne maison (aussi Tea-Room). Offerten an Chiffre 173

Gouvernante, tüchtige, in jegl. Fach versiert, im Maschinen- und Handarbeiten bewandert, sucht Restaurationstätigkeit in Hotel, Sanatorium, Klinik, Restaurant, Refektorien. Offerten an Chiffre 168

Gouvernante, tüchtige, sprachkundig, sucht Vertrauensstelle in Hotel, Sanatorium, Klinik, in Etage und Lingerie oder allein. Gute Referenzen. Chiffre 168

Hotelangestellte, langjährige, gewandte, in Service und Etage bewandert, sprachkundig, mit Fähigkeiten auszuwählen, sucht Vertrauensstelle. Offerten unter Chiffre 169

ORIGINALZEUGNISSE

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

9278 Sauer, Regimier, Roisseur, Pâtissier, Etagegouvernante, Economogouvernante, Kellnermeister, Contableur, Bureauhelfer, Wascherin, Kafee-Personalköchin, Näherin, Hallentochter, 5 Serviertochter, Eintritt Mai/Juni, erskt. Baderhotel, Luzern.

9279 Küchenschmidin, 1. März, Anfangs-Zimmermädchen, Lingere-Näherin-Flickerin, Portier-Hausbursche, Hilfskochen, Eintritt April/Juni, Hotel 80 Betten, Sommerstation, Ostschweiz, Lingeriegouvernante, Sekretärin-Telephonistin, Mai, erskt. Hotel, Vierv.

9280 Gouvernante-Stütze der Hausfrau, 1. März, mittl. Hotel, Olten.

9281 Saaltöchter, Serviertochter, Zimmermädchen, Mai/Juni, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

9282 Jg. Etagegouvernante-Stütze der Hoteliersfrau, nach Übereinkunft, erskt. Hotel, Gen.

9283 Restauratorin, Jahrestelle, Mitte Febr., Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

9284 Aide de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Luzern.

9285 Zimmermädchen, sofort, Köchin, Mitte Febr., mittl. Hotel, Locarno.

9286 Economogouvernante, Sekretärin, Etagegouvernante, Lingerie-Gouvernante, Flickerin, 4 Chefs de rang, 4 Commis de rang, 2 Zimmermädchen, 4 Office-Küchenschmidin, Casseroier, Argentinier, Küchenbursche, Sommerstation, erskt. Hotel, Grb.

9288 Lingeriegouvernante, Officekochen, nach Übereink., mittl. Hotel, Tessin.

9302 Lingere-Stopferin, Jahrestelle, mittl. Hotel, Nähe Bern.

9303 Aide de cuisine, Pâtissier-Kochvolontär, Restauratorin, Kellnerin, Casseroier, sofort, erskt. Berghotel, Zug.

9308 Saaltöchter, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.

9309 Jg. Zimmermädchen, 15. Febr., mittl. Hotel, Basel.

9310 Zimmermädchen, sofort, erskt. Hotel, Luzern.

9311 Küchenschmidin, Saaltöchter, Restauratorin, sofort, mittl. Hotel, Arosa.

9315 Buffettochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Sol.

Lehrstellenvermittlung:

9174 Kochvolontär, gel. Conditor, März-Nov., mittl. Hotel, Lugano.

9228 Kochlehrling, Kellnerlehrling, 20. März, erskt. Hotel, Lugano.

9267 Kochlehrling, April/Mai, mittl. Hotel, St. Gallen.

9303 Volontaire de salle, Hotel 60 lits, lac Léman.

9304 Kellnerlehrling, sofort, Hotel 1. Rg., Bern.

9190 Bureauvolontär, Ende Febr., mittl. Hotel, Andermatt.

9311 Baderhelfer, sprachkundig, 30. März, Hotel, Zug.

9304 Buffettochter, Serviertochter (Lehrzeit 1 Jahr), erskt. Rest. Bern.

9174 Saaltöchter, März-Nov., mittl. Hotel, Lugano.

9189 Saaltöchter, sofort, Karhausen, 20. März, Hotel, Zug.

9200 Saaltöchter, Hotel 30 Betten, Badoer, Aargau.

9212 Saaltöchter, nicht unter 17 Jahren, deutsch, franz. spr., Hotel 30 Betten, Ostschweiz.

9287 Lehtochter für Saal und Rest., 15. März, Saaltöchter, Juni, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.

9288 Baderhelfer, Barzochter, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Tessin.

9303 Saaltöchter, Ende März, mittl. Hotel, Weggö.

9287 Saaltöchter, sprachkundig, 30. März, Hotel, Lugano.

9309 Kochlehrling, März/April, kl. Hotel, Ostschweiz.

9210 Kochlehrling, kl. Hotel, Ostschweiz.

9164 Bureauvolontärin, mittl. Hotel, Lugano.

Stellen-Anzeiger / No 5 Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Angestellte-Serviermädchen (in Jahresstelle) gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild, Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre 1524

Kücheköchin, tüchtige, evtl. Koch mit guten Kenntnissen der österreichischen Küche in einblassige Hotel-Pension in grössere Schweizerstadt gesuch. - Offerten unter Chiffre 1488

Cuisinier. On cherche pour le 15. Fevr. jeune cuisinier, bonnes références pour travailler. Faire offre avec photo et conditions à l'Hotel Victoria, Aigle. (1531)

Gesucht f. 15 März in mittleres Hotel, Zürich: Bureauvolontärin, Deutsch- und Französisch, Tournaise, f. Frühstückservice und Zimmerdienst. Chiffre 1516

Gesucht per Anfang März: Saaltöchter, Zimmermädchen, Kassierin, Buffetdamen, Bar-Hallen-tochter, Saaltöchter, Küchenburschen, Personal-Zimmermädchen. Ausführliche Offerten an Chiffre 1525

Gesucht in einträgliche Sommerstation: Gouvernante-Stütze, Sekretärin, Buffetdamen, Bar-Hallen-tochter, Saaltöchter, Zimmermädchen, Kafeeköchin, Lingere, Officekochen, Casseroier, Maschinenwäscher, Argentinier, Küchenburschen, Officeburschen, Personal-Zimmermädchen. Ausführliche Offerten an Chiffre 1527

Gesucht von bekanntem Erstklasshotel der Zentralschweiz mit Eintritt Ende März/Anfang April und langer Saison: 1 Pâtissier-Koch, 1 tüchtiger Aide, 1 Kafee- und Personal-Köchin, 1 Casseroier, 1 Küchenmädchen, 1 Officekochen, 1 Personal-mädchen, 1 Zimmermädchen, 1 Conducteur. Offerten an Chiffre 1528

Gesucht von grösserem Jahresbetrieb Grubäundens eine tüchtige, zuverlässige Sekretärin, 1 Zimmermädchen, Glättlerin, Saaltöchter, gutbezahlte Jahresstellen, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 1533

Gouvernante in Bureauarbeiten evtl. aus bewand., vorzuziehen die französische Schweiz für Economat gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1529

Hilfs-gouvernante in Jahresstelle gesucht. Größtstadt. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild, Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre 1523

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN BASSEL

Vakanzenliste Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer und des Umfanges und mit Briefkopf-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. Stellensuchende, die beim Fachberichtsachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

9028 Wäscherin-Glättlerin, Koch oder Köchin (aus der Lehre), sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Sol.

9029 Saaltöchter, Lingere, Hotel 1. Rg., Grb.

9032 Buffetdamen, erskt. Hotel, Bern.

9034 Restauratorin (6 u. 2 Monate), tüchtig, jng. Serviertochter für Brasserie und Cafè, Serviertochter (mit Anwärterlehre), nach Übereink., erskt. Rest. Bern.

9035 Küchenmädchen (6 u. 2 Monate), Hotel, Ostschweiz.

9036 Aide de cuisine, Fr. 130.- bis 180.-, Jahresstelle, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.

9044 Küchenmädchen, Zimmermädchen, 1. März, kl. Hotel, Vevay.

9046 Buffetdamen, Portier, Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, Tessin.

9047 Küchenmädchen, Anfangs-Portier-Hausbursche, Casseroier, Pâtissier-Aide de cuisine, Etagegouvernante, Sommerstation, Hotel 110 Betten, Vevay.

9061 Haus-Zimmermädchen, Davos.

9062 Serviertochter, tüchtig, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Davos.

9063 Tochter für Zimmer und Küche (Gelegenheit Kochen zu lernen), kl. Hotel, Kt. Aargau.

9065 Lingere-Stopferin, Casseroier, Hausbursche, Küchen-Officekochen, April, Tessin.

9069 Alleinportier, Zimmermädchen, selbst, Saaltöchter, Köchin nach Chef, Küchenmädchen, Saison März-Okt., mittl. Hotel, Vierv.

9074 Zimmermädchen, servisek., sofort, 1. März, einfache Restauranttochter, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

9077 Alleinkoch, Fr. 200.-, Dienstabteilung 13. Febr. bis 16. März, Kafeeköchin, Zimmermädchen, nach Übereink., kl. Hotel, Zentralschweiz.

9081 Alleinkoch, Mitte Mai, Hotel 50 Betten, Vierv.

9082 Haushaltungsköchin, Jahresstelle, 20. März, selbst, Serviertochter, nach Übereink., mittl. Hotel, Zentralschweiz.

9083 Commis de rang, sofort, Hotel, Luzern.

9087 Saaltöchter, sofort, mittl. Passantenhôtel, Basel.

9089 Jg. Küchenchef (Militärabtl.), 7. Febr., Casseroier, Bar-Restauranttochter, nach Übereink., erskt. Hotel, Locarno.

Sekretärin-Buchhalterin (evtl. Sekretärin), von erskt. Privat-sanatorium Grubäundens gesucht. Selbständiger Vertrauensposten. Dauerstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Bestqualifizierte Bewerberinnen belieben ihre Off. m. Bild u. Angabe der Gehaltsansprüche einzuschicken u. Chiffre 1512

Serviertochter, tüchtig und gut präsentierend, vor sofort gesucht. In Frage kommt nur solche, die an Speisesevice und Stöckchen gewohnt sind. In Frage kommen nur solche, die in Pension und Altorgangabe an Bahnhofbuffet SBB, Rapperswil am See. (1526)

Serviertochter, junge, zur weiteren Ausbildung od. Saaltöchtertochter sofortigen Eintritt gesucht in erstklassiges Haus od. Montreux. Gute Schulbildung und Französisch erwünscht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre 1532

Cuisine & Office

Jungling, 20jähr., sucht Kochlehrstelle. Welschland wird bevorzugt. Offerten an Chiffre 1511

Koch, gesetzten Alters, pâtissier- u. jahrestellend, mit guten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 151

Koch, 31jähriger, bestausgewiesener, sucht Stelle, auch Militär-Engagement. Off. an Herrn Leoni, 111, Feldpost. (1515)

Küchenschmidin, gesetzten Alters, sucht Stelle für sofort oder später. Hans Huber, Rotenstrasse 2, Zürich 6. (162)

Küchenchef, 39 Jahre, sparsamer Restaurateur, tüchtiger Fachmann, frei ab sofort. Offerten erbeten an Hs. Anderwiler, Dufourstr. 4, Luzern. (17)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Chef oder Aide de réception-Sekretärin-Cassier, 24j., ital., deutsch, franz., engl., holl. sprechend, mit den Zeugnissen, sucht Stelle. Kann sofort eintreten. Offerten erbeten an Postfach 124 in Luzern. Chiffre 1530

Sekretärin, junge, tüchtige, selbständig, sucht Stelle in grösserem Hotel oder erstklassigen Restaurant auf dem Plateau Bern. Chiffre 174

Tochter, mit 3 Jahren Bureaupraxis, sucht Stelle als Sekretärin-Volontärin in Hotel nach Lausanne. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 172

Salle & Restaurant

Barmad, tüchtige Verkäuferin, seriös, mit mehrjähriger Praxis, sucht Engagement. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 149

Obersaaltöchter, selbständig, sprachkundig, tüchtige Mitarbeiterin, sucht Engagement per sofort als solche, für Vertrauensposten oder als Restauranttochter. Chiffre 148

Obersaaltöchter. Wer eine zuverlässige, tüchtige Mitarbeiterin in Küche, Kellner, etc., sucht, an Chiffre 148

Saal-Restauranttochter, 26jähriger, sucht Stelle in gutgehendem Passantenhôtel für Alleeiservice für sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 146

Saal-Restauranttochter, junge, freudm., Deutsch und Franz., sofort. Offerten: Tessin und Genf bevorzugt. Alice Kappeli, Merenschwand (Aargau). (175)

Serviertochter, sprachkundig und tüchtig, sucht passendes Engagement in Restauration/betrieb oder Tea-room. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 159

Tochter, 27 Jahre, deutsch, franz. sprechend, sucht Stelle in Café-Tea-Room. Locarno, Ascona bevorzugt. Offerten unter Chiffre 164

Tochter, junge, freundliche, sucht Stelle in gutgehendem Hotel als Saaltöchter. Offerten erbeten unter Chiffre 176

Etage & Lingerie

Gouvernante, tüchtige, economie, cherche place.Libre de suite et d'envoyer le certificat ep. place de femme de chambre. Bonne références. Chiffre 156

Zimmermädchen, gesettes, sprachkundiges, sucht Sommer- u. Winterstation oder Jahresstelle. Letztere bevorzugt. Chiffre 156

Zimmermädchen, sprachkundiges, tüchtiges, sucht Stelle auf Mitte Februar. Offerten unter Chiffre 166

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht gute Stelle in Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 177

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, Conducteur-Chauffeur, 35i., eigene Uniform, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutgehendem Betrieb für sofort od. n. Übereinkunft. In Referenzen. Adr.: Eichenberger, Wälschenstr. 22, Bern-Liebfeld. (157)

9191 Alleinportier, Hilfskochen, Küchenmädchen, Saaltöchter, Zimmermädchen, Haushaltungsköchin, Bademeister-Masseur, Bademeisterin-Massouise, Saison Mitte April bis Ende Sept., Kurhaus 40 Betten, Zentralschweiz.

9199 Köchin, 1 Saaltöchter, Anfangs-Zimmermädchen, Zimmermädchen, Casseroier, Officekochen, Haus-Officebursche, Sommerstation, Kurhaus 90 Betten, B. O.

9200 Alleinportier, Kasseroier, Küchenbursche, Officekochen, Lingere, Sommerstation, Hotel 30 Betten, Badoer, Aargau.

9201 Serviertochter für Saal und Restaurant, Anfangs-Zimmermädchen, Casseroier, Saal, Hotel, Interlaken.

9202 Kafee-Personalköchin, Casseroier, Küchenbursche, Zimmermädchen, Personal-mädchen, Küchen-Officekochen, Haus-Officebursche, Saison, Ant. April bis Ende Sept., erskt. Hotel, Vierv.

9204 Gewandte Sekretärin, 1 Lingere, Lingerie-mädchen-Stopferin, Wäscherin (Anfangs), sofort, Hotel, Luzern.

9213 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hilfskochen, nach Übereink., mittl. Hotel, Badoer, Aargau.

9215 Buffettochter, Commis de cuisine, Hausbursche, Küchenbursche, Officekochen, Hausmädchen, Ende März, mittl. Hotel, Zürich.

9222 Weißnäherin-Stopferin, Ende Febr., Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

9223 Jg. Köchin, Fr. 120.- bis 150.-, sofort, mittl. Hotel, Schaffh.

9224 Köchin, Haus-Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

9226 Directrice-Gouvernante, Economogouvernante, Sekretärin, Oberkellner, Personal-Köchin, Chef d'Etage, Liftführer, Kasseroier, Saal, Hotel, Interlaken.

9237 Kasseroier, Aide de cuisine, sofort, mittl. Passantenhôtel, Zentralschweiz.

9238 Kafee-Angestelltenköchin, Mitte März, Baderau (wird angeschlossen an Küchenmädchen, März/April, erskt. Hotel, Badoer, Aargau.

9242 Tüchtige Saaltöchter, Restauranttochter, Tournaise, Jahresstellen, mittl. Hotel, Badoer, Aargau.

9245 Sekretärin, sofort, mittl. Hotel, Montreux.

9246 Portier-Hausbursche, Jahresstelle, Mitte Febr., mittl. Hotel, St. Moritz.

9247 Alleinkoch, Küchen-Economogouvernante, Casseroier-Küchenbursche, Haushaltungskafeeköchin, Zimmermädchen, Serviertochter, Wäscherin-Lingere-Stopferin, Hausbursche-Gärtner, Küchenmädchen, Mitte März, mittl. Hotel, Gersau.

9249 Alleinportier (auch Anfänger), sofort, mittl. Hotel, Zch.

9250 Zimmermädchen, jng. Saaltöchter, mittl. Hotel, Thunsee.

9252 Entremetteur, 10 Febr., Commis Gardemanger, sofort (Militärabtl.), erskt. Hotel, Bern.

9256 Küchenchef, Sekretärin, 2 Officekochen, sofort, erstklassiges Hotel, Grb.

9257 Kasseroier, mit guten Kenntnissen im Kochen, Haushaltungsköchin, nach Übereink., mittl. Passantenhôtel, Basel.

9259 Oberkellner, Kafeeköchin, sofort, mittl. Hotel, Adol.-Hotel, Grb.

9261 Zimmermädchen (auch Anfängerin), Oberaufsichtiger, Restauranttochter, Hausbursche-Portier, Kinderfräulein-Stütze der Hausfrau, sofort, Hotel, Bern.

9262 Hausbursche-Portier, sofort, mittl. Hotel, St. Gallen.

9268 Portier, sofort, Hotel, Luzern.

9270 Alleinportier, 25. März, Zimmermädchen, gewandt, mittl. Hotel, Weggö.

Hilfs-gouvernante-Hausbeamtin, Frühjahrg., erskt. Hotel, Zch.

tèrent également des requêtes, insistant sur les répercussions d'une telle mesure pour l'hôtellerie et le tourisme, et s'élevant contre une schématisation trop absolue des restrictions. On se demandait vraiment si l'ordonnance du 11 janvier, réduisant le trafic d'un cinquième, mais laissant aux entreprises de transport la liberté de réaliser cette économie comme elles l'entendaient n'aurait pas suffi. On s'était d'ailleurs déjà étonné de voir que, sur tel ou tel parcours, l'horaire n'était pas mieux adapté au trafic et que l'on ne tenait pas compte des variations saisonnières. En automne, par exemple, il aurait été facile à ce moment de supprimer certaines courses au lieu de le faire en pleine saison de sports d'hiver.

Pour une fois ces protestations ne demeurèrent pas sans effet: vendredi déjà, l'on apprenait que le Conseil fédéral avait abordé le sujet et que M. Cello, chef du département fédéral des postes et chemins de fer, interviendrait auprès de qui de droit pour que la question soit «reconsidérée». Cette nouvelle a été suivie deux jours après du communiqué ci-dessus. Donc le trafic automobile public ne sera pas suspendu le dimanche, mais...

Ce mais... représente toutes les restrictions futures dont nous sommes encore menacés dans ce domaine et qui, pour le moment, sont annoncées sous forme de restrictions saisonnières, en automne des voyageurs qui n'auraient pas pris la précaution de réserver ou de s'assurer leur place d'avance.

Il n'en reste pas moins que l'existence même de certains hôtels de montagne court de toujours plus graves dangers pour ne pas dire qu'elle est rendue tout à fait impossible par les restrictions qui ont déjà été imposées, et les mesures qui viennent d'être prises au sujet des camions, des autocars, des excursions de sociétés, etc. Si l'on suit la presse automobile on ne peut se défendre de l'impression que l'on déploie à Berne un zèle quelque peu exagéré dans le domaine du ralentissement du trafic routier, et surtout que l'on va un peu vite en besogne. Il est en effet difficile de justifier par la pénurie de benzine les restrictions imposées aux voitures qui sont déjà adaptées aux carburants de remplacement, et l'argument de la pénurie de pneu n'est pas non plus très convainquant pour expliquer les restrictions

de trafic des voitures privées, puisque c'est surtout les pneus de grande dimension pour camions qui font défaut.

On ne saurait donc trop louer nos hautes autorités d'être si rapidement intervenues pour faire supprimer cette interdiction de circuler le dimanche et pour avoir ainsi réfréné un zèle un peu impatient. C'est en quelque sorte un surpis qu'elles ont accordé à de nombreuses exploitations hôtelières. Hausse des tarifs de chemins de fer, restrictions de circulation toujours plus absolues, on ne peut pas prétendre, après cela, que l'année 1944 commence sous d'heureux pour le tourisme et l'hôtellerie.

De nos sections

Syndicat des hôteliers de Genève

Le 26 janvier a eu lieu l'assemblée générale annuelle du Syndicat des Hôteliers de Genève sous la présidence de M. Jean Armléder. Dans son rapport de fin d'exercice, le président constata, malgré toutes les difficultés du moment, une certaine amélioration de la marche de l'hôtellerie genevoise par rapport aux premières années de guerre; mais ce ne fut pas pour cela une année normale, et moins encore une bonne année! Cependant, peu à peu, nous essayons de sortir de notre léthargie. Les touristes suisses découvrent Genève; les réfugiés affluent en nombre et, alors que le nombre des nuitées des hôtels genevois n'était, en 1942, que de 674.000, il a, en 1943, largement dépassé les 700.000. L'élément caractéristique du mouvement dans nos hôtels en 1943 est la diminution sensible des arrivées, mais par contre l'augmentation importante des nuitées.

Le Syndicat des hôteliers compte actuellement 30 membres avec 1985 lits. L'assemblée générale a réélu à l'unanimité son président M. J. Armléder et les membres du comité: MM. O. Bucher, F. Cottier, E. Lauber, R. Pally et P. Schlenker.

La caisse du Syndicat a subventionné largement les principaux événements touristiques qui tous ont été favorisés par un ciel bleu. Notre Genève s'est montrée cette année plus fleurie et plus étincelante que jamais.

Le président a tenu à relever que notre Syndicat fête cet hiver le 10ème anniversaire de sa fondation, qui eut lieu le 2 novembre 1903. Il n'a pas voulu marquer cet important étape par des festivités qui conviendraient à une autre époque et qui ne seraient pas en rapport avec les graves circonstances du moment.

A l'issue de l'assemblée, un excellent repas, auquel ont assisté de nombreuses dames, fut servi par notre membre M. Pironi. Cette agréable soirée se déroula dans une atmosphère sympathique. P. S.

Ecole hôtelière

Intéressantes conférences

On sait que la direction de notre Ecole ne néglige aucune occasion d'apporter quelque variation à l'enseignement régulier et qu'elle cherche à enrichir les connaissances des élèves par des visites d'entreprises, excursions, et causeries. C'est ainsi que ces derniers temps les jeunes gens qui suivent les cours de l'Ecole ont pu assister à deux conférences qui ont certainement contribué à élargir leur horizon.

Présentation et dégustation de fruits et légumes congelés

M. Arnold Kluser, un ancien élève de notre Ecole, actuellement directeur de la Maison Frisco, S.A. des fruits et légumes réfrigérés, Zurich, est venu nous entretenir des méthodes de conservation les plus modernes.

Des fruits et légumes de tout premier choix — de variétés sélectionnées — sont ainsi conservés à une température de plus de 30 degrés centigrades sous zéro. Des installations techniques

spéciales permettent la réfrigération sitôt après la cueillette. Les produits ainsi conservés gardent non seulement leur aspect et leur parfaite fraîcheur, mais encore leur valeur nutritive intégrale, leur goût et arôme, tels que s'ils venaient d'être récoltés. C'est en Suisse que se trouvent les installations réfrigérantes les plus modernes d'Europe (Fabrique de conserves «Roco», à Rorschach) conçues et réalisées par la maison «Sulzer Frères» à Winterthur. Le processus de congélation a lieu dans des tunnels de réfrigération. Afin que détaillants et consommateurs puissent bénéficier d'une marchandise à tout point de vue irréprochable, il a fallu créer des entrepôts et installations de transport ad hoc, de même qu'un emballage approprié.

Nos élèves ont eu l'occasion d'apprécier, aux repas de midi et du soir de ce jour-là, ses légumes et fruits «Frisco». Ils ont aussi acquis la conviction, que ces produits ne cèdent en rien aux qualités de la marchandise fraîchement cueillie.

Nous adressons encore à M. Kluser et à la maison «Frisco S.A.» nos bien vifs remerciements.

La Gastronomie à travers les âges

M. Albert Muret, artiste-peintre et homme de lettres connu, s'est assuré également dans le domaine de la gastronomie une autorité incontestée en Suisse et outre Jura. Ses causeries à la radio retiennent à l'écoute un nombre toujours plus considérable d'auditeurs qui apprécient sa profonde culture, l'étendue de ses connaissances techniques et sa haute fantaisie.

Samédi dernier, les élèves de l'Ecole hôtelière ont eu le privilège d'entendre M. Muret qui les retint sous son charme pendant deux heures. Cette causerie à bâtons rompus sur la gastronomie à travers les âges fut non seulement un enrichissement pour nos futurs hôteliers, mais également une jouissance de l'esprit, sinon de l'estomac. Il sut en tous cas nous mettre l'eau à la bouche en évoquant les fastes culinaires des temps révolus. Nous lui saurons infiniment gré de vouloir nous revenir bientôt.

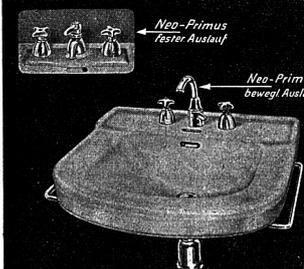
BIN KÄUFER
auch nur von einigen Flaschen, sowie grösseren Posten
Rhein- u. Moselweinen
Offerten unter Chiffre R.M. 2883 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf April für lange Saison erfahrene, selbständige, durchaus versierte
Etagen-Gouvernante
in grosse Haus. Offerten mit Zeugnissen und Photo unter Chiffre E. G. 2888 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gut präsentierender Fachmann mit erstklassiger Karriere als Pâtissier u. Koch (Fähigkeitsausweis)
sucht Stellung als Gérant
in Restaurant mit Konditorei oder kleineres Hotel. Offerten unter Chiffre A.L. 2887 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ihr Hotel ist zuerst besetzt

COLUMBUS TISCH schafft zufriedene Kunden.

Neo-Primus bester Auslauf
Neo-Primus bewegl. Auslauf

BELCO

„Columbus“ Tische sind unübertroffen in Form, Massverhältnis und Konstruktion. Beachten Sie die neue Neo-Primus-Mischbatterie, mit unserem Rex-Oberteil, d. i. nichtsteigende Spindel und von aussen nachziehbarer Stopfbüchse, daher unverwundlich

belco
BELCO SANITÄRE APPARATE A. G. ZÜRICH
Stauffacherquai 42 Telefon 3 86 80

WEILAND PROPAGANDA
Der interessante Trefferplan:
1 Treffer zu Fr. 20.000.- 100 Treffer zu Fr. 200.-
1 Treffer zu Fr. 10.000.- 200 Treffer zu Fr. 100.-
1 Treffer zu Fr. 5.000.- 400 Treffer zu Fr. 50.-
3 Treffer zu Fr. 2.000.- 600 Treffer zu Fr. 40.-
50 Treffer zu Fr. 1.000.- 800 Treffer zu Fr. 25.-
50 Treffer zu Fr. 300.- 20.000 Treffer zu Fr. 10.-
20.000 Treffer zu Fr. 5.-

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

10. Februar Ziehung

Gesucht für kommende MUSTERMESSE BASEL (22. April bis 2. Mai)
Küche:
5 Chefs de Partie
20 Commis für alle Partien
3 Commis-Pâtissier
Restaurant:
eine Anzahl Kellner und Serviertöchter
Bureau:
1 Warenkontrollleur
1 Kontrolleur
Ferner für sofort oder nach Übereinkunft:
1 Buffet-Lehrtochter
1 Koch-Lehrling
Es kommen nur bestqualifizierte Leute in Frage. Zeugnis-kopien und Photos an
G. Straub, Mustermesse-Restaurant, Basel

Autom. Waagen mit Garantie ab Fr. 285.—, Aufschaltmaschinen, Nationalkassen, Kaffeemühlen elektr. etc. Frau Sigg, Zähringerstrasse 5, Zürich 1.

GESUCHT Barmaid
Offerten unter Chiffre G. 6256 Y an Publicitas Bern.

Hygienische Bedarfsartikel und Gummiwaren
Diskreter Versand
Krampfaderstrümpfe Verlangen Sie Gewebemuster und Maßkarte.
E. Schwäger, vorm. P. Hübscher, Zürich, Seefeldstr.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!
Zu kaufen gesucht
Elektrischer Kochkessel
Offerten mit Angabe der Stromstärke, Marke u. Größe. Ebned selbst zu kaufen ges. Kleinere, gut erhaltenen
Konzerfflügel
Offerten mit Preis- und Markenangabe unter Chiffre L.B. 2894 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Je cherche pour le 1er mars une jeune **Cuisinière** ou Aide de cuisine, ainsi qu'une **Fille de cuisine**
Salaire fr. 120.— et fr. 80.— Nourrie et logée. Offres: Café-Restaurant «Le Relais», La Sallaz-Lausanne.
Mir suchen zu gelegentl. Eintritt Waren- und Personal-
Kontrollleur sowie **Bureau-Dolantärin**
Off. mit Zeugniskop. gef. an A. R. Lüthi, Casino, Bern.

Günstiges Angebot!
Kleiderbügel
geeignet für die Fremdenzimmer, per Dtz. nur 1 Franken. Versende von — zu an M. J. Müller, L. RICKENBACHER, Zurich 5, Hardturmstrasse 308.
Barmaid sucht Stelle
in nur gutem Hause auf 15. März oder später. Prima Referenzen. Alter 23 Jahre. Deutsch, franz., ital. sprechend. Gef. Offerten unter Chiffre E. B. 2885 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Eintritt nach Übereinkunft in Hotel-Restaurant
1 Mädchen für Restaurant
1 Wäscherin-Lingere
Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter P. 4212 N an Publicitas Neuchâtel.
Gesucht für Militärabkößung (ca. 4 Wochen)
Aide de cuisine (bei Zufriedenheit Sommer-gemeldet), ferner in Jahresstelle
Bürofräulein (Vortrausperson) evtl. Volontärin, tüchtiges, sauberes
Küchenmädchen und ein
Privatmädchen
jüngeres, im 11-jährigen Bubi, Mithilfe im Haushalt. Offerten unter Chiffre W.A. 2700 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotels mittlerer Grösse, voll beschäftigt, zu verkaufen
Anzahlung Fr. 100.000.—, Offerten unter Chiffre Y 2494 Q an Publicitas, Basel.

LUZERN
An zentraler Geschäftslage der Stadt Luzern zu verkaufen altbekanntes, bürgerliches
HOTEL
mit Restaurant und Reawirtschaft. Bettenzahl über 100. Jahresberieb. Grosse Anzahlung Bedingung. Nur ernsthafte Käufer erhalten Auskunft durch: Franz Müller-Schuler, Sachwalter, Kantonalbankgebäude, Luzern.

Von solventem Interessenten zu mieten gesucht
Tea-Room
(wenn möglich mit kleiner Bar)
Saisongeschäft (2 Saisons) bevorzugt. Offerten unter Chiffre T. R. 2893 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, in allen Teilen versierter
Allein-Koch als Küchendienst
in mittelgrossen Betrieb, sowie ein
Commis de cuisine für anfangs April, ferner auf April-Mai
3 commis de cuisine
1 Angestellter-Koch
Gef. Offerten mit Zeugniskopien und Photo erbeten unter Chiffre A. K. 2897 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel 50 lits, cherche 1ere fille de salle
capable, deux langues exigées, bon gage. Faire offre sous chiffre S.A. 2888 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Sekretärin
von grösserem Fremdenbetrieb der Südostschweiz per sofort **gesucht**.
Gutbezahlte Dauerstelle. Bewerberinnen mit guten Sprachkenntnissen und Referenzen belieben ihre Offerte mit Bild einzureichen unter Chiffre P. R. 2701 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht gebildete, gut englisch sprechende, im Wirtschafts- und Hotelbetrieb tüchtige
Tochter
für Bar-Buffet, Lingerie (nähen, stopfen), Stütze
in Hotel, welches mit englischen Internierten besetzt ist. Monatsgehalt Fr. 120.— nebst freier Station. Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten an Hotel Beau-Site, Adelsboden, Telephon 191.

Gut präsentierende, seriöse
BARMAID fachgewandt und sprachkundig, Alter 25—33 Jahre, **gesucht**
Gef. Offerten unter Chiffre Z. H. 2898 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BUREAU Dr. H. GURTNER - GOLDSWIL BIELINTERLAKEN
Experten. Betriebsreorganisationen. Kostenreduktion. Buchhaltung-Service: Nachtragungen, Abschluss. Neuanlage von Betriebsbuchführungen.
Wir bringen jede Buchhaltung in Ordnung. Erster Besuch unentgeltlich.