

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 18

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 einspaltige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

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

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

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr



Dreißigundfünfzigster 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.; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 50. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

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

Der Entscheid des E.V.D. in der Hotelpreis-Frage

Gutheissung unserer Beschwerde

Kurz vor Redaktionsschluss erhalten wir den Entscheid des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes in der Beschwerdesache des Schweizer Hotelier-Vereins gegen die Eidg. Preiskontrollstelle betr. Erhöhung der Pensions- und Menüpreise.

Wie erinnerlich, hatte die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Verein vom 21. Januar 1943 beschlossen, der eidg. Preiskontrollstelle das Begehren um Erhöhung der Minimalpensionspreise um 50 Rp. für alle Hotelkategorien und entsprechend um Erhöhung der bisherigen Menüpreise (Mittag- und Abendessen, einzeln abgegeben) von 25 Rp. pro Mahlzeit zu stellen, damit ein Teil der seit Kriegsausbruch eingetretenen Verteuerung der Waren- und Betriebskosten ausgeglichen werden könne.

Die Eidg. Preiskontrollstelle lehnte in der Folge dieses Begehren ab, doch sah sich der Zentralvorstand des SHV im Laufe des Herbstes 1943 erneut veranlasst, das gleiche Begehren nochmals anhängig zu machen. Aber auch dieses wiederholte Gesuch wurde von der Eidg. Preiskontrollstelle mit Entscheid vom 20. Dezember 1943 wiederum abgewiesen. Daraufhin hatte nun der Zentralvorstand des SHV gegen diesen Entscheid beim Eidg. Volkswirtschaftsdepartement am 28. Dezember 1943 einen Rekurs eingereicht. Nach längerer und eingehender Überprüfung durch das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement, welches die ganze Frage auch noch durch eine neutrale Expertise begutachten liess, ist nun am 1. Mai durch Bundespräsident Dr. Stampfli der Entscheid zu Gunsten

des Schweizer Hotelier-Verein gefällt worden.

Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement hat folgendes erkannt:

1. Die Beschwerde des Schweiz. Hotelier-Vereins vom 28. Dezember 1943 wird gutgeheissen und die angefochtene Verfügung der eidg. Preiskontrollstelle vom 20. Dezember 1943 wird aufgehoben.
2. Der schweiz. Hotellerie wird bewilligt, die bereits in der Verfügung Nr. 542 A/42 der eidg. Preiskontrollstelle vom 9. März 1942 je nach Preiskategorie gestatteten Zuschläge von Fr. 1.50, 1.75 und 2.— auf den Minimalpreisen um je 50 Rappen zu erhöhen. Der bisher gültige Maximalpreis wird nicht erhöht.
3. Für diejenigen Fälle, wo die bisherigen Teuerungszuschläge von Fr. 1.50, 1.75 und 2.— nicht voll ausgenützt wurden, dürfen nur die effektiv berechneten Zuschläge um 50 Rappen erhöht werden.
4. Der schweiz. Hotellerie wird die Erhöhung der bisherigen Preise für einzelne Mittag- und Abendessen um je 25 Rappen gestattet. Diese Bewilligung findet keine Anwendung für Restaurants, auch wenn solche mit dem Hotel verbunden sind.

Auf die nähere Begründung des viele interessante Detailfragen enthaltenden Entscheides, der für die Existenz der Hotellerie im Rahmen der Selbsthilfe und des Durchhaltens von weittragender Bedeutung ist, werden wir in der nächsten Nummer der Hotel-Revue noch näher zurückkommen.

Die bewilligten Preiserhöhungen treten sofort in Kraft!

Im weiteren machen wir unsere Mitgliedschaft nachdrücklich darauf aufmerksam, dass der Zentralvorstand des SHV bereits in seiner Sitzung vom 28./29. März 1944 in vorsorglicher Weise den Beschluss gefasst hat, dass im Falle der Gutheissung unseres Rekurses, im Sinne des Beschlusses der Delegiertenversammlung vom 21. Januar 1943 und in Übereinstimmung mit unserer Preisnormierung, ein bewilligter Preisaufschlag unverzüglich in Kraft gesetzt werden soll. Unsere Vereinsmitglieder sind deshalb gehalten, die Erhöhung der Minimalpreise, sowie der Einzelmahlzeitenpreise entsprechend der vom Eidg. Volkswirtschaftsdepartement erteilten Bewilligung sofort vorzunehmen.

Durch das Urteil des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes hat nun eine Angelegenheit, mit der sich unsere Vereinsinstanzen seit mehr als 15 Monaten beschäftigten, ihren für unseren Stand sehr befriedigenden Abschluss gefunden.

Einzigste Mitteilung an unsere Mitglieder

Die Benachrichtigung unserer Mitgliedschaft erfolgt einzig und ausschliesslich auf diesem Wege. Es ist keine zusätzliche Orientierung durch Zirkular vorgesehen. Wir ersuchen daher unsere verehrten Mitglieder sowie die Sektionen und Regionalverbände, von den obigen Mitteilungen sowie den in der nächsten Ausgabe folgenden ergänzenden Informationen gebührende Kenntnis nehmen zu wollen.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Der Entscheid des E.V.D. in der Hotelpreis-Frage — Aus dem Zentralvorstand. Seite 2: Die Hilfsaktionen für das Hotelgewerbe gerechtfertigt. Seite 3: Neuordnung der fleischlosen Tage — Fischfrühen vorübergehend wieder zugelassen — Preise für Spargeln — Die Reorganisation in der schweizer. Weinwirtschaft. Seite 4: Kleine Chronik — Aus den Sektionen Totentafel — Auskunftsdiens — Saison-eröffnungen.

Praxis daneben noch der Anlernberuf der Saal- tochter weiterbesteht. Ferner ist auch den Saisonbetrieben die Möglichkeit eingeräumt, Lehrtöchter anzunehmen, unter der Voraussetzung, dass die erforderliche Berufspraxis von 18 Monaten innerhalb von zwei Jahren absolviert wird. Offen ist noch die Frage nach der Entschädigung. Grundsätzlich teilt der Vorstand die Meinung, dass von der Erhebung eines Lehrgeldes abzusehen und den Lehrtöchtern, wenn möglich, im Rahmen der Trinkgeldordnung ein kleiner Grundlohn oder Troncanteil zuzusichern sei. Einige Spezialfragen, wie Mindestalter der Lehrtöchter, Berufsbezeichnung usw., sollen noch durch die Direktion abgeklärt werden, die dem Vorstand dann für die nächste Sitzung einen bereinigten Reglementsentwurf unterbreitet.

Wegleitung zur Anlernung des Portierpersonals

Auf Wunsch des Schweizerischen Bedienungs-personal-Verbandes ist ein Entwurf über die Berufsangfolge und über die Einführung einer Zwischenstufe für Concierges ausgearbeitet worden. Der Vorstand ist einhellig der Auffassung, dass es sich dabei nur um eine unverbindliche Wegleitung, nicht aber um ein verpflichtendes Reglement handeln könnte. Verschiedene Bestimmungen, so der Begriff des „kleinen Hotels“ usw. bedürfen noch einer weiteren Abklärung. Im übrigen ist dieses Geschäft nicht als vordringlich anzusehen. Der Vorstand wird bei sich bietender Gelegenheit darauf zurückkommen.

Verlängerung der Lehrzeitdauer für Kellner

Im Prinzip ist die Verlängerung der Lehrzeit für Kellner bereits beschlossene Sache. Dagegen hat es bis jetzt immer noch an den notwendigen Grundlagen für den Ausbau dieser Lehre gefehlt. Man ist nun daran gegangen den Lehrplan für vier Halbjahreskurse an der Gewerbeschule aufzustellen und damit an einer Schule auch bereits praktische Erfahrungen zu sammeln. Die Fachverbände werden später noch Gelegenheit haben, zur Durchführung der erweiterten Lehre Stellung zu nehmen. Es handelte sich hier nur um eine vorläufige Orientierung.

Organisation von Fachkursen für Kochpersonals

Herr Gölden orientiert über die beabsichtigten Fachkurse für Köche, die als Weiterbildung im Hinblick auf die Nachkriegszeit gedacht sind. Es würde sich um sehr kurzfristige Veranstaltungen an den schon bestehenden Fachschulen in der Zeit der Zwischenkurse handeln. Über die Finanzierung konnte man sich mit den Bundesstellen noch nicht einigen, indem diese davon ausgehen, dass solche Fortbildungskurse eigentlich ausschliesslich Sache der Verbände wären.

Auf Wunsch erklärt sich Herr Gölden bereit, dem Zentralvorstand ein Programm als Diskussionsbasis für solche Fachkurse zu unterbreiten.

Finanzierung der Fachkommission

Obwohl die Fachkommission sich mit einem sehr einfachen Verwaltungssystem begnügt, bedarf sie zur Bewältigung der zahlreich neuen an sie herangetretenen Aufgaben doch vermehrter Mittel. Nachdem der Kommissionspräsident das erweiterte Budget erläutert hat, beschliesst der Zentralvorstand, dem Verteiler der Kosten auf die verschiedenen Fachverbände zuzustimmen, und die Mehraufwendungen, die sich für unsern Verein ergeben, zu bewilligen. Abschliessend orientiert Herr Gölden noch über die neugeschaffenen Kreis-kommissionen, durch deren Vermittlung man eine intensivere Zusammenarbeit mit den kantonalen Behörden zu erreichen hofft.

Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben

Vor einiger Zeit wurde durch Delegationen der gastgewerblichen Verbände der Entwurf des Schweizerischen Gewerbeverbandes zu einem solchen Bundesgesetz in Beratung gereicht, der bezüglich der Arbeitszeit, Tages- und Nachtruhezeit, Essenszeiten, Ferien und Unfallversicherung besondere, das Gastgewerbe betreffende Bestim-

Aus dem Zentralvorstand

Sitzung vom 26./27. April 1944 im Hotel Carlton-Elite, Zürich

Die vom Zentralpräsidenten, Herrn Dr. H. Seiler, geleiteten Beratungen standen im Zeichen der Delegiertenversammlung und der Personalprobleme. Zu den Verhandlungen waren alle Mitglieder des Zentralvorstandes erschienen, nämlich die Herren V. Wiedeman, Vizepräsident, R. Bieri, F. Bortler, F. Cottler, A. Fanciola, T. Halder, F. E. Hirsch, F. X. Markwalder, R. Mojonnet und H. Schmid. Vom Zentralbureau nahmen die Herren Dr. M. Riesen, Dr. R. C. Streiff und Dr. A. Büchi teil. Zur Behandlung besonderer Fragen wurden ferner die Herren H. Gölden-Morlock und H. R. Jaussi, Schulpräsident, zugezogen.

Mitteilungen des Herrn Zentralpräsidenten

Herr Dr. H. Seiler erinnert daran, dass kurz nachdem der Zentralvorstand Schaffhausen nach der letzten Sitzung verlassen hatte, die Munostadt durch das schwere Bombardement aus der Luft heimgesucht wurde. Die Vereinsleitung nahm um so grösseren und regeren Anteil an diesem tragischen Ereignis und war auch sehr um das Befinden der dortigen Mitglieder, sowie ihrer Familien und Betriebe besorgt.

Für die Hotellerie hängt sehr viel von der weiteren Behandlung des Projektes über rechtliche Hilfsmassnahmen ab, das seit mehreren Monaten bereits auf dem Kanzleisch des Bundesrates liegt. Bekanntlich sind die Vollmachtenkommissionen begrüsst und um ihre Stellungnahme ersucht worden, doch waren die Auffassungen geteilt, indem sich die Kommission des Ständerates mehrheitlich für diejenige des Nationalrates gegen eine Einführung der Massnahmen durch Vollmachtenbeschluss aussprachen. Anlässlich der Frühjahrssession der eidgenössischen Räte erfolgte eine Fühlungnahme mit den

Fraktionen. Wie nun einem Korrespondenzwechsel mit dem Eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement zu entnehmen ist, beschäftigt sich dieses gegenwärtig mit der Ausarbeitung einer Botschaft an die eidgenössischen Räte. Es soll aber offenbar diesen überlassen bleiben, darüber zu entscheiden, ob die Notverordnung auf Grund der Vollmachten oder auf dem normalen Gesetzsweg zu gehen hat. Die Vereinsleitung sieht begreiflicherweise der Botschaft mit grösstem Interesse entgegen und hofft, dass die weitere Behandlung der Angelegenheit nicht allzulange auf sich warten lässt.

Nachwuchsprobleme im Lichte der Fachkommission für das Gastgewerbe

Die schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe (S. F. G.) hat seit der Übernahme der Geschäftsleitung durch Herrn H. Gölden eine sehr rege Tätigkeit entfaltet und die berufliche Förderung des Fachpersonals energisch an die Hand genommen. Sie befasste sich eingehend mit einer Reihe in das Stadium der Vorbereitung getretener Fragen wie Einführung einer Lehre für das weibliche Servierpersonal, Ausgabe des Arbeitsbuches, Verlängerung der Lehrzeit für Kellner, Verbesserungen im Portierberuf, Einführung weiterer Beruflehren u. a. m. Der Zentralvorstand erachtete es als gegeben, den Präsidenten der SFG, beizuziehen, um von ihm eine Orientierung über alle diese Probleme entgegenzunehmen und bei der Beratung einzelner bereits konkret gefasster Projekte ad hoc ergänzende Auskünfte entgegenzunehmen.

Das Arbeitsbuch

Das bereits im letzten Jahre von den beteiligten Verbänden angenommene Kellner-Sta-

tut bestimmt, dass zur geordneten Durchführung der Berufsangfolge ein Arbeitsbuch einzuführen sei. Dieser Bestimmung soll nun Nachachtung verschafft und mit der Ausgabe des Arbeitsbuches Ernst gemacht werden. Zu diesem Behufe ist der Entwurf zu einem Arbeitsbuch-Reglement ausgearbeitet worden, den der Vorstand in Beratung zieht. Nachdem Eintreten auf den Entwurf beschlossen ist, erfolgt artikelweise Detailberatung. Das Arbeitsbuch gelangt nicht nur für Kellner, sondern auch für Serviertöchter zur Ausgabe, unter der Voraussetzung, dass die Lehre für das weibliche Servierpersonal Tatsache wird. Da für die Führung der Stammkontrolle die Ausgabe des Buches und die damit zusammenhängenden administrativen Arbeiten nur eine neutrale Stelle in Frage kommt, wäre die Geschäftsstelle der SPG. hiemit zu betrauen. Umstritten ist die Frage nach der Gültigkeitsdauer. Selbst wenn man diese im Gegensatz zur Praxis in anderen Verbänden befristet wollte, so wäre sie auf jeden Fall von drei auf fünf Jahre auszudehnen: Wenn im weiteren der Grundsatz eingeführt werden soll, dass Arbeitsbuchinhaber unter gleichen Voraussetzungen bei der Stellenbesetzung zu bevorzugen sind, dann bedarf es hier unter allen Umständen einer mehrjährigen Übergangsfrist, bis alle Kellner und Serviertöchter mit regulärem Lehrabschluss im Besitze des Arbeitsbuches sind. Die Absicht, den Facharbeitsnachweisen wegen der bevorzugten Placierung von Arbeitsbuchinhabern ebenfalls verbindliche Weisungen aufzuerlegen, wird aus triftigen praktischen Erwägungen abgelehnt. Abschliessend wird die Direktion beauftragt, anhand der als nötig erachteten Änderungen einen Gegenvorschlag zum vorliegenden Projekte auszuarbeiten, der vom Vorstand nochmals zu behandeln ist.

Ausbildung von Serviertöchtern

Hiefür liegt ein vom Biga vorbereiteter Entwurf vor. Dieser nimmt eine Lehrzeit von 18 Monaten in Aussicht, umschreibt die Anforderungen an die Betriebe, beschränkt die Zahl der Lehrtöchter und umfasst das Lehrprogramm. Es hat dabei die Meinung, dass diese Lehre nicht etwa obligatorisch ist, indem nach bisheriger

amungen vorsieht. Auf Wunsch der beiden Arbeitgeberorganisationen hat die Union Helvetia ihre eigenen Vorschläge präzisiert und schriftlich zusammengefasst. Diese werden in einem nähere Prüfung unterzogen. Die artikelweise Bestimmung zeitig eine Reihe von Abänderungs- und Gegenanschlägen. Vor allem besteht der Wunsch, die Vorschriften in bezug auf Arbeitszeit und Überstunden so elastisch wie möglich zu gestalten, um den verschiedenenartigen Verhältnissen genügend Rechnung zu tragen. Auf diesen Punkt verweist ja auch der Vorbericht des eidgenössischen Gewerbeverbandes mit besonderem Nachdruck, wenn er grosse Schwierigkeiten für eine einheitliche Regelung der Arbeitszeit vorsieht, weil die Arbeitsbedingungen zufolge der Unterschiedlichkeit zwischen städtischen und ländlichen Verhältnissen, wegen der bestehenden Saison- und Witterungseinflüsse, der Regelung des Ladenschlusses usw. derartig mannigfaltig sind. Der Vorstand beschloss denn auch, den künftigen Stellen zu beauftragen, eine Ordnung vorzusehen, welche auf die bestehenden Bedingungen Rücksicht nimmt. Es ist übrigens nicht zu übersehen, dass die kriegswirtschaftlichen Bestimmungen, besonders das Verbot der Abgabe warmer Speisen nach 9 Uhr abends, die Regelung der Arbeitszeit wesentlich erleichtert und vereinfacht haben. Wenn auch weite Kreise im Gastgewerbe die Beibehaltung dieser Vorschriften für die Nachkriegszeit begrüssen könnten, so besteht in dieser Hinsicht noch vollständige Ungewissheit über die Nachkriegsregelung. Es wäre daher unverantwortlich, heute schon für die Friedensjahre eine endgültige Ordnung als feststehend anzunehmen, die vorläufig erst auf Grund kriegswirtschaftlicher Auswirkungen besteht. Die Bestimmungen bezüglich Überzeit sind unbedingt elastischer zu gestalten als dies im Antrag der UH. formuliert ist. Vor allem sind die Bedürfnisse der Berghotellerie vermehrt zu berücksichtigen, wo ein Ausgleich für geleistete Überstunden ungenügend in einem Wochenfrist erlangt kann. Auch die Ferienregelung soll sich besser an bereits bestehende Normen oder Vorschläge anlehnen. Im übrigen sollen die vorliegenden Vorschläge auch mit den Vorschriften der Trinkgeldordnung übereinstimmen. Was die Unfallversicherung anbelangt, so kann den Vorschlägen zugestimmt werden, die dahin gehen, die Prämien für die Betriebsunfallversicherung an den Betrieben zu belasten, während jene für die Nichtbetriebsunfallversicherung von den Angestellten selbst aufzubringen wären.

In der an die Sitzung des Zentralvorstandes anschliessenden Besprechung mit einer Delegation des Wirtvereins wird es möglich sein, unter den Arbeitgeberverbänden einen gemeinsamen Vorschlag zum Abschnitt Gastgewerbe im Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben zu veröffentlichen. Die eidgenössischen Expertenkommission soll jedenfalls eine von uns ausgehende Vernehmlassung zu der Gesetzesvorlage zur Weglung unterbreitet werden.

Trinkgeldordnung

Der Zentralvorstand nimmt Kenntnis von einer Zuschrift der Union Helvetia, welche die Aufnahme neuer Verhandlungen vorschlägt im Hinblick darauf, dass die neueste Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements zur Trinkgeldordnung Ende dieses Jahres abläuft. Die kürzlich zwischen der UH. und dem Wirtverein geführten Verhandlungen haben gezeigt, dass sich letzterer für das Wirtschaftsgewerbe in bezugnehmenden Rahmen an einer Trinkgeldordnung beteiligen will. Es wäre daher denkbar, dass diese beiden Organisationen zu einer Vereinbarung über die Ordnung des Trinkgeldwesens in Wirtschaften der Hotellerie die Notwendigkeit zurzeit keine Veranlassung, eine von der gegenwärtigen Regelung abweichende Anordnung in Betracht zu ziehen, nachdem gerade mit Rücksicht auf die Verhältnisse bei den Kleinunternehmen des Gastwirtschaftsgewerbes die Bestimmungen über die Unterstellung auf Neujahr 1944 neu gefasst worden sind.

Bericht der Direktion

Hotelerneuerung und -Umbau

Wie in letzter Zeit wiederholt in unserem Blatt dargelegt worden ist, gilt es zu unterscheiden zwischen der beschränkten Umbau- und Reparaturaktion einerseits und den künftigen Hotelrenovierungen im Rahmen des eidgenössischen Arbeitsbeschaffungsprogrammes andererseits. Ersteres beschränkt sich auf die Wintermonate und bezweckt vorab die Beschäftigung des Kleinhandwerkes. Dabei haben in erster Linie die Kantone darüber zu befinden, ob die Subventionierung von Arbeiten im Hinblick auf die Beschäftigungslage des Bauhandwerkes gerechtfertigt ist oder nicht. Auch hat die Gewährung einer Bundes-subsidient eine Beitragsleistung des Kantons zur unerlässlichen Voraussetzung. Was nun die Förderung der Hotelerneuerung im Rahmen des weitestgehenden eidgenössischen Arbeitsbeschaffungsprogrammes für die Kriegszeit anbetrifft, so sind hierfür keine festen Kreditquoten bereitgestellt worden. Die Finanzierung erfolgt zu Lasten eines Gesamtkredites, der für die Arbeitsbeschaffungsmaßnahmen in Kriegskrisenzeiten vorgesehen sind. Wenn bisher bereits Zahlen im Zusammenhang mit dem eidgenössischen Programm genannt worden sind, so handelt es sich dabei nur um Teilprogramme der SBB., der Privatbahnen, der Postverwaltung, von Kantonen oder Gemeinden usw., jedoch nirgends um Kredite, die seitens des Bundes bereits zur Verfügung gestellt worden wären. Wichtig für die mangelfürnhernde Hotelerneuerung im Rahmen des Gesamtprogrammes ist, dass bei einmal eintretender Arbeitslosigkeit die zur Ausführung reifer Pläne der einzelnen Hotelunternehmungen bereits vorliegen. Die diesbezüglichen Projektierungsarbeiten können, sofern das damit betraute Architekturbüro nicht voll beschäftigt ist, von der Zentralstelle für Arbeitsbeschaffung jetzt weitergeführt werden. Der Delegierte für Arbeitsbeschaffung wird es sehr begrüssen, wenn die Hotelinhaber sich entschliessen könnten, unverzüglich die Pläne für vorgesehene Hotelerneuerungen in Auftrag zu geben.

In diesem Zusammenhang wird auf Veranlassung des Zentralpräsidenten die Frage zur Diskussion gestellt, ob es nicht angezeigt wäre, dem Zentralbureau eine von einem Architekten geleitete Beratungsstelle anzulegen, welche gleichzeitig als verbindende Instanz zwischen den

Bauinteressenten und der Mitgliedschaft und den zuständigen Stellen in Gemeinde, Kanton und Bund zu wirken hätte. Es könnte sich dabei nicht um ein Planbureau handeln zur Ausfertigung von Detailplänen. Diger Zweck wäre vielmehr alle im Interesse der Mitgliedschaft liegenden Vorarbeiten an Hand zu nehmen, welche mit der Hotelerneuerung zusammenhängen. Der Zentralvorstand begrüssigt grundsätzlich diese Anregung und beauftragt die Direktion, einen Vorschlag zur weiteren Prüfung auszuarbeiten.

Abgeänderte Lohnersatzordnung

Unsere Mitgliedschaft ist durch die „Hotel-Revue“ bereits über die in Kraft getretene abgeänderte Regelung orientiert worden. Sie bringt eine nicht unbedeutende Mehrbelastung zahlreicher Betriebe mit sich und schraubt vor allem die Beitragsleistungen für das weibliche Personal ganz beträchtlich in die Höhe. Wichtig ist, dass entsprechend unserer Befürwortung am System der Globalansätze die Lohnergänzungen festgehalten worden ist. Nur wenn auf der einen oder andern Seite die Auffassung besteht, dass diese Ansätze erheblich von den tatsächlich erreichten Löhnen abweichen, soll der effektiv vereinnahmte Lohn detailliert errechnet werden. Letzteres wird übrigens in manchen Fällen sehr schwer halten, welcher Umstand unseren Verein ja gerade dazu veranlasst hat, für die Beibehaltung der Globallöhne einzutreten.

Einsatz von Flüchtlingen in der Hotellerie

Hierüber haben mit der Eidg. Fremdenverkehrspolizei und dem zuständigen Kommissariat Besprechungen stattgefunden. Da man sich allseits der Meinung ist, dass eine Reihe von Voraussetzungen erfüllt sein müssen, wenn der Einsatz von Flüchtlingen in der Hotellerie die Erwartung erfüllen soll, so wird es nicht leicht sein, die geeigneten Leute aufzutreiben. Dies vor allem auch deshalb, weil nach wie vor die Bedürfnisse der Arbeitseinsatzstellen den Vorrang geniessen und die Anstellung in Hotelbetrieben nur auf freiwilliger Basis erfolgen kann. Nachdem vom Leiter unseres Facharbeitsnachweises eine Reihe von Flüchtlingslagern besucht worden sind und mit deren Leiter Besprechungen stattgefunden haben, darf erwartet werden, dass doch eine Anzahl jüngerer Leute aus diesen Lagern in Hotelunternehmen hinüberwechseln. Es handelt sich dabei nur um die Beschaffung von Arbeitskräften für untergeordnete Stellen, wobei die Anstellung zu den ortsüblichen Bedingungen zu erfolgen hat. Allerdings wird den Flüchtlingen gemäss den geltenden Bestimmungen nur ein Teil des ihnen zugesprochenen Lohnes in bar ausbezahlt, während der Rest an die mit dem Flüchtlingwesen betrauten Amtsstellen abzuliefern ist.

Abschliessend berichtet die Direktion noch über eine von uns eingereichte Reklame betreffend die Erhöhung der Hotelpreise, der zurzeit bei der Chef des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes liegt, sowie über die Tätigkeit der Reisekasse, der eidgenössischen Expertenkommission für Angelegenheiten des Fremdenverkehrs und des Fremdenverkehrsverbandes. Da die Beratung der Mitgliedschaft in Rechtsangelegenheiten in der letzten Zeit in einem grossen Umfang angenommen hat, stellt sich die Frage, ob diese Dienstleistung ein weiteres Juristen ausgesendet werden soll. Die Erfahrung hat allerdings gezeigt, dass der Mitgliedschaft in den meisten Fällen mit der bisher vom Zentralbureau gebotenen Beratung gedient war. Die Prozessführung kommt für uns aus zahlreichen praktischen Erwägungen meistens nicht in Frage, ganz abgesehen davon, dass es hiezu vielfach auch ein notwendiges Aktivlegitimation fehlen würde. Mit Rücksicht auf die Vereinsfinanzen ist der Zentralvorstand ebenfalls der Auffassung, es vorläufig bei der bisherigen Praxis bewenden zu lassen.

Bericht der Wirtschaftlichen Beratungsstelle

Herr Dr. Streiff orientiert den Zentralvorstand über die Vorverhandlungen mit der Sektion für Fleisch und Schlachtvieh in bezug auf die Wiedereinführung des dritten fleischlosen Tages. Mit Anfang Mai wird der Montag in Gaststätten wieder fleischlos sein. Diese Massnahme wurde infolge der starken Kürzung der Fleischzuverfügungsmengen unvermeidlich. Eine entsprechende Vermehrung der fleischlosen Tage im Privathaushalt, die Durchführung von drei fleischlosen Tagen in der Woche in Gaststätten erleichtert hätte, hielt das eidg. Kriegsernährungsamt nicht für tunlich, da die Fleischration auf der persönlichen Lebensmittelliste im Mai nur noch 60 Punkte beträgt und es aus kriegswirtschaftlichen Gründen gleichzeitig ist, zu welchem Zeitpunkt die kleine Fleischration verzehrt wird. Nach wie vor bleibt aber der Genuss von Fleisch am Freitag auch in privaten Haushaltungen verboten.

Im weiteren erstattet der Referent Bericht über die Lage auf dem Lebensmittelmarkt und die vorgenommenen Änderungen der Zuteilungsquoten rationierter Waren. Die Einschränkung des Butterbezuges in der Bezugs-kategorie 10 (FMA) warf die Frage auf, ob nicht zweckmässig sei, die Butterabgabe zum Frühstück mengenmässig allgemein einzuschränken und durch neue behördliche Bestimmungen zu regeln. In Anbetracht aber, dass immer noch durch die Einlösung der Mahlzeiten-coupons in den Bezugsklassen 13 und 11 (anstatt in der Bezugsklasse 10) die Möglichkeit besteht, einen aus qualitativen Gründen vermehrten Butterbedarf an Stelle von Kochbutter und Speiseölen zu decken, beschliesst der Vorstand, vorläufig keine Änderungen in bezug auf die Butterabgabe an Gäste zu beantragen.

Eine längere Beratung verursachten die unbefriedigenden Bestimmungen, wie sie im vergangenen Winter in bezug auf die Zuteilung von Brennstoffen und Einschränkung elektrischer Energie zur Anwendung gelangten. Der Vorstand beschliesst deshalb auf Antrag der Kommission für die Wirtschaftliche Beratungsstelle, erneut bei den zuständigen Behörden vorstellig zu werden, um einen besseren und gerechteren Zuteilungsmodus zu verlangen, sowie auch eine Verbilligung der teuren inländischen Ersatzbrennstoffe anzustreben.

Der Berichterstatter orientierte sodann den Zentralvorstand über Preisfragen auf dem Sektor Gemüse, über die Sonderzuteilun-

gen von Invertzuckersirup, ferner über die Textilarbeitung und andere kriegswirtschaftliche Fragen, sowie die Organisation eines Erfahrungsaustausches unter den Vereinsmitgliedern. Bereits haben sich einige initiativ Mitglieder in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftlichen Beratungsstelle bereit erklärt, die Organisation und die Leitung eines Erfahrungsaustausches an die Hand zu nehmen, wovon der Zentralvorstand mit Interesse Kenntnis nimmt.

In den Verhandlungen mit der eidg. Preiskontrollstelle bezüglich der Preisbildung im Gastgewerbe steht immer noch die Frage der Abstufung der Margenzuschläge nach Hotelkategorien im Vordergrund. Grundsätzlich hat sich die eidg. Preiskontrollstelle bereit erklärt, bei einer neu auszuarbeitenden Verfügung einer gewissen Margenabstufung Rechnung zu tragen. Die Art der Regelung muss aber noch genau abgeklärt und auch mit andern Verbänden des Gastgewerbes besprochen werden. Der Zentralvorstand ist bestrebt, gemeinsam mit dem Schwäbischen Wirtverein eine weitestgehende Lösung dieser Preisfragen herbeizuführen.

Geschäfte der Delegiertenversammlung

Für die statutarischen Traktanden der kommenden Delegiertenversammlung werden die Berichterstatter bestimmt. Nach Erledigung der ordentlichen Geschäfte sollen die Verhandlungsteilnehmer über eine Reihe aktuellster Fragen in speziellen Referaten eingehender orientiert werden. So sind besondere Vorträge über die Unterstellungen auf bestehenden Schuldkapitalen in der Hotellerie, die neue Verordnung über rechtliche Hilfsmassnahmen, die Versorgungslage im allgemeinen und die Rationalisierungsprobleme der Hotellerie im besonderen, die Personalfragen und schliesslich das Aktionsprogramm des Vereins vorgesehen. Hierfür werden dem Verein kompetente Referenten aus der Bundesverwaltung und aus der Hotellerie nahestehenden Kreisen zur Verfügung stehen.

Das definitive Programm wird festgelegt, sobald die Referentliste bereinigt ist. Nachdem die Einladungen an eine Reihe von Ehrengästen beschlossen sind, wird auch die Delegation für die Teilnahme an der Delegiertenversammlung des Wirtvereins besprochen. Bedauerlicherweise fällt dessen Delegiertenversammlung auf die gleichen Tage, was sich laut einer Zuschrift des Wirtvereins nicht ändern lässt.

Die diesjährige Delegiertenversammlung wird auch Ersatzwahlen in den Zentralvorstand vorzunehmen haben, da zwei Vorstandsmitglieder turnusgemäss nach Ablauf ihrer statutarischen Amtsdauer ausscheiden. Bereits sind dem Zentralvorstand eine Reihe von Zuschriften, die sich mit diesem Wahlgeschäft befassen, zugegangen. Die Vereinstellung sieht sich daher veranlasst, erneut festzustellen, dass die Wahlen ausschliesslich Sache der Delegierten ist. Der Zentralvorstand enthält sich jeglicher Stellungnahme, weshalb er auch nicht in der Lage ist, sich zu den bereits diskutierten Nominierungen irgendwie zu äussern.

Fachschule

Der Schulpräsident Herr Jaussi orientiert über die Ergebnisse der vorgängig der Vorstandssitzung stattgefundenen Beratungen der Fachschulkommission. Der neugewählte Direktor wird Mitte Mai sein Amt antreten. Er übernimmt von diesem Datum an auch die dem Hauptlehrer interimistisch übertragene Hausverwaltung. Von den durch die Schulkommission im Zusammenhang mit der Neuordnung der Schuldirektion getroffenen Dispositionen nimmt der Zentralvorstand in zustimmendem Sinne Kenntnis. Er hofft, dass im Interesse der Schule die Leitung des Institutes nun auf lange Zeit hinaus geregelt ist und die getroffene Wahl der Schule zum Vorteil gereicht.

Umschau

Die besonderen Hilfsaktionen für das Hotelgewerbe volkswirtschaftlich gerechtfertigt

Das ist die Meinung, die im Jahresbericht der Kantonalbank von Bern bei der Beurteilung der Lage im schweren Hotelgewerbe zum Ausdruck kommt. Den betreffenden Ausführungen entnehmen wir noch die folgenden Gedanken:

„Im Vordergrund öffentlicher Erörterungen wegen neuen Hilfsaktionen steht der von der Kriegskrise aus schwerste betroffene lebenswichtige Erwerbszweig des schweizerischen Hotelgewerbes. Als kapitalintensives Gewerbe, mit dem ersten Tag des Krieges von jahem Geschäftsabbruch ereilt, erschüttert und noch nicht erholt von den früheren, tiefen Wunden hinterlassenden Schlägen des ersten Weltkrieges und der nachfolgenden Krisen, die nur von einer kurzen Prosperitätszeit unterbrochen wurde, ist das Hotelgewerbe im Angesicht der Modernisierungen und Instandhaltungen, befindet sich die Saisonhotellerie heute in sehr bedrängter Lage. Die grosse Bedeutung des Hotelgewerbes für die gesamte Volkswirtschaft und die vielen mit ihr schicksalsverbundenen Erwerbsgruppen rechtfertigen unbedingt die mit staatlichen Mitteln unternommenen besonderen Hilfsaktionen, die verhältnismässig noch bei weitem nicht so viel beansprucht haben, wie für andere wirtschaftliche, zeitbedingte Stützungsmaßnahmen aufzubringen war. Nach angestellten Berechnungen entgehen der gesamten Fremdenverkehrswirtschaft durch das Ausbleiben der Auslandsgäste, Jahresumsätze von rund 250 Millionen Franken und den Hotelbetrieben allein ca. 125 Millionen Franken. Für den Kanton Bern kann der Ausfall an Hotelnahmen auf mindestens 20 Millionen pro Jahr geschätzt werden. Es ist deshalb begrifflich, wenn das Bedürfnis empfunden wurde, mit der schon in 1938/39 von der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft vorbereiteten Entschul-

Todes-Anzeige

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

Herr
Theodor Häcki
Hotel Simplon, Interlaken

am 1. Mai in seinem 76. Lebensjahre sanft entschlafen ist.

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

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

dungsaktion auf Grund der von ihr in allen Einzelheiten bereinigten Gesetzesvorlage etappenweise zu beginnen, obwohl anfänglich der Aufschub bis nach Kriegsende gedacht war. Die des Sanierungspraxis gemachten Erfahrungen der letzten Jahre geben für die Durchführung eines angemessenen individuellen Entschuldungsverfahrens, das alleseitig tragbar sein muss, hinreichende zuverlässige Anhaltspunkte. Mit den bisherigen Sanierungsaktionen der S. H. T. G. und der Oberländischen Hilfskasse war es immerhin möglich gewesen, mittels Hilfsdarlehen schon eine 5 bis 6fache Schuldenreduktion zu bewirken, die allerdings zu einem wesentlichen Teil auch Krisenzinsen in sich schloss. Im Kanton Bern betrug der Schuldenabbau in der ersten Periode der zwanziger Jahre 1 1/2 Millionen und in der seit 1931 im Gange befindlichen neuen Aktion über 22 Millionen nebst vorläufigen Zinsentlastungen auf bestehenden Schuldkapitalen von 33 Millionen. Das Durchhalten der Betriebe und der davon abhängigen Existenzen ist wohl erreicht worden, doch erfordern die Zeit- und Krisenverhältnisse eine weitere Reform der finanziellen Grundlagen, um der schweizerischen Hotellerie im kommenden internationalen Wettbewerb Rang, Qualitätsleistung und Preise zu erhalten. Unter diesem Gesichtswinkel ist der von der H. T. G. zuhanden des Bundesrates ausgearbeitete Entwurf neuer rechtlicher und finanzieller Schutzmassnahmen zu betrachten, dessen baldige Inkraftsetzung, sei es auf dem Vollmachtenwege oder durch einen Gesetzeserlass der Bundesversammlung, erwartet wird. Andere weitgreifende Sanierungsprojekte, die von dem zunehmenden Verständnis für den hochwertigen Faktor zeugen, den der Fremdenverkehr in unserer Wirtschaft darstellt, befinden sich in Prüfung.

Die Frequenzziffern des letzten Jahres, die auf der ganzen Linie eine ansehnliche Erhöhung aufweisen, könnten zu der Annahme verleiten, als sei die Krise bereits im Abflauen. Dem ist jedoch nicht so. Der zunehmende inländische Verkehr kommt wohl einer beschränkten Zahl von Hotelbetrieben zugute, meistens aber nur während den lange vor Sommerende abbrechenden Schweizerferien und den kurzen Spitzfrequenzen über Neujahr und das Wochenende, ohne dass auch in diesen Fällen die erzielbaren, hinter der Teuerung zurückgebliebenen Preise für Renovierungen, Zinsen und Abschreibungen hinreichen könnten. Die militärische Belegung, die eine aussergewöhnliche bedenkliche Abnutzung verursacht, hat, als Notbehelf gewertet, momentan etwas Nutzen gebracht, der nun mit den plötzlich schematisch herabgesetzten Vergütungen wieder geschmälert wird. Soweit ein gesamtes Gebiet der Schweiz in Betracht fällt, sind laut der Fremdenverkehrstatistik, desgleichen die Logierkäufe der Schweizer, denen zurzeit Auslandsreisen nahezu verwehrt bleiben, von 8,197,000 in 1940 allmählich auf 11,234,000 angewachsen. Diese kriegsbedingte, gewiss bemerkenswerte Verbesserung konnte auch nur in bescheidenem Masse und in ziemlich begrenzten Gebieten und Kategorien etwas zur Deckung des massiven Ausfalles der Auslandsgäste beitragen, deren Logierkäufe sich in den letzten vier Jahren durchschnittlich nur noch auf 1,800,000 bezifferten gegenüber 8,000,000 in 1937. Dies alles erklärt zur Genüge die durch ihre lange Dauer sich verschärfende Nothlage eines Grossteiles der Hotellerie und die für sie im Gesamtinteresse der schweizerischen Volkswirtschaft fortzusetzenden ausserordentlichen Hilfsmassnahmen, zu denen auch als radikalste Sanierungsmittel die Stilllegungen gehören, soweit sie sich örtlich und konkurrenzmissig rechtfertigen lassen. Hinsichtlich der Zukunft des Fremdenverkehrs und des Hotelgewerbes im besonders ist anzuerkennen, dass eine Reihe erfolgversprechender Möglichkeiten der Nachkriegszeit zu erblicken sind, die zu der Annahme eines Wiederaufstieges des so schwer mitgenommenen Wirtschaftszweiges berechtigen.

Trinkgeldabgabe der Handelsreisenden

Die vorgeschriebenen Kontrolllisten sind zu Fr. 1.— per 5 Stück beim Zentralbureau des Schweizer Hotel-Vereins, Basel, erhältlich.

(Einzahlung auf Postcheck-Konto V 85 mit Bestellung auf Rückseite des Abschnitens, Nachnahmesehlung mit Portozuschlag).

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Neuordnung der fleischlosen Tage

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt hat durch eine Verfügung Nr. 113 vom 26. April 1944 folgendes anordnet:

I. Fleischgenuss

Art. 1.

Der Genuss von Fleisch und Fleischwaren, einschliesslich Speck und Fleischkonserven von Warmblütern, d. h. von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung sowie von Kaninchen, Geflügel und Wildpret ist an jedem Freitag von morgens 04.00 Uhr bis 04.00 Uhr des folgenden Tages untersagt.

Dieses Verbot gilt nicht:

- am Neujahr, Karfreitag und Weihnachten, sowie an den lokalen Feiertagen gemäss Art. 3, lit. c;
- für Kranke, die über einen Ausweis verfügen, wonach ihnen der Arzt tägliche Fleischkost vorgeschrieben hat. Für die Ausfertigung solcher Ausweise gelten die Richtlinien für Ärzte des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes.

Art. 2.

Unter Vorbehalt von Art. 3 sind den kollektiven Haushaltungen Anbieten und Verabreichen von Fleisch und Fleischwaren von Warmblütern an Gäste und Pensionäre jeden Montag, Mittwoch und Freitag, von 04.00 Uhr bis 04.00 Uhr des nächsten Tages untersagt.

Art. 3.

Art. 2 findet keine Anwendung auf das Anbieten und Verabreichen von Fleisch und Fleischwaren:

- am Montag und Mittwoch in Kantinen von Bauten im nationalen Interesse, Arbeits- und Pflichtlagern, Kochschulen, Kochkursen, Klöstern, Altersasylen, Anstalten, Instituten, Internaten und Waisenhäusern;
- am Montag in ärztlich geleiteten Krankenanstalten und Tbc-Sanatorien;
- an Neujahr, Karfreitag und Weihnachten sowie an lokalen Feiertagen, die auf Antrag der kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft von der Sektion Fleisch und Schlachtvieh des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes bezeichnet werden;
- an Kranke, die durch Diätküchen ärztlich geleiteter Krankenanstalten und Tbc-Sanatorien verpflegt werden oder die einen ärztlichen Ausweis gemäss Art. 1, lit. b, vorlegen.

Am Mittwoch können in allen kollektiven Haushaltungen Blut- und Leberwürste sowie nicht rationierte Sommerblutwürste angeboten und verabreicht werden.

II. Fleischabgabe

Art. 4.

Unter Vorbehalt von Art. 5 sind Abgabe, Austragen und Bezug von Fleisch und Fleischwaren von Warmblütern an folgenden Tagen untersagt:

- an jedem Sonntag, Montag und Donnerstag den ganzen Tag;
- an jedem Freitag bis 15.00 Uhr.

Die Metzgereien haben ihre Verkaufsstöcke für die Dauer des Abgabe- und Bezugsverbotes zu schliessen.

Art. 5.

Art. 4 findet keine Anwendung auf:

- Lieferungen von Fleisch und Fleischwaren durch Metzgerei- und Handelsbetriebe an Wiederverkäufer, verarbeitende Betriebe, kollektive Haushaltungen und an die Truppe;
- Post- und Bahnversand von Fleisch und Fleischwaren;
- Abgabe, Austragen und Bezug von Fleisch und Fleischwaren am Tage vor Neujahr, Karfreitag, Auffahrt und Weihnachten, am Freitag den 22. und 29. Dezember 1944, sowie vor lokalen Feiertagen, die auf Antrag der kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft von der Sektion Fleisch und Schlachtvieh des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes bezeichnet werden;
- Abgabe, Austragen und Bezug von Blut- und Leberwürsten sowie von Schlachtierblut am Mittwoch während der Abgabezeit, welche von der zuständigen kantonalen Zentralstelle für Kriegswirtschaft in Anpassung an die örtlichen Verhältnisse festgesetzt wird;
- Abgabe und Bezug von bedingt bankwürdig erklärtem Fleisch oder ebensolchen Fleischwaren, sofern die Umstände nach den Feststellungen des zuständigen tierärztlichen Fleischschauers die sofortige Verwertung bedingen.

III. Strafbestimmungen

Art. 6.

Verhandlungen gegen diese Verfügung und die gestützt darauf erlassenen Ausführungschriften und Einzelweisungen werden gemäss Bundesratsbeschluss vom 24. Dezember 1941 über die Verschärfung der kriegswirtschaftlichen Strafbestimmungen und deren Anpassung an das Schweizerische Strafrecht bestraft.

IV. Inkrafttreten und Vollzug

Art. 7.

Diese Verfügung tritt am 2. Mai 1944 in Kraft.

Die Sektion Fleisch und Schlachtvieh ist mit dem Erlass der Ausführungsvorschriften und dem Vollzug beauftragt.

Mit dem Inkrafttreten dieser Verfügung werden die Verfügungen Nr. 88 und Nr. 104 des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln vom 13. August 1943 und 25. Januar 1944 aufgehoben.

Die während der Gültigkeitsdauer der aufgehobenen Verfügungen eingetretenen Tatsachen werden nach deren Bestimmungen beurteilt.

Fischfrituren vorübergehend wieder zugelassen

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt teilt mit: Die Verfügung Nr. 102 des Kriegs-Ernährungs-Amtes vom 4. Januar 1944 (Sparverfügung genannt) verbietet bekanntlich in ihrem Art. 2, lit. a die Herstellung und die Abgabe von Speisen, die schwimmend in Fett oder Öl zubereitet worden sind. Diese Vorschrift betrifft auch die Fischspeisen. In Zeiten reichen Fanges an inländischen Fischen sollen jedoch Ausnahmen vom Friturenverbot gestattet werden, da die in grossen Mengen anfallenden kleineren und gerätereichen Fische am zweckmässigsten in dieser Art und Weise zubereitet werden.

Mit Rücksicht darauf, dass der Fischfang bereits eingesetzt hat, erlaubt das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt durch die Inkraftsetzung der Verfügung Nr. 112 vom 28. April 1944 an bis auf weiteres die Herstellung von Fischfrituren. Die gegenwärtige Mangelange an Fettstoffen gestattet jedoch nicht die Vornahme von Sonderzuteilungen von Fett oder Öl an die Fischspezialitätenrestaurants. Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes hat zusammen mit Fachleuten Fischrezepte ausprobiert, die einen sparsamen Verbrauch von Fett ermöglichen. Sie werden demnächst durch die Eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft in einem Merkblatt herausgegeben werden, das insbesondere die Verwertung der billigeren, gerätereichen inländischen Fische berücksichtigt.

Preise für Spargeln

Die Eidg. Preiskontrollstelle verfügt folgende höchstzulässige Preise für Spargeln per kg netto, gültig ab 1. Mai 1944:

	Preis Abgang Wallis		Engrospreis	Detailpreis
	Fr.	Fr.		
A Qualität	2.20	2.45	2.85	
B Qualität	1.80	2.05	2.45	
C Qualität	1.20	1.45	1.75	

Vorerwähnte Preise sind gültig für die Treuhänderkreise Genf, Lausanne, Neuenburg, Bern und Freiburg.

In den Treuhänderkreisen St. Gallen und Graubünden erhöhen sich die Engros- und Detailpreise um 10 Rp.

Für die Treuhänderkreise Luzern, Zürich, Olten, Basel, Thun und Schaffhausen erhöhen sich die Engros- und Detailpreise um 5 Rp.

In den Treuhänderkreisen Wallis und Tessin:

	Produzentenpreis	Preis Abgang Wallis resp. Tessin		Engrospreis	De'ailpreis
		Fr.	Fr.		
A Qual.	2.05	2.20	2.25	2.65	
B Qual.	1.65	1.80	1.85	2.25	
C Qual.	1.05	1.20	1.25	1.65	

Produzentenpreise in den übrigen Produktionsgebieten ab 1. Mai 1944:

A Qual.	B Qual.	C Qual.
Fr. 2.15	Fr. 1.75	Fr. 1.75

Die genannten höchstzulässigen Engros- und Detailpreise ab 1. Mai verstehen sich für ausländische Spargeln.

NB. Ergänzend weisen wir darauf hin, dass nach Verfügung Nr. 520 A/42 die Eidg. Preiskontrollstelle über Preise für Frisch- und Dauergetreide in bezug auf Lieferungen an das Gasgewerbe folgende Bestimmungen gelten:

Bei Lieferungen durch Grossisten an Grossverbraucher (Armee, Hotels, Restaurants, kollektive Haushaltungen, Kantinen aller Art) darf höchstens der festgesetzte Engrospreis berechnet werden; bei kleineren Lieferungen durch Detailisten muss ein angemessener Mittelpreis zwischen dem Abgabepreis an Detailisten (Engrospreis) und dem Detailpreis in Anwendung gebracht werden.

Die Reorganisation in der schweizerischen Landwirtschaft

Konsultative Kommission für die schweizerische Landwirtschaft

Nachdem Herr Direktor Dr. Feist in seinem vielbeachteten Vortrag vom 29. Februar in Zürich die wichtigsten Probleme der Weinproduktion und des Weinabsetzes rückblickend und vorausschauend behandelt hat, dürfte es namentlich die Fachkreise der Produktion und der Verwerterschaft interessieren, näheres über die kürzlich erfolgten weiteren Massnahmen im organisatorischen Ausbau der schweizerischen Landwirtschaft zu vernehmen. Wie Herr Dr. Feist in seinem Referat ausführte, ist im Zusammenhang mit den wiederholten Hilfsmassnahmen des Bundes zur Förderung des Absatzes der einheimischen Weinernten, bereits im Jahre 1936 eine Konsultative Kommission für die schweizerische Landwirtschaft eingesetzt worden. Trotzdem diese Kommission als beratendes Organ des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes inzwischen wertvolle Dienste geleistet hat, erwies es sich als nützlich, für die Vorbereitung der von der Kommission zu behandelnden komplexen Fragen der Produktion und Verwertung einen Ausschuss zu bezeichnen. Das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement hat daher gleichzeitig mit der Verlängerung des Weinstatutes um 2 Jahre, am 14. Februar 1944 in bezug auf den organisatorischen Ausbau der Konsultativen Kommission zwei wichtige Beschlüsse gefasst: nämlich die Konsultative Kommission zu erweitern und den Ausschuss zu bestellen.

Nahrungsmittel weise einteilen!

Gerade jetzt, wo wir nicht im Überflus schweigen können, muß alles vollwertig verbraucht werden. Auch zugelebte Eier sollten nur dann Verwendung finden, wenn es unbedingt nötig ist. Manches Ei in

Gavantol

eingelegt, erfüllt zur rechten Zeit einen noch besseren Zweck! In GARANTOL halten sich Eier 1 Jahr lang! In Apotheken und Drogerien erhältlich. Paket 60 Rp.; Doppelpackung Fr. 1.—.

Sem

verfeinert Ihre Speisen

La Semeuse La Chaux-de-Fonds

Herr Ober, 2 x Ordinal aber **LUCUL**

LUCUL-Nahrungsmittelfabrik Zürich-Seebach Tel. 872 94

Senden Sie Ihre Teppiche → Zum Waschen und Reparieren ←

FACHGESCHÄFT FÜR TEPPICH-PFLEGE

E. ZÜRCHER IN SPEICHER

— Tel. 94205 —

Sie werden sich freuen über die schöne und prompte Ausführung Ihrer Aufträge.

ZÜRICH

UNFALL / HAFTPFLICHT

KASKO / BAUGARANTIE

EINBRUCH-DIEBSTAHL

KAUTION

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

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins erhalten vertragliche Vergünstigungen

Gesucht

auf ca. Mitte Mai ein tüchtiger, älterer

Küchenchef

in Jahresstelle.

Sich zu wenden unter Chiffre F. M. 2022 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Seriöse

Barmaid

sucht Saison od. Jahresstelle

Eintritt kann sofort erfolgen.

Offerten unter Chiffre A. B. 2930 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Junge, tüchtige

Köchin oder Koch

Offerten erbeten an Emil Frey, Hotel z. Kettenbrücke, Aarau.

Jeune fille capable, cherche place comme

Aide-Dame de Buffet

dans Hôtel ou Restaurant de la Suisse française, pour apprendre la langue. Offres à Mme Furst, Hübelstrasse 72, Zürich 2.

Gesucht

in Hôtel im Oberengadin (40 Betten), mit Restaurant und Pâtisserie, vermieter, selbstständig

Alleinkoch od. Köchin

Für gute Kraft sehr hoher Lohn.

Off. unter Chiffre B 8771 Ch an die Publicitas A.-G., Chur.

Gesucht nach Wegweis in mittl. Haus, per ca. 10. Mai:

Alleinportier-Conducteur Saaltochter

Per ca. 20. Mai:

Küchenmädchen

evtl. Küchenbursche.

Off. mit Zeugnisabschriften und Lohnansprachen an Postfach 73075 Wegwis.

Sie erhalten nach Einzahlung von Fr. 2.40 auf Postcheck, VIII 28736, Fritz Strublin, St. Jakobstrasse 7, Zürich, 1 Schachtel herrlich duftende

Monreux-Narzissen

direkt aus den Feldern.

Eine freudige Überraschung für Ihre lb. Mutter, Freunde oder Bekannten. Alltägliche Begleiter zum Butterteig gef. sofort einsenden. Belegen Sie sich, dieses Inserat erscheint nur einmal. Alljährlich 1000 zufriedene Kunden.

Für CAFÉ-RESTAURANTS große Schalen zum richtig aufstellen aller Vasen Fr. 4.—. Wiederverkäufer verlangen Engros-Preise.

A LOUER

dans localité très industr. de lura bernois

Café-Restaurant

bien situé. Conv. pour famille con. les 2 langues. Le mari si poss. cuisiner. Dispo. au moins Fr. 2000.—. Off. sur chiffrés P 2271 P à Publicitas Porrentruy.

A vendre machine électrique

MAYTAG

à laver, essorer et repasser le linge. Très peu util. insé. Parisi et de marche. Neuve Fr. 1200.—, à envoyer pr. Fr. 750.—. Ecrire à chiffré K. 7284 L à Publicitas Lausanne.

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauch

Waschmaschine

Marke „Lavalot“

ganz aus Kupfer, Modell 1939, wenig gebraucht, fassen ca. 25 Leinwand, günstiger Preis. — Offerten unter Chiffre B. Z. 2876 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Autom. Waagen

mit Garantie ab Fr. 285.—.

Aufschnittmaschinen, Nationalkassen, Kaffeemühlen elektr. etc. Frau Sigg, Zähringerstrasse 5, Zürich 1.

Kaufe

gebrauchtes aber besterhaltenes

Rechaud

grösseres für Office mit Teiler-schneide Verworsensausaus

Ausführliche Offerten an O. Pauli, Hotel Edelweiss, Engelberg.

Tüchtige, gut präsentierende

Barmaid

sucht Stelle per sofort. Bevorzugt wird Luzern und übrige Zentralschweiz. Off. unter Chiffre Z. S. 1193 an Mosse-Ammonen, Zürich.

GESUCHT

für Sommeraison nach Arosa in Hotel mit 80 Betten

Aide de cuis.-Pâtissier Saaltochter, mixkundig

Saaltochter Saallehrtochter

Anfangsunterrichtmädchen

Lingeriemädchen

Orfemädchen

Portier-Conducteur

Etagen-Portier

Casseroller-Küchenbursche

Geft. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre A. A. 2936 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Dancing sucht! Zu verkaufen

Chasseur- und Bar-Lehrboy

Off. unter Chiffre S. 7524 Y an Publicitas Bern.

vollautomatische Kühlmaschine

wegen Anschaffung einer größeren. Kann noch im Betrieb beschickt werden. Angebotener Metzger zum Pelikan, Neuhausen a. Rhf. Tel. 517 55.

Tüchtige und bewanderte

Buffetdame

zu sofortigem Eintritt

gesucht.

Gutberathene Jahresstelle.

Geft. Offerten unter Chiffre M. S. 2029 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Bahnhofrestaurant, flotte, tüchtige

Serviertochter

Offerten erbeten unter Chiffre S. T. 2027 a. d. Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch

sucht Stelle als Aide

Jahresstelle oder Aushilfe. Zürich bevorzugt. Offerten an Kpl. Niederer Emil, Mot. Kan. Btt. 98, Feldpost.

Gesucht gutpräsentierende, tranchier-u. sprachenkundige

Serviertochter

in bekanntes Speiseraum nach Zürich. Sehr guter Verdienst. Bt. d. Postfach 605, Fraumünster, Zürich.

Bei der Erweiterung der Konsultativen Kommission wurde Wert darauf gelegt, dass alle wichtigen Weinbaugruppen und auch alle interessierten Wirtschaftskreise vertreten sind. Da es für die beteiligten Fachkreise von Wert sein dürfte, ihre Vertrauensleute in der Konsultativen Kommission und deren Ausschuss zu kennen, werden nachstehend die Mitglieder bekanntgegeben:

Vereinigung von Organisationen schweizerischer Weinproduzenten: H. Blanc, Fédération romande des vigneronnes, Lausanne; B. Caverzasio, Chiasso; W. Clavadetscher, Rebbaubaukommissär, Rheineck; F. Fauquex, Syndic, Riex; A. Henry, Député, La Tour-de-Peilz; A. Lusier, Kant. Landw. Schule Châteauneuf; J. Michaud, „Provins“, Sion; A. Porret, Cortallod; F. Revaciler, Cave coopérative, Satigny; E. Ryf, Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich; Dr. A. Schellenberg, Schweiz. Weinbauverein, Wädenswil; G. Schmid, Rebbaubaukommissär, Arenenberg; E. Schobinger, Verwaltungskommission, V. O. L. G., Winterthur.

Schweiz. Weinhändlerverband: Th. Schuler, Zentralpräsident, Schwyz; E. Obrist, Vevey; Oberst A. Rutishauser, Scherzengere.

Verband schweiz. Weinimporteur en gros: R. Huber, i/Fa. C. Aug. Egli & Co. A. G., Zürich; A. Schenk, i/Fa. Schenk S.A. Rolle.

Société des Encaveurs de vins suisses: A. Bujard, i/Fa. Vve. Bujard & Fils, Lutry.

Schweizerischer Wirteverein: K. Herzog, Zentralpräsident.

Vereinigung schweiz. Bahnhofwirte: P. Bon, Zürich.

Schweiz. Hotelierverein: Dr. H. Seiler, Zentralpräsident.

Verband Schweiz. Konsumvereine: M. Maire, Präsident der Direktion.

Union, Schweiz. Einkaufsgenossenschaft, Usogo: Direktor E. Brandenberger.

Einkaufsgenossenschaft für einheimische Weine (C. A. V. I.): J. Bühler, Präsident.

Ein weiterer Sitz wurde noch offen gelassen, um der Kommission zur Förderung der alkoholfreien Traubenverwertung, die demnächst gebildet wird, ebenfalls eine Vertretung zu geben. Die Konsultative Kommission wird von Herrn Dr. Feisst, Direktor der Abteilung für Landwirtschaft, presidiert. Erster Vizepräsident ist Herr Dr. A. Koch, Adjunkt der Handelsabteilung und zweiter Vizepräsident, Herr E. Schwarz, alt Direktor.

Der Ausschuss hat, wie die Gesamtkommission, eine paritätische Zusammensetzung. Die Geschäftsstelle befindet sich Sihlstrasse 43, Zürich, Telefon 32577. Die Ernennung der Mitglieder der Konsultativen Kommission und des Ausschusses, sowie dessen Präsidenten, erfolgte durch den Vorsteher des E. V. D., Herrn Bundespräsident Stämpfli. Gemäss einem Schreiben des E. V. D. gehört in den Aufgabenbereich des Ausschusses die Vorbereitung aller wichtigen Probleme der Weinwirtschaft zuzuhören der Konsultativen Kommission, sowie die Kontrolle der Ausführung von gefassten Beschlüssen, und die Prüfung von eingegangenen Anregungen.

Der Ausschuss hat bereits mit dem Studium und der Behandlung einiger dringlicher Fragen begonnen (Versorgungslage, Bezahlung des Weinstockes nach Öchslegraden, Verhältnis zwischen dem Weinhandel und dem Genossenschaftswesen). Ohne heute schon bestimmte Versprechungen machen zu wollen, glaubt man doch der Überzeugung Ausdruck geben zu dürfen, dass es dem Ausschuss gelingen wird, für die wichtigsten grundsätzlichen Probleme eine befriedigende Lösung zu finden. Sache der Konsultativen Kommission ist es dann, periodisch über die Anträge

des Ausschusses zu befinden und ihre Anträge an die massgebenden Stellen weiterzuleiten. Es ist zu hoffen, dass durch die Reorganisation in der schweizerischen Weinwirtschaft auch innerhalb diesem wichtigen Gebiete der einheimischen Produktion Lösungen gefunden werden, die allseitig befriedigen und welche auch Gewähr bieten für eine gedeihliche Zusammenarbeit in der Nachkriegszeit. (Mitg.).

Kleine Chronik
Hotel Bären, Bern
70 Jahre Familie Marbach

Gleichzeitig mit der Eröffnung der „Neuen Bärenstube“ kann die Familie Marbach auf die 70jährige Führung des Betriebes zurückblicken. Das Haus liegt am Bärenplatz, woselbst sich in früheren Zeiten der Bärengraben befand. Es ist somit kein Zufall, dass das Wappentier der Stadt Bern das Wahrzeichen für das Hotel „Bären“ in Bern wurde.

Im Jahre 1874 übernahmen Johann Marbach und seine Frau das kleine Gasthaus mit 40 Betten und die Wirtschaft „Bären“ in Bern. Die günstige Lage im Zentrum der Stadt und beim Bundesplatz brachte bald viele Gäste, hauptsächlich Ratsherren und Kaufleute. Zu dieser Zeit kannte Bern noch keine Gross-Restaurants, und als in den 80er Jahren die „Bärenstube“ eröffnet wurde, als erstes Restaurant am Platz mit einzelnen, separaten Tischen und sogar Nischen, war dies in den Augen vieler Kritiker ein sehr gewagtes Unternehmen. Die heimelige Stube mit dem prächtigen Holzfußboden wurde aber bald das beliebteste Lokal der Ratsherren.

Nach dem Ableben der beiden Eltern übernahm Hermann Marbach um die Jahrhundertwende, gemeinsam mit seiner Frau, den Betrieb auf eigene Rechnung. Mit dem Fortschritt der Zeit mussten dem Betrieb neue technische Einrichtungen eingebaut werden. Verschiedene Um- und Neubauten folgten sich, so dass im Laufe der Jahre ein stattliches Hotel mit 100 Fremdenbetten, versehen mit allen technischen Einrichtungen, entstand. Mit berechtigtem Stolz konnte Hermann Marbach im Jahr 1935 die Leitung seines Hauses den beiden Söhnen Theodor und Hans übertragen.

Mit der Errichtung der „Neuen Bärenstube“, welche dieser Tage für das anspruchsvolle Berner Publikum eröffnet wurde, erbringt die Familie Marbach neuerdings den Beweis, dass die bisherige Tradition des steten Anpassens an die neuen Bedürfnisse auch weiterhin Geltung haben soll.

Aus dem ehemaligen Billard-Café entstand ein neuzeitliches Restaurant-Tea-Room, für dessen Planung und Ausführung allen Beteiligten besondere Anerkennung gebührt. Unter Wahrung des allhergebrachten würdigen Charakters entstand ein allen modernen Ansprüchen entsprechendes Lokal.

Auch dem Berufsverband gegenüber hat Familie Marbach eine beispielhafte Treue bewiesen. Bereits im Jahre 1881 finden wir unter den Gründern des Berner Gasthof-Vereins Herrn Johann Marbach. Seither gehört das Haus ununterbrochen sowohl der Sektion Bern als auch dem Schweizer Hotelier-Verein als Mitglied an. Hermann Marbach war während Jahrzehnten im Vorstand der Sektion Bern und zuletzt, bis zu seinem im Jahre 1936 allzu früh erfolgten Hinschied, im Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins tätig. Bereits ist die dritte Generation an der Arbeit und leitet, auch hier der Tradition folgend, dem Berufsverband wertvolle Mitarbeit. So entbieten wir auch an dieser Stelle zu der erneut bewiesenen Initiative und dem regen Unternehmertum, wie aber auch zum Anlass des 70jährigen Familienbesitzes, Frau Mutter Marbach-Thomann und den beiden im Hotel tätigen Söhnen die herzlichsten Glückwünsche.

Handänderungen

Das Hotel Riesen in Schaffhausen ist verkauft worden. Dem Vernehmen nach soll der Betrieb gänzlich eingestellt und das Gebäude anderen Zwecken dienstbar gemacht werden. Die Familie Decurtins siedelt nun nach Wildhaus (Toggenburg) über, wo sie das Kurhaus Schönbrunnboden führt, das schon bisher ihr Eigentum war.

Herr M. Harburger-Caluori, der bisher das Haus Waidacher in Arosa und früher das dortige Hotel Beau-Rivage führte, hat in Wildhaus die Pension Erika käuflich erworben. Er übernahm den neugekauften Betrieb bereits am 1. Mai. Wir wünschen ihm guten Erfolg in seinem neuen Wirkungskreise.

Aus den Sektionen

25 Jahre Hotelier-Verein Biel u. Umgebung

Vergangenen Donnerstag feierte der Hotelier-Verein Biel und Umgebung im Hotel Bären in Biel das 25jährige Bestehen des Vereins. Unter der Leitung des allzeit rührigen Präsidenten, Herrn A. Flückiger, Hotel Seeland, Biel, hatte sich eine recht stattliche Anzahl von Mitgliedern mit ihren Damen eingefunden, um diesen Anlass in bescheidener und würdiger Weise zu begehen. In seiner Begrüssungsansprache hiess der Präsident die anwesenden Gäste, namentlich die Vertreter der Lieferantenfirma und ganz besonders einige Alt-Hoteliers, frühere Mitglieder der Sektion, herzlich willkommen.

Der von Sekretär Jaeger verfasste Jubiläumsbericht streifte alle die Begebenheiten des Vereins von der Gründung am 3. März 1919 bis zur heutigen Zeit. In dankbarer Erinnerung erwähnt der Bericht alle die zahlreichen Namen von Mitgliedern, die der Verein durch Tod oder Wegzug von Biel, oder auch wegen Aufgabe des Geschäftes verloren hatte. Neben der Aufzählung der vielen Verengnisse und der Behandlung der Berufsfragen vergass aber der Verfasser nicht, einen kurzen Überblick zu werfen auf recht fröhliche Erinnerungen an einige gesellschaftliche Anlässe, die früheren gemeinschaftlichen Vereins-Ausflüge, die alle damaligen Teilnehmer kaum je vergessen werden. Der Bericht gipfelte in der Ermahnung an die Mitglieder, dass es überall und in besonderen bei Berufs- und Interessenverbänden der Mitarbeit aller Mitglieder zum Wohle des Ganzen bedürfe. Ein gewisses Verständnis und eine Einordnung sei erste Bedingung, wie auch ein gerechtes Verstehen der Bedürfnisse und Notwendigkeiten des Nächsten. Wenn je ein Zusammenstehen und Zusammenhalten notwendig war, so sei dies heute der Fall. Es sei allen Kollegen ans Herz gelegt, kleine Unstimmigkeiten zu vergessen und mit neuem Eifer am Aufbau mitzuarbeiten und mitzuhelfen, die Krisenzeiten zu überstehen.

In Würdigung der grossen Verdienste um den Verein wurde Herr E. Sickert, Grand Hotel Maglingen, der während 20 Jahren den Verein in musterwürdiger Weise als Präsident leitete, zum Ehrenmitglied ernannt.

Auch die 25jährige ununterbrochene Arbeit des Sekretär-Kassiers, W. Jaeger, wurde vom Präsidenten verdankt und in Form eines hübschen, sinnigen Geschenkes geehrt.

Totentafel

Th. Häcki †

Montagnacht ist in Interlaken nach langer, schwerer Krankheit Herr Theodor Häcki, Besitzer und Leiter des Hotels „Simplon“, im

Auskunftsdiens

Zechprellerei

Wie uns aus Lugano berichtet wird, machte sich dort ein jüngerer Mann im Alter von ca. 25 Jahren den Osterrummel zunutze und mietete sich unter falschem Personalangaben in einem Hotel ein, um dann nach zwei Tagen lautlos und unter Hinterlassung der unbezahlten Rechnung für das Zimmer zu verduften. Der Schwindler gab sich als Student aus Basel aus und kam ohne Gepäck im Hotel an, mit der Behauptung, es sei im Bahnhof eingestiegen, wo es morgen abgeholt werden solle. Der geschädigte Hoteller wartete seine Kollegen an diesem Wege vor dem ungebetenen Gäste. Der Nachtconciere, der ihn in Empfang nahm, gibt folgende Personalbeschreibung: Ca. 1,75 m gross, Gesicht oval, Haare hellbraun, trug braunes Kleid mit beige Übergangsmantel.

Alter von 75 Jahren gestorben. Der Verstorbene ist in Sarnen (Obwalden) aufgewachsen. Einer inneren Neigung folgend, wandte er sich in jungen Jahren dem Hotelfach zu und übernahm mit seiner Gattin im Jahre 1906 pachtweise das Hotel „Stadthaus“ in Unterseen. Nach kurzer Pacht übernahm er käuflich das Hotel „Tourist“ in Interlaken und seit ca. 15 Jahren führte er mit Geschick und Umsicht das Hotel „Simplon“. Th. Häcki galt von jeher als tüchtiger Hotelfachmann, als initiativer, fähiger Organisator und weitsichtiger Politiker. So war es denn nicht zu verwundern, dass dieser gewandte und schlagfertige Redner während fast drei Jahrzehnten von beruflichen Verbänden, von Vereinen, Organisationen, Behörden u. a. m. zur Mitarbeit bzw. Leitung berufen wurde. Hoteller Häcki war u. a. während des ersten Weltkrieges Präsident der Kommission für die Wahrung der Interessen der Internaten-Hotels im Berner Oberland, Initiant und Verwaltungsratsmitglied des modernen Stranbades A. G. und Präsident der Baukommission dieses Unternehmens. Der Gemeinde Interlaken leistete der Verstorbene während Jahrzehnten als Behördemitglied usw. gute Dienste. Unter der späteren Verwaltungsordnung war er Mitglied des Grossen Gemeinderates, den er während einer Periode präsidierte, 1931 Vertreter der Hotellerie in der kantonalen Experten-Kommission für das neue Steuergesetz. Theodor Häcki war ausserdem während den Jahren 1921 bis 1933 der verdienstvolle Präsident des Verkehrsvereins Interlaken, der unter dessen Leitung eine erspriessliche Entwicklung nahm. In den letzten Jahren war es um den politischen Streiter, um den Mann der zähen Opposition, stiller geworden.

Von Schicksalsschlägen blieb der Verstorbene nicht verschont. Schon in jüngeren Jahren verlor er seine Gattin und einige Jahre später seine einzige Tochter. In seinen Geschäften überwand er die Kriegs- und Krisenjahre mit Mut und grosser Selbstbeherrschung. Sein grosser Arbeitsgeist und seine Arbeitskraft halfen ihm auch hier über das Schlimmste hinweg. Alle die ihn näher kannten, werden Theodor Häcki ein ehrendes, bleibendes Andenken bewahren. G. L.

Saisoneröffnungen

Luzern: Kursaal, 6. Mai.
Seelisberg: Hotel Bellevue Terminus, 7. Mai.
Vitznau: Park-Hotel, 13. Mai.

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

Auch in der Hotelküche

wird in zunehmendem Masse unser

Crémepulver

verwendet. — Es ergibt je nach angewandter Flüssigkeitsmenge feste oder sämige Crèmen und kann, da ohne Aroma gelieft, beliebig aromatisiert oder für die verschiedensten Zwecke verwendet werden.

Die gute Qualität und der vorteilhafte Preis unseres Crémepulvers werden Sie überraschen.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon 217 33

Hoteller-Restaurateur ges. Alters sucht Stelle als **Gérant** (Fähigkeitsausw.) in nur seriöses Geschäft evtl. als **Küchenchef**

Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre J.B. 2018 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort in Jahresstellen nach Zürich versierter, kräftiger **Etagenportier** **Maschinenführer** **Küchenmädchen oder -bursche** **Buffetlehrtöchter** **Officemädchen** an Restaurant et Salle **Commis de Restaurant et Salle**

Offerten unter Chiffre Z. H. 2008 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT sofort oder nach Uebereinkunft ganz tüchtige **General-Gouvernante**

als Stütze des Patron. Perfekt Französisch Bedingung, da für franz. Schweiz. Soll befähigt sein, kleinsten Berg- oder Viehtrieb selbstständig zu führen, auch Restaurant-ellen Korrespondenz und Buchhaltung, Jahresstelle. Kaution oder eventl. „Employee in exercise“ erwünscht. Offert an mit Bild und Curriculum vitae, Referenzen u. Zeugnissen unter Chiffre G. C. 2999 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grossrestaurant in Bern sucht

Büroangestellte

für alle vorkommenden Büroarbeiten. Eintritt sofort. — Offerten mit Zeugnisausweis und Photo an Chiffre B. A. 2003 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in grosses erstklassiges Hotel im Engadin erfahrene und tüchtige

Lingerie-Gouvernante

Jahresstelle. Offerten mit Zeugnisausweisen und Bild sind zu richten unter Chiffre L. G. 2025 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

CAVISTE
PER SOFORT GESUCHT

a Kellerarbeiten erfahrener, fleissiger und wohl empfindlicher Angestellter. Hotel Eike, Zürich.

Gesucht in Berghaus der Ostschweiz mit Sommer- und Wintersaison jungerer, tüchtiger

Alleinkoch

Offerten unt. Chiffre A. L. 2995 an die Hotel-Revue, Basel 2.

hôtel de 1^{er} rang à Lausanne cherche

2 femmes de chambre

2 commis de rang

emplois stables.

Faire offres sous Chiffre H. L. 2998 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht zu sofortigem Eintritt:

Köchin oder Alleinkoch

Küchenmädchen od. Küchenbursche

Offerten an Hotel Beau-Séjour, Château-d'Oex.

Secrétaire-Chef de bureau

parlant et écrivant correctement le français et l'allemand, ayant expérience hôteière.

demandé par Etablissement médical d'altitude

Place stable et d'avenir. Offres manuscrites avec copie de ses idées et photo sous chiffre S. N. 2019 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Langjährige Hotelsekretärin mit erstklassigen Ausweisen, mit allen im Hotelfach vorkommenden Arbeiten vertraut und in Bes. der Wirtschaftsprüfung, sucht als Vertrauensposten

Hotelleitung

als Stütze des Inhabers oder Geranten. Spätere Pacht oder Übernahme nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre S. B. 2012 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

„Obenauf schwimmen....“

erfordert scharfes Rechnen. Ganze Arbeit mit halben Betriebskosten leistet der

ESSE Sparherd*

...immer auf „coup de feu“ und sauber

Prospekte und Offerte kostenlos durch

HÄLG & CO., ST. GALLEN
Tel. 28265

* in allen Grössen erhältlich.

Secrétaire

très expérimentée, connaissant les langues est demandée par hôtel de 1^{er} rang, en ville, ouvert toute l'année. Entree 15 mai. Offres sous chiffre G. E. 2014 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Adresse gesucht von Herrn **Zehnder, Küchenchef**

der in den Ho'els Rischard, Lugano und Hotel Weisses Kreuz, Bergun längere Zeit tätig war. Mitteilungen erbeten unter Chiffre M. F. 2023 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

La décision des autorités fédérales dans la question des prix d'hôtel

Notre recours est admis

Au moment de mettre sous presse, nous apprenons que le département fédéral de l'économie publique vient de rendre son arrêt dans le recours de la Société suisse des hôteliers contre le Service fédéral du contrôle des prix au sujet de la hausse des prix de pension et de menus.

Comme on s'en souvient, l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers du 21 janvier 1943 avait décidé de demander au service fédéral du contrôle des prix l'autorisation d'augmenter les prix de pension minima de 50 cts, pour toutes les catégories d'hôtel, et les prix des menus (déjeuners ou dîners servis séparément) de 25 cts par repas, ceci afin de compenser partiellement le renchérissement des marchandises et la hausse des frais survenus depuis le début de la guerre.

Le Service du contrôle des prix *rejeta* par la suite notre demande, ce qui obligea le Comité central de la S.S.H., au cours de l'automne 1943, d'adresser encore une fois à ce service la même requête. Mais nous n'eûmes pas davantage de succès cette fois-ci et notre deuxième requête fut, par décision du Service fédéral du contrôle des prix, du 20 décembre 1943, à nouveau repoussée. Dans ces conditions, le Comité central de la S.S.H. avait décidé de recourir auprès du département fédéral de l'économie publique contre la décision en question, recours qui fut déposé le 28 décembre 1943. Après avoir longuement et mûrement examiné la question, et après avoir fait procéder à une expertise neutre, le président de la Confédération, M. le conseiller fédéral Stampfli, vient de rendre son arrêt en faveur de la Société suisse des hôteliers.

Le département fédéral de l'économie publique a arrêté ce qui suit:

1. Le recours de la Société suisse des hôteliers du 28 décembre 1943 est admis et la décision attaquée du Service fédéral du contrôle des prix du 20 décembre 1943 est annulée.

2. L'hôtellerie suisse est autorisée à augmenter de 50 cts les suppléments de fr. 1.50, 1.75 et 2.—, suivant les catégories de prix, qu'il était déjà permis d'ajouter aux prix de pension minima, conformément aux prescriptions N° 542 A/42 du Service fédéral pour le contrôle des prix, du 9 mars 1942. Les prix maxima en vigueur ne seront pas majorés.

3. Pour le cas où les suppléments de renchérissement de fr. 1.50, 1.75 et 2.— n'auraient pas été appliqués dans leur totalité, seuls les suppléments effectivement comptés pourront être majorés de 50 cts.

4. L'hôtellerie suisse est en outre autorisée à augmenter de 25 cts par repas les prix actuels de chaque déjeuner et dîner. Cette autorisation n'est pas valable pour les restaurants, même si ceux-ci sont annexés à un hôtel.

Nous reviendrons plus longuement dans des prochains numéros de notre journal sur les motifs qui ont incité le département fédéral de l'économie publique de rendre cet arrêt, motifs qui sont intéressants à plus d'un titre, et qui ont une importance extrême pour l'existence même de l'hôtellerie. De la façon dont elle surmontera les difficultés qu'elle rencontre, dépend, en définitive, la façon dont elle pourra tenir à...

La hausse des prix autorisée entre immédiatement en vigueur

Nous aimerions encore attirer l'attention de nos membres sur le fait que, dans sa séance des 28 et 29 mars 1944, le Comité central avait en la prévoyance de décider, au cas où notre recours serait admis, que, selon la décision de l'assemblée des délégués du 21 janvier 1943, et conformément à notre règlement des prix, le supplément de prix autorisé devait entrer immédiatement en vigueur. Les membres de notre Société ont donc l'obligation d'appliquer sans délai la hausse des prix de pension minima et des prix de repas, autorisée par le département fédéral de l'économie publique.

L'arrêt du département fédéral de l'économie publique vient donc de mettre un heureux point final à une affaire dont nos dirigeants s'occupent depuis plus de 15 mois et cette décision sera sans doute accueillie avec soulagement par nos membres.

Avis

La publication de cette nouvelle dans l'organe de notre Société doit être considérée comme la communication officielle à nos membres de la décision du département fédéral de l'économie publique. Il ne sera donc pas adressé de circulaires spéciales à ce sujet. Nous publierons de même dans notre journal tout complément d'information qui serait encore nécessaire à ce propos.

Du Comité central

Séance des 26 et 27 avril à l'Hôtel Carlton-Elite à Zurich

Les délibérations qui eurent lieu à Zurich sous la présidence du Dr H. Seiler, président central, se déroulèrent sous le signe de l'assemblée des délégués et des problèmes relatifs au personnel. Tous les membres du Comité assistaient à la séance, à savoir: M. V. Wiedeman, vice-président, et MM. R. Bieri, F. Bieri, F. Collier, A. Fanciola, T. Halder, P. E. Hirsch, F. X. Marten, R. Mojonnet et H. Schmid. Le Dr M. Riesen, le Dr R. C. Streiff et le Dr A. Büchi représentaient le Bureau central. En outre, MM. H. Golden-Morlock et H. R. Jaussi, président de la commission scolaire, avaient été invités à prendre part aux discussions relatives à certaines questions spéciales.

Communications du Président central

Le Dr H. Seiler rappelle que peu après les dernières assises du Comité central tenues à Schaffhouse, la ville du Munot a été la victime d'un grave bombardement aérien. Nos dirigeants ont donc pris une part d'autant plus grande à ce tragique événement, et leur inquiétude au sujet du sort de nos membres, des familles hôtelières et des entreprises de cette ville, a été d'autant plus vive.

L'avenir de l'hôtellerie suisse dépend beaucoup de la suite qui sera donnée au projet de mesures de secours juridiques, qui est depuis plusieurs mois déjà sur le bureau de la chancellerie du Conseil fédéral. On sait que les Commissions des pleins pouvoirs ont été consultées et priées de prendre position à ce sujet, mais que leurs opinions sont très partagées, puisque la majorité de la commission du Conseil des Etats s'est prononcée en faveur de l'entrée en vigueur de ces mesures de secours au moyen d'une ordonnance prise en vertu des pleins pouvoirs, alors que la commission du Conseil national s'y opposait. A l'occasion de la session de printemps des Chambres fédérales, il a été possible de prendre contact avec les fractions politiques, et la correspondance échangée avec le Département fédéral de justice et police nous apprend que ce dernier est en train d'élaborer un message au parlement à qui il appartiendra probablement de décider si les mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie pourront être décrétées en vertu des pleins pouvoirs ou si elles devront suivre la voie législative ordinaire. Les organes directeurs manifestent naturellement le plus grand inté-

térêt pour ce message du Conseil fédéral et espère que la discussion de cette question ne se fera pas attendre trop longtemps.

Les problèmes relatifs au personnel

La Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants (C.P.H.) déploie, depuis qu'elle est présidée par M. Golden-Morlock, une vive activité; elle s'est vigoureusement occupée du développement professionnel du personnel hôtelier.

Les préparatifs et l'étude d'une série de questions, telles que l'introduction d'un apprentissage pour le personnel de service féminin, l'édition d'un livret de travail, la prolongation de la durée de l'apprentissage de sommelier, les améliorations à apporter à la profession de portier, l'institution d'autres apprentissages, etc. etc., ont été entrepris. Le Comité central a estimé utile d'inviter le président de la C.P.H. à venir exposer lui-même tous ces problèmes; il pourra en outre, au cours de la discussion, donner tous les renseignements complémentaires désirables sur ces projets qui ont déjà pris forme concrète.

Le livret de travail: Le statut des sommeliers qui a été approuvé l'année dernière par les associations intéressées prévoit déjà l'introduction d'un livret de travail qui doit permettre une sérieuse application des dispositions relatives à la hiérarchie professionnelle. Un projet de règlement du livret de travail a été élaboré et doit être maintenant examiné par le Comité central. Après avoir été entrée en matière, le Comité examine le projet article par article. Ce livret de travail ne doit pas seulement être de règle pour les sommeliers, mais pour les sommelières également, à condition naturellement que l'apprentissage pour le personnel de service féminin devienne une réalité. Seul un office neutre pourra émettre ces livrets de travail, tenir le registre de travail et se charger des travaux administratifs y relatifs. Il conviendrait de confier cette fonction au Bureau de la C.P.H. La question de la durée de validité fit l'objet d'une discussion. Même si, contrairement à ce qui se fait dans d'autres associations, on entendait limiter la durée de validité de ce livret, il faudrait en tous cas l'étendre de 3 à 5 ans. En outre, si l'on voulait introduire le principe de donner, à conditions égales, lors de l'engage-

ment, la préférence aux possesseurs de livrets de travail, il faudrait absolument prévoir une période transitoire de plusieurs années, jusqu'à ce que tous les sommeliers et sommelières ayant accompli un apprentissage régulier soient en possession de ce précieux livret. L'intention de donner aux bureaux professionnels de placement des instructions obligatoires au sujet des avantages à accorder, lors du placement, aux employés munis du livret de travail, ne nous semble, pour des raisons pratiques, pas heureuse et devrait être abandonnée.

En fin de compte, l'on décida de charger la direction du Bureau central d'élaborer un contre-projet contenant les modifications qui furent jugées nécessaires, contre-projet qui sera encore une fois discuté par le Comité central.

Formation des sommeliers: Il existe dans ce domaine un projet préparé par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et du travail. Celui-ci fixe la durée de l'apprentissage à 18 mois, détermine les conditions qu'on serait en droit d'exiger des entreprises, limite le nombre des apprentis et prescrit le programme d'apprentissage. Il part de l'idée que cet apprentissage ne serait pas obligatoire, mais que l'on pourrait continuer à former des filles de salle directement par la pratique. Ceci permettrait de faire nettement la distinction entre les sommeliers, qui seraient munis du certificat d'apprentissage, et les filles de salle qui auraient été formées simplement par la pratique, comme c'est l'usage maintenant.

Les exploitations saisonnières auraient aussi la possibilité de prendre des apprentis à condition que les 18 mois d'apprentissage prévus puissent se faire dans l'espace de deux ans. En principe, le Comité central estime qu'il faudrait renoncer à une fin de l'apprentissage et, si possible, dans le cadre du règlement sur les pourboires, assurer aux apprentis un petit salaire de base ou une part du tronc. Quelques points spéciaux, tels que l'âge minimum des apprenties, la désignation professionnelle, etc., doivent encore être éclaircis par la Direction qui présentera à la prochaine séance du Comité un projet de règlement révisé.

Prolongation de la durée de l'apprentissage de sommelier: En principe la prolongation de la durée de cet apprentissage a déjà été décidée. Par contre, on ne sait encore sur quelle base l'on procédera à cette extension. On a simplement, pour le moment, mis sur pied un programme de 4 semestres d'apprentissage à l'école des arts et métiers, afin que les élèves puissent déjà faire à l'école des expériences pratiques. Les associations professionnelles auront encore l'occasion de prendre position au sujet de la mise en pratique de cet apprentissage prolongé. Il ne s'agit ici que d'une orientation provisoire.

Directives pour former le personnel de vestibule: A la demande de l'Association suisse du personnel de service, un projet sur la hiérarchie et l'introduction d'un certificat de capacité dans la profession de concierge a été élaboré. A l'unanimité, le Comité central estime qu'il ne peut s'agir que de directives facultatives et non d'un règlement obligatoire. Diverses dispositions, telles que la notion de «petit hôtel», etc., doivent encore être mises au point. En outre, le Comité estime que cette question n'est pas d'une urgence extrême, mais il y reviendra dès que l'occasion se présentera.

Organisation de cours professionnels pour le personnel de cuisine: M. Golden renvoie ensuite sur les cours professionnels pour cuisiniers que l'on a l'intention d'instituer. Il ne serait question que de cours de très courte durée qui auraient lieu dans les Ecoles professionnelles déjà existantes pendant les saisons-mortes. On n'a pas encore pu s'entendre au sujet du financement de ces cours avec les offices fédéraux compétents, ce qui estimant que ces cours professionnels de perfectionnement étaient uniquement du ressort des associations professionnelles. Sur demande, M. Golden se déclara disposé à soumettre au Comité central un programme qui servirait de base de discussion pour de tels cours professionnels.

Financement de la commission professionnelle: Quoique la C.P.H. se contente d'un appareil administratif très modeste, il lui faut des moyens financiers plus considérables pour venir à bout des nombreuses tâches nouvelles qui lui incombent. Aussi, après avoir entendu le président de la Commission exposer le budget élargi de la C.P.H., le Comité central décide d'approuver la répartition des frais entre les diverses associations professionnelles intéressées et de consentir aux dépenses supplémentaires que cela entraînera pour notre Société. Puis M. Golden renseigna sur les commissions d'arrondissement nouvellement créées, par l'intermédiaire auxquelles on espérait aboutir à une plus active collaboration avec les autorités cantonales.

Loi fédérale sur le travail dans le commerce et les arts et métiers

Il y a quelque temps, des délégations des associations de l'hôtellerie et de la restauration ont été appelées à discuter le projet d'une telle loi fédérale établi par l'Union suisse des arts et métiers, projet qui prévoit des dispositions qui concernent l'hôtellerie sur la durée du travail, les heures de repos diurnes et nocturnes, les temps occupés pour les repas, les vacances et les heures supplémentaires. Pour répondre au désir des deux organisations d'employeurs, l'Union Helvetia a précisé par écrit ses propres propositions qui seront soumises à un examen approfondi. La discussion traitée par article a fait naître une série de demandes de modification et de contre-propositions. En ce qui concerne les heures supplémentaires, les heures supplémentaires, on désire surtout avoir des dispositions aussi souples que possible pour tenir suffisamment compte de la diversité des conditions d'exploitation. Le comité de l'Union suisse des arts et métiers invoque lui aussi cet argument avec insistance quand il prévoit qu'un règlement uniforme du travail présentera de grosses difficultés, car il sait que les conditions de travail à la ville et à

la campagne — ne seraient qu'à cause des influences saisonnières et météorologiques, du règlement sur la fermeture des établissements, etc. etc. Mais même si tous les milieux hôteliers étaient heureux de voir cette mesure maintenue après la guerre, on ne sait encore si elle pourrait être conservée. Il aurait en tous cas imprudent d'accepter, aujourd'hui déjà, pour l'après-guerre, un règlement d'exploitation qui serait, au fond, basé sur des dispositions d'économie de guerre. Les prescriptions relatives aux heures supplémentaires devraient absolument être plus souples que celles proposées par l'Union Helvetia. Il faudrait spécialement tenir davantage compte des besoins de l'hôtellerie de montagne qui ne saurait compenser, dans la semaine-même, les heures supplémentaires effectuées. Le règlement des vacances doit aussi être plus conforme aux normes existantes. Il conviendrait en outre de faire concorder les propositions faites avec les prescriptions de la réglementation des pourboires. En ce qui concerne l'assurance accident, on peut admettre le projet de mettre les primes d'assurance contre les accidents professionnels à la charge de l'entreprise et celles des assurances contre les accidents non professionnels à la charge des employés.

Au cours de la discussion l'un ou l'autre après la séance du Comité central avec une délégation de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, les associations d'employeurs auront la possibilité d'élaborer un projet commun pour le chapitre ayant trait à l'hôtellerie et à la restauration, de la loi fédérale sur le travail dans le commerce et l'artisanat. Nous devons en tous cas faire part à la commission fédérale d'experts, en titre de directives, de notre point de vue au sujet du projet de loi.

Règlementation des pourboires

Le Comité central prend connaissance d'une lettre de l'Union Helvetia qui propose d'entamer de nouvelles négociations puisque la dernière ordonnance du Département fédéral de l'économie publique sur la réglementation des pourboires arrive à échéance à la fin de l'année. Les représentants qui ont eu lieu entre l'Union Helvetia et la Société suisse des cafetiers et restaurateurs ont montré que celle-ci n'entendait pas participer dans un cadre restreint à une réglementation des pourboires dans les restaurants, et l'on se demande si ces deux organisations ne feraient pas mieux d'établir une réglementation spéciale des pourboires dans les cafés-restaurants. On ne peut pas en ce lieu d'envisager de nouvelles modifications puisque, pour tenir compte des conditions dans lesquelles se trouvaient les petites entreprises hôtelières, les prescriptions relatives à l'assujettissement des exploitations ont été révisées au début de cette année.

Rapport de la Direction

Renovations et transformations d'hôtels: Comme nous l'avons à plusieurs reprises spécifié dans ce journal, il faut faire une distinction entre l'action restreinte de restauration et de réparation d'hôtels, et la future action de rénovation d'hôtels prévue par programme fédéral de création de possibilités de travail. La première, limitée au mois d'hiver, se propose surtout de procurer de l'occupation aux petits artisans, et il appartient aux cantons de décider en premier lieu, en se basant sur le degré d'occupation de l'artisanat local, s'il est justifié de subventionner les travaux de construction ou de rénovation. Par contre, le montant des subsides destinés à encourager les renovations d'hôtels dans le cadre du vaste programme fédéral de création d'occasions de travail pendant la période de crise provoquée par la guerre, n'est pas encore fixé. Le financement de cette action se fera au moyen du crédit général prévu pour l'exécution des mesures destinées à créer des possibilités de travail. Les chiffres qui ont déjà été formulés à propos de ce programme fédéral ne représentent que les propositions faites par les intéressés pour des programmes partiels émanant des CFF, des chemins de fer privés, de l'administration des P.T., des cantons ou des communes, mais il ne s'agit nullement du montant du crédit qui aurait déjà été mis à disposition par la Confédération. Ce qui est important pour que les travaux de rénovation d'hôtels puissent être entrepris dans le cadre de ce programme, c'est qu'il y ait déjà des plans établis pour la rénovation de chaque établissement hôtelier. On envisageait déjà par la Centrale des possibilités de travail, pour autant que le bureau d'architectes à qui ce travail sera confié manque un peu d'occupation. Le délégué à la création d'occasions de travail serait très heureux si les propriétaires d'hôtels pouvaient se décider sans retard à donner l'ordre de faire exécuter les plans des communs, cantonaux ou fédéraux compétents. Il ne s'agirait pas d'un bureau destiné à mettre au point des plans de détail, mais qui serait chargé de tous les travaux préparatoires concernant ces renovations, qui devraient être effectués dans l'intérêt de nos membres. Le Comité central approuve en principe cette proposition et prie la Direction d'élaborer un projet qui pourrait être encore examiné.

Règlement modifié des contributions aux caisses de compensation. Nos membres ont été renseignés par notre journal sur les modifications qui ont été apportées au règlement des contributions aux caisses de compensation, modifications qui sont déjà entrées en vigueur. Elles constituent pour certaines entreprises une charge supplémentaire assez considérable et augmentent sérieusement les contributions concernant le personnel féminin en particulier. Mais, fait important, comme nous l'avions demandé, on s'en est quand-même tenu au système des salaires globaux pour le personnel à pourcentage. Ce n'est que si, d'un côté ou de l'autre, on estime que ces chiffres globaux s'écartent manifestement du salaire réellement obtenu que l'on doit effectuer, le calcul du salaire effectif. Or, dans bien des cas, ce salaire sera extrêmement difficile à calculer, c'est ce qui a incité notre Société à demander le maintien des salaires globaux.

Engagement de réfugiés dans l'hôtellerie. Des pourparlers ont eu lieu à ce sujet avec la *Police fédérale des étrangers* et le *commissariat rompentin*. Pour notre journal nous qu'il y a toutes sortes de conditions à remplir pour que l'engagement des réfugiés dans l'hôtellerie donne satisfaction et il ne sera pas facile de trouver les personnes pouvant convenir. Ceci tout d'abord parce que les besoins des offices de travail continuent à bénéficier de la priorité et parce que l'engagement dans les hôtels ne peut se faire que de gré à gré. Pour ce qui est de notre service professionnel de placement à visé de nombreux camps de réfugiés et après les conversations qu'il a eues avec les dirigeants de ces camps, on peut s'attendre à ce qu'un certain nombre de jeunes gens puissent être transférés dans l'hôtellerie. Il ne s'agit que de se procurer ainsi du personnel subalterne et les engagements se feront aux conditions habituelles dans les entrées de Suisse. Toutefois, conformément aux prescriptions en vigueur, seule une partie du salaire en espèces sera remise au réfugié lui-même, le reste étant versé aux offices qui s'occupent des réfugiés.

Le rapport de la Direction traitait en outre du recours que nous avons adressé au *département de l'économie publique* au sujet de la hausse des prix d'hôtel de l'activité de la *Commission suisse de voyage*, de la *Commission fédérale d'experts en matière touristique* et de la *Fédération suisse du tourisme*. Comme le *service de renseignements juridiques* à nos membres prend toujours plus d'extension, on se demande s'il ne faudrait pas s'adjoindre un nouveau juriste dans ce but. L'expérience a prouvé que, dans la plupart des cas, nos membres se sont bien trouvés des conseils donnés par le Bureau central. Pour de nombreuses raisons pratiques, il n'est pas question pour nous de nous charger de procès, sans parler du fait que bien souvent nous ne serions pas légitimes à le faire. Etant donné l'état des finances de la Société, le Comité central est aussi d'avis de maintenir pour le moment le mode de faire actuel.

Rapport du service de renseignements économiques

Le Dr *Streiff* renseigne le Comité sur les négociations qui ont eu lieu avec la Section viande et bétail de boucherie au sujet de la *réintroduction d'un gène jour sans viande*. A partir du début de mai, le *lundi sera de nouveau jour sans viande pour les hôtels et restaurants*. Cette mesure était devenue inévitable par suite de la forte réduction des attributions de viande. L'office de guerre pour l'alimentation n'a pas jugé utile d'augmenter également le nombre des jours sans viande des ménages privés — ce qui aurait facilité l'application de 3 jours sans viande par semaine dans les hôtels et restaurants — pour la simple raison, qu'au mois de mai, la carte personnelle de denrées alimentaires ne comportera plus que 600 points de viande, et que le moment auquel cette petite ration de viande sera consommée n'a pas d'importance pour l'économie de guerre. Mais, comme par le passé, il demeurera interdit de consommer de la viande le vendredi dans les ménages privés.

Puis le rapporteur fait un exposé sur la situation du marché des denrées alimentaires et sur les modifications que l'on envisage d'apporter aux attributions des denrées rationnées. La réduction des attributions de beurre pour la classe d'ayants droit (D, D.S.) soulève la question de l'utilité d'une éventuelle réglementation, par des prescriptions officielles, des quantités de beurre qu'il est admissible de servir au petit déjeuner. Toutefois, comme en changeant les coupons de repas dans les classes d'ayants droit 13 et 11 (au lieu de la classe 10), il est possible de se procurer plus de beurre de table (au lieu de beurre de cuisine ou d'huile comestible), le Comité central décide pour le moment de renoncer à proposer des modifications aux prescriptions existant à ce sujet.

Les dispositions peu satisfaisantes appliquées l'hiver passé, relatives aux attributions de combustibles et aux restrictions de la consommation d'énergie électrique donneront lieu à de longues délibérations. Sur proposition de la commission du service de renseignements économiques, le Comité central décide d'adresser de nouveau une requête aux autorités compétentes pour réclamer un mode d'attribution meilleur et plus équitable

et de chercher à faire baisser les prix inabordables des combustibles de remplacement indigènes.

Le rapporteur renseigne en outre le Comité central sur la question des prix dans le secteur des légumes, sur les attributions spéciales de viande de sucre interveni, sur le rationnement des textiles ainsi que sur d'autres questions de l'économie de guerre, et enfin sur l'organisation d'échanges d'expériences entre nos membres. Quelques-uns d'entre eux, pleins d'initiative, se sont déjà annoncés pour, en collaboration de notre service de renseignements économiques, participer à l'organisation ou prendre la direction d'un tel échange d'expériences, ce dont le Comité central a pris connaissance avec intérêt.

Dans nos discussions avec le service fédéral du contrôle des prix au sujet de la formation des prix dans l'hôtellerie, la question de la graduation des suppléments de marge selon les catégories d'hôtel demeure au premier plan. En principe, le service fédéral du contrôle des prix s'est déclaré d'accord de tenir compte, en élaborant une nouvelle ordonnance d'une certaine graduation des marges. Le mode de règlement doit cependant être encore précisé et discuté avec les autres associations de l'hôtellerie et de la restauration. Le Comité central s'est efforcé, en commun avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs, de trouver une solution satisfaisante à cette question de prix.

L'ordre du jour de l'assemblée des délégués

Les rapporteurs pour les questions habituelles soumises à l'assemblée des délégués furent désignés. Une fois les affaires statutaires liquidées, les participants auront l'occasion d'entendre des rapports détaillés sur une série de questions d'actualité. C'est ainsi que l'on a prévu des conférences spéciales sur les travaux d'entretien et de rénovation dans l'hôtellerie, sur la nouvelle ordonnance instituant des mesures juridiques en faveur de l'hôtellerie, sur la situation de notre approvisionnement en général et sur le problème du rationnement de viande en particulier, sur les questions relatives au personnel et, finalement, sur le programme d'action de la Société. Dans ce but, des conférenciers compétents de l'administration fédérale et des milieux touchant de près à l'hôtellerie seront à la disposition de la Société.

Le programme définitif sera fixé sitôt que la liste des rapporteurs aura été mise au point. Après qu'on eut décidé d'inviter une série d'hôtes d'honneur, on discuta également la question de la délégation qui nous représenterait à l'assemblée des délégués de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs. Malheureusement cette assemblée tombe sur les mêmes jours que la nôtre, mais, d'après ce que nous a écrit la Société des cafetiers et restaurateurs, il n'en pouvait être autrement.

L'assemblée des délégués de cette année devra aussi procéder à des élections complémentaires au Comité central, puisque deux membres arrivent au terme de leur mandat et, conformément au turnus, doivent se retirer. Le Comité central a déjà reçu une série de lettres au sujet de ces élections. Nos organes directeurs se voient donc une fois de plus obligés de déclarer que les élections sont une question qui concerne uniquement les délégués, et que le Comité central n'a pas à prendre position dans ce domaine. C'est pourquoi il n'est pas en mesure de donner le moindre avis sur les nominations qui sont déjà envisagées.

Ecole hôtelière

M. H. R. Jaussi, président de la Commission scolaire, renseigne sur les résultats des délibérations de la Commission scolaire qui s'est réunie avant la séance du Comité central. Le nouveau directeur de l'Ecole, élu récemment, entrera en fonction au milieu du mois de mai. A partir de cette date, il se chargera également de l'administration-mêlée de la maison, fonction qui avait été assurée, dans l'intérim, par le maître principal. Le Comité central a pris connaissance et approuva les dispositions adoptées par la Commission scolaire, en liaison avec le nouveau règlement de la direction de l'Ecole. Il espère que dans l'intérêt même de l'Ecole la question de la direction de notre établissement de Lausanne est maintenant réglée pour longtemps, et que la nomination qui vient d'avoir lieu sera tout à l'avantage de notre institution scolaire.

De nos sections

Aux hôteliers valaisans

Les absents ont toujours tort... C'est une maxime que personne ne devrait oublier, même quand une absence à une grande assemblée rapporte beaucoup d'honneur. C'est ce qui est arrivé au soussigné, le 13 avril dernier à l'assemblée générale de l'Association du Valais, où il fut élu président.

Il est inutile, et surtout trop tard, de songer à protester et je dois simplement m'incliner devant la force. Qu'il me soit toutefois permis de remercier mes nombreux collègues qui ont bien voulu me faire ce grand honneur et me témoigner leur confiance, deux choses dont je ne suis pas digne, et dont j'attribue tout le mérite au Valais central et spécialement à Crans et à Montana que je représente au sein du Comité. Je confie ces remerciements tardifs et posthumes à notre journal, persuadé qu'ils toucheront tous ceux qui ont eu intérêt.

L'hôtellerie suisse, la valaisanne en particulier, traverse une crise qu'elle n'a jamais connue auparavant et les pauvres hôteliers, comme tous les peuples qui nous entourent, sont malheureusement condamnés à vivre d'espoir et à soupirer après la fin de la guerre. Ce moment doit certainement arriver: il doit nous trouver prêts; il nous permettra de panser nos blessures dont les plus douloureuses sont l'endettement progressif de nos entreprises et l'état de vétusté et d'accusent forcément la plupart de nos maisons. Elles ont besoin d'une sérieuse modernisation, aussi bien la construction en elle-même que les installations intérieures et le mobilier. Il y a de notre avenir et de celui de nos familles. Il y a aussi de notre économie nationale et de l'honneur de l'hôtellerie suisse.

Ce sont là des problèmes qui préoccupent notre Comité. Il ne veut laisser passer aucune occasion de formuler nos vœux et nos revendications, et d'appeler à notre aide la Confédération et le canton. Il y a malheureusement trop d'hôteliers qui vivent en marge de notre organisation, trop d'outsiders qui se plaisent à séjourner dans les maquis, ignorant notre politique des prix et méconnaissant les efforts que nous faisons tous, pour relever notre profession et assainir nos entreprises. A nous de les persuader de se joindre à nous.

Enfin, pour suivre les injonctions de notre Président central, le Comité prie chaque Société locale de collaborer avec notre organe professionnel, la «Revue suisse des hôtels», en lui envoyant des communications susceptibles de la rendre encore plus intéressante. En terminant, je veux aussi rendre hommage à l'activité inlassable de notre secrétaire le Dr P. Darbellay dont le rapport lu à l'assemblée générale donne un splendide aperçu. A tous mes collègues hôteliers, merci et bonne chance!

Alfred Mudry.

Nouvelles économiques

Nouvelle réglementation des jours sans viande

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

Les quantités de viande attribuées à tous les groupes de consommateurs ayant été réduites, il est nécessaire de régler à nouveau les jours sans viande. L'ordonnance de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation entrant en vigueur à cet effet le 2 mai 1944 réintroduit entre autres un troisième jour sans viande dans l'hôtellerie et les pensions: ne tend d'autre part au jeudi l'interdiction de céder et d'acquiescer de la viande et des produits carnés et d'acquiescer la fermeture des boucheries et charcuteries ce jour-là.

A partir du 2 mai 1944, outre les mercredi et vendredi, le lundi sera également jour sans viande obligatoire dans les hôtels et restaurants. Ces jours-là, il est donc interdit d'offrir et de servir, de 04.00 heures à 04.00 heures le lendemain, de la viande et des produits carnés d'animaux à sang chaud de toutes espèces. Cette interdiction vise tant les dépouilles, le lard et les conserves de viande que les lapins, la volaille et le gibier. Cette disposition s'étend également aux restes de viande ainsi qu'à la viande hachée. Une seule exception est faite le mercredi pour les boudins et les saucisses au foie de l'espèce qui est, en Suisse allemande, habituellement préparée et consommée au boudin.

L'ordonnance N° 113 de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation fournit tous autres détails utiles.

Frites de poisson

L'ordonnance N° 102 de l'Office de guerre pour l'alimentation du 4 janvier 1944 (économie des denrées alimentaires et fourragères) interdit à son art. 2, lettre a, de confectionner et de servir des mets frits «à grande friture» dans la graisse ou l'huile. Cette prescription s'applique également aux mets de poisson. Toutefois, des exceptions doivent être autorisées en temps de pêche abondante de poissons indigènes, car c'est là la manière la plus avantageuse de préparer les petits poissons en grande quantité, ainsi que ceux riches en arêtes.

Tenant compte que la pêche a déjà commencé, l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation auto-

rise jusqu'à nouvel avis, par ordonnance N° 112 du 28 avril 1944, la préparation de frites de poisson.

Pendant la pénurie actuelle en matières grasses ne permet pas une attribution spéciale de graisse et d'huile aux restaurants spécialisés dans la préparation du poisson.

Divers

Genève et le Plan Meili

Nous avons eu le plaisir de constater que l'interpellation que M. F. Cottier, conseiller administratif de la Ville de Genève, membre de notre Comité central, avait faite au Grand conseil genevois avait eu un grand retentissement et avait éveillé un vif intérêt, non seulement dans les milieux touristiques, mais dans la population tout entière. Elle a incité les journaux à renseigner plus à fond leurs lecteurs sur cette actuelle question; plusieurs journalistes ont traité ce sujet et certains d'entre eux ont été interrogés, soit M. Cottier lui-même, soit M. Armleder, président du syndicat des hôteliers de Genève, qui ont pu leur fournir des indications précises sur la situation de l'hôtellerie et du tourisme genevois ainsi que sur les espoirs que l'on mettrait dans l'après-guerre. Pour ne citer que les articles importants que nous avons lus, nous mentionnerons ceux parus à ce propos dans «La Suisse», le «Journal de Genève», la «Tribune de Genève», le «Revue automobile suisse», le «Courrier de Genève». Il ne reste donc plus qu'à attendre la réponse du gouvernement genevois et à espérer qu'elle permettra, en ou tous cas facilitera, une prompte exécution du Plan Meili.

Quand la plume dépasse la pensée...

Les milieux touristiques de Montreux ont été péniblement surpris par certains passages d'un article paru dans un journal de Genève, qui mettaient en cause, en termes, il faut l'avouer, peu flatteurs, une station qui serait située dans un rayon de moins de 100 km de Genève. On pouvait évidemment en conclure que c'était Montreux qui était visé, et les milieux touristiques vaudois et montreuviens ont été effarés par des affirmations qui sont loin d'être véridiques. Aussi des télégrammes de protestation ont-ils été adressés par les autorités montreuviennes, la Société de développement et la Société des hôteliers de Montreux à la rédaction du journal en question, aux autorités genevoises, à l'Association des intérêts et au Syndicat des hôteliers de Genève, pour s'étonner de semblable propos et rappeler les liens d'amitié qui ont toujours unis Montreux et Genève. La rédaction du journal a répondu qu'il s'agissait d'un regrettable malentendu, qu'il n'était nullement question de Montreux, que son correspondant n'avait jamais eu l'intention de porter atteinte à une station vaudoise des bords du lac et qu'elle était prête à publier un reportage sur cette région pour effacer la pénible impression qu'avait pu causer l'article incriminé. Les autorités, le Syndicat des hôteliers et l'Association des intérêts de Genève ont également écrit aux organisations touristiques et aux autorités montreuviennes pour affirmer les rapports cordiaux qui n'ont cessé d'exister entre Genevois et Montreuviens et leurs regrets pour ce déplorable incident dû probablement à l'imagination d'un journaliste en mal de copie.

Petites Nouvelles

Encore un hôtel qui disparaît à Lausanne

Nous apprenons que l'Hôtel des Alpes (British-American Hotel) à Lausanne a cessé d'être exploité le 25 avril. Il va être transformé en immeuble locatif. C'est donc encore un nom qui vient s'ajouter à la liste déjà longue des hôtels qui disparaissent!

Avis

Nous cherchons et serions disposés à acheter pour notre bibliothèque le volume suivant qui est actuellement épuisé:
Dr Ing. John Diethelm, architecte: Handbuch des schweizerischen Hotelbaus.

Ce volume a été édité par la *Maison Rascher et Cie* à Zurich, en 1920.

Si l'un de nos membres ou lecteurs possédait cet ouvrage épuisé et désire nous le céder, nous le prions d'en faire part à notre Bureau central en indiquant le prix qu'il désire de ce volume.

Erstklass-Hotel in Zürich sucht
in Jahresstelle tüchtige
Glätterin
Offerten mit Zeugnisbeschriften und BfD erbeten unter Chiffre E. Z. 2011 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für die Sommeraison im Berner Oberland, tüchtige
Köchin neben Chef
Küchen- und Officemädchen
Saaltöchter
Zimmermädchen
Hausbursche-Portier
Glätterin
Eintritt ca. Mitte Juni, evtl. früher. Offerten an Postfach 412, Locarno.

Gesucht
in gutbezahlte Sommeraisonstellen:
Buffetöchter
Saaltöchter
Maschinenwäscher
per 1. Juni
Argentier
Küchenbursche
Officepersonal
Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre S. O. 2016 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommeraison in Berghotel im Wallis, junge, tüchtige
Gouvernante (Stütze des Patrons)
Lingere-Stopferin
Zimmermädchen
Saaltöchter
Offerten mit Zeugniskopien u. BfD unter Chiffre H. A. 2001 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fachern einsch. Fremdsprachen. Sonderkurs für den Réceptions-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahme. Auskünfte durch
GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Allein-Köchin
gesucht für 15. Juni in Privatklinik mit 20 Betten, Jahresstelle. Offerte mit Zeugnisbeschriften, BfD, Aler. Gehaltsansprüche an CLINIQUE MARTIN, GENÈVE.

Gesucht junges, seriöses und flinkes Mädchen als
Economat-Helferin
Seltene Gelegenheit, die französische Sprache u. Berufserfahrungen zu erwerben. Erwerb: 1000.- pro Monat. Gehalt. Offerten unter Chiffre E. H. 2228 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Mi'ra Mai in die Waadtländer Alpen
Sekretärin
Deutsch und Französisch in Wort und Schrift mit guter Allgemeinbildung. Offerten mit Zeugnisbeschriften und BfD senden unter Chiffre W. A. 2004 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT ERSTKLASSIGE
Chefköchin eventl. Koch
für Ho-el-Pension, Jahresstelle. Ausführliche Offerte mit Zeugnissen und Angabe der Ansprüche unter Chiffre B. H. 2317 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für mit/ergrosses Hotel-Restaurant in Basel, tüchtige, arbeitsfreudige
Buffetdame
Jahresstelle. Eintritt so bald wie möglich. Offerten mit Zeugnisbeschriften und BfD unter Chiffre B. D. 2023 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Schuster
Teppiche
Linoleum
Vorhangstoffe**



Für die Schweiz: PRODUITS BELLARDI S.A., BERNE

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

Hotel-Journale
(Reccettenbücher)
für Pensions- und Passantenhäuser stets am Lager. — Extra-Anfertigung in kürzester Frist.

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)

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

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Gesucht in mittel-großes Hotel, Berner Oberland, für die kommende Saison:

**Chef de cuisine
Aide de cuisine
Küchenbursche oder -mädchen
Unterportier
Zimmermädchen
Saaltöchter
Officemädchen
Lingeriemädchen**

Geil. Offerten unter Chiffre B. O. 2980 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

in Jahresstellen nach Zürich, tüchtige, junge
Etagengouvernante-Stütze der Hausfrau
versierter, flinker
Sekretär(in) für Kontrolle.

Offerten unter Chiffre E. S. 2305 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



FRIGOMATIC

Forellen, die in einer Frigomatic-Kühlanlage aufbewahrt werden, können ohne Bedenken, auch nach tagelanger Lagerung, noch dem verwöhntesten Gaste serviert werden. Frigomatic konserviert aber nicht nur Fische, sondern alle Speisen und Lebensmittel. Selbstverständlich sind aus dem Frigomatic auch die Getränke jederzeit herrlich frisch. Frigomatic-Kühlanlagen und -Kühlschränke zeichnen sich von jeher durch hohe Zuverlässigkeit aus. Sie verwirklichen die neuesten Erfahrungen auf dem Gebiete der elektrisch-automatischen Kühlung, bieten alle hygienischen Vorteile, arbeiten vollautomatisch ohne jede Wartung und sind ausserordentlich wirtschaftlich im Betrieb.

AUTOFRIGOR A.G., ZÜRICH
Hardturmstrasse 20 Telephone 58660

Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne
Lugano, Martigny, St. Gallen

Zuviel oder zuwenig Kaffee - Gerbsäure?



Ueber 25 Jahre Fachkenntnis im Einkauf, Rosten und Mischen

Nur durch fachmännische Mischung verschiedener erstklassiger Provenienzen erhält man ein volles, abgerundetes, jedem Gaumen passendes Aroma.

Offerten durch:

Kolanda-Kaffeegroßrösterei
Basel 19 Badenstr. 10
Generalvertr. f. d. Schweiz: Bisi-Nährungsmitteleabri K.-B., Basel 19

A REMETTRE

Hôtel - Café-Restaurant - Tea room

dans jolie localité au bord du lac Léman

23 chambres, 2 appartements loués, 10 chambres louées au mois. Grand jardin ombragé vis-à-vis du débarcadère et route cantonale. Affaire de bon rendement et bonne clientèle. Restaurant renommé. Cause de remise: maladie. Sera répondu seulement à personne solvable. Remise Fr. 75 000.—. Faire offres sous chiffre G. M. 2920 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.



Bouchons
KELLERREIMASCHINEN
SCHEIDEGGER & LAUFEN

TEL. 79022

Aber gewiss

... nur bei Inserenten kaufen!

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

BLANK & Co. Vevey

la maison des vins rouges fins.



Zu kaufen gesucht, Occasion, elektr. Glacemaschine

mit 2-4 Konservatoren. Detailofferten an Hotel Europe, Interlaken.

**Zu verpachten
Hotel- und Restaurantbetrieb
des
Hotel Elite in Biel**

Offerten sind zu richten an den Sekretär des Verwaltungsrates, Notar Werner Wyss, Biel.

**Zu pachten oder zu kaufen gesucht
Hotel**

mit 40-60 Betten, mit oder ohne Restaurant. Jahres- oder Saisonbetrieb. Höhenlage bevorzugt, doch nicht Bedingung. — Offerten unter Chiffre A. G. 2010 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen (evtl. zu verpachten) das

**Hotel Bahnhof
(40 Betten) mit Restauration und grossem Saal, in DAVOS-PLATZ**

gegenüber der Bahnstation gelegen. Offerten unter Chiffre OFA 3416 D an Orell Füssli-Finanzien, Davos.

Das Datum der Ziehung rückt immer näher. Beeilen Sie sich mit dem Kauf Ihrer Lose. Es gelangen nebst den 43 195 Gewinnen des neuen Trefferplanes noch
200 EXTRA-TREFFER ZU FR. 40.—
zur Auslosung

ZIEHUNG 13. MAI

Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen unter dem „Roten Kleeblatt“-Verschluss Fr. 50.— (enthaltend 2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken, Einzahlungen an die Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

INTERKANTONALE
Landes-Lotterie

FERRUM-

WÄSCHEREIANLAGEN

arbeiten wirtschaftlich und helfen sparen!

FERRUM AG., MASCHINENFABRIK, RUPPERSWIL
Verkaufsbüro: Zürich, Löwenstrasse 66, Telephone 74887

Per sofort mit Vorkaufsrecht zu übergeben

HOTEL-PENSION IN LUGANO

30 Betten, ruhige Lage, gute Kundschaft. Geil. Offerten unter Chiffre H. P. 2388 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

Miete od. Gérance

eines Hotel-Restaurant's mit Jahresbetrieb, von solventem, fachkundigen Ehepaar. Offerten unter Chiffre E. H. 3300 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.