Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 40

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Auswärts 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 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Vierundfünfzigster
Jahrgang

Cinquante-quatrième
année

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

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. 4.—, trois mois fr. 4.—,
un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.;
6 mois 9 fr. 50; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. Abonnement à la
poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les
changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

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

Lehren der Mangelperiode für die Verpflegungspraxis der kommenden Zeit

II.

Verpflegungsbetrieb und Ersatzstoffe

Viele Ersatzprodukte wurden uns während der Kriegszeit angeboten. Sehr viele werden sofort verschwinden, weil sie nicht befriedigen können. Wir haben die unbedingte Pflicht, im Interesse des Reiseverkehrs, bzw. unserer Kundschaft, auf eine sorgfältig zubereitete Kost zu achten und diesem Punkte in Zukunft grösste Beachtung zu schenken. Der Kochkunst muss wieder in vollem Umfang Genüge geleistet werden. Sie ist und bleibt die beste Werblerin für unsere Hotellerie und unser Gastgewerbe. Sie muss aber in der Form einer gediegenen Einfachheit und Natürlichkeit gepflegt werden. Jede unnütze Verzierung und alles das, was der Gast mit dem Messer oder der Gabel wegräumt, ist Verlust an Ware und Arbeit. Man beobachte deshalb aufmerksam den Gast beim Essen, dann wird sich von selbst zeigen, was weggelassen werden kann. Ein böses Kapitel ist die Salatsauce. Die Klagen können nicht verstummen, solange wir kein Öl bekommen. Aber wenn wir wieder dieses vornehme Nahrungsmittel frei kaufen können, dann bereite man den Salat wieder mit Öl und Essig zu, denn der Salat ist eine wertvolle Bereicherung des Menüs. Er ist der physiologisch notwendige Ausgleich in bezug auf den Vitamingehalt der Mahlzeiten und der Wärmezufuhr durch das warme Essen. Der Salat dient als Erfrischung, die der Körper von uns verlangt. Schlecht angemachter Salat erzeugt eine Unzufriedenheit beim Gast.

Gewisse Ersatzprodukte für die Bereitung von Glace und Crêmes dürfen ruhig beibehalten werden, jedoch müssen wir zur Verfeinerung, immer vorausgesetzt, dass wir mehr rationierte Nahrungsmittel, wie Eier, Zucker usw. bekommen, die natürlichen Nahrungsprodukte zusetzen. Bestimmt werden auch diese Ersatzprodukte auf dem Markt bleiben, wenn sie billiger und besser werden. Sie helfen uns dann die Herstellungskosten tief zu halten und er-

möglichen gleichwohl eine kulinarisch einwandfreie Zubereitung, die beim Gast gefallen findet. Man denke nur an die alten Rezepte für Puddings, Kuchen usw., die eine Unmenge von Eiern verlangten. Auch der Rahmkonsum dürfte später wieder aufkommen. Doch auch diese Ausgabensparte muss auf ein Minimum reduziert bleiben. Denn Butter, Rahm, Eier sind kostspielige Produkte, von denen gerne in verschwendlicher Weise Gebrauch gemacht wird.

Das Zu-fett-Kochen, welches wir verlernt haben, sollte in Zukunft vermieden werden und die Verwendung von Fett ein erträgliches Mass nicht übersteigen. Denn unsere Gäste und wir selber sind dem vielen Fettzusatz entwöhnt worden. Ob über alles und jedes immer noch Beurre noisette zu schütten ist, ist eine Streiffrage für die Köchinnen. Jedenfalls muss man sich Rechenschaft geben, dass solche Zusätze den Betrieb Geld kosten. Nur wenn dieser Aufwand im Preise herausgewirtschaftet werden kann, ist er gerechtfertigt.

Der fleischlose Tag

Die behördlich verfügten fleischlosen Tage haben sich auch unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten als nützlich erwiesen. Die Zukunft wird zeigen, ob diese gesundheitlich wertvolle Einrichtung an einem Wochentage mit Unterstützung unserer obersten Behörden und im Einvernehmen mit den zuständigen Verbänden, beibehalten werden kann. Empfehlenswert wäre die Verständigung auf freiwilliger Basis, seitens des SHV. und des SWV. mit Hilfe der UH. Wir haben jetzt manche Erfahrung sammeln können und unser Können und Wissen für die Mengengestaltung sollte erhalten bleiben. Bedenken wir, dass wir die Verpflegung an fleischlosen Tagen beim freien Einkauf ganz gediegen gestalten können und unsere Gäste werden sicherlich dafür dankbar sein. Wir könnten dann auch vorgängig mit vielen Resten aufräumen und speziell den Wareneinkauf von teuren Nahrungsmitteln besser regulieren.

Schlussfolgerungen

Die Zeit des zweiten Weltkrieges hat dem Gastgewerbe und besonders der Hotellerie finanziell schweren Schaden zugefügt. Dafür haben wir wertvolle betriebswirtschaftliche Erkenntnisse gewonnen, die es nun zu fruktifizieren gilt. Wir haben gelernt,

die Gästeverpflegung rationell zu gestalten, den Warenverschleiss auf ein Mindestmass zu drosseln,

Strom und Brennstoffe einzusparen, die Nahrungsmittel zweckmässig einzuteilen und zu verwenden,

trotz reduzierter Mengengestaltung unsere Gäste ausreichend zu verpflegen, selbst bei beschränkter Gerichtszahl auf der Speisekarte den anspruchsvollen Gast zu befriedigen.

Wir haben eingesehen, dass der Küchenbetrieb inskünftig im Sinne der bisherigen Beschränkung der Abgabe warmer Speisen geführt werden muss,

die Erfahrungen mit den Ersatzstoffen sich wirtschaftlich vorteilhaft auswerten lassen,

eine genaue Dosierung der abgegebenen Mengen nach dem Grundsatz jedem sein gerechtes Quantum entsprechend dem bezahlten Preis, unerlässlich ist. Das gilt besonders für die Bemessung der mengenmässigen Beigabe von Zucker und Konfitüre zum Frühstück, Kaffee, Tee usw. (Es ist zum Beispiel total verfehlt, einfach eine grosse Schale Zucker zur freien Bedienung des Gastes bereitzustellen.)

Wenn durch die Erfahrungen der hinter uns liegenden Mangelperiode der Sinn für sorgfältige Kalkulation beim Patron und bei den Verantwortlichen des Küchenbetriebes geweckt wurde, so gilt es, dafür Sorge zu tragen, dass dieser Sinn nicht wieder verkümmere.

Die aufgestellten Postulate sollten im Schosse einer eigens zu deren Behandlung ins Leben zu rufenden konsultativen Kommission für rationelle Gästeverpflegung abgeklärt werden. Es wäre zu begrüssen, wenn eine solche Kommission seitens der gastgewerblichen Verbandsorganisationen als dauernde Einrichtung ins Auge gefasst würde. Eine strenge Linienführung

in bezug auf wirtschaftlich zweckmässige Betriebsgestaltung, mit dem Ziele, unsere Betriebe endlich wieder auf eine Rentabilitätsbasis zu bringen, sollte die vornehmste Aufgabe der Verbandsleitungen bilden.

Emil Vogt (Basel).

Amerikanische Armeelurlauber

Die Sektionen und Stationen, die für die amerikanische Urlauberaktion, 2. Herbststappe, sowie für die Winteraktion in Betracht fallen, sind soeben über die wichtigsten Punkte orientiert worden. Es hat sich als notwendig erwiesen, für die zweite Herbststappe nochmals eine Enquête über die zur Verfügung stehende Bettenzahl durchzuführen, damit die Reisezentrale ihre Dispositionen treffen kann. Für die Winteraktion muss sofort eine erste Enquête über die Möglichkeit der Unterbringung amerikanischer Armeelurlauber in den Winterstationen eingeleitet werden.

Die 2. Herbststappe

Die den Zeitpunkt vom 1. November bis 19. Dezember 1945 umfasst, muss sich mehr als die erste fast ausschliesslich auf Städte oder grössere Orte des Unterlandes konzentrieren, weil auf die klimatischen Umstände, auf die bisherigen Erfahrungen und nicht zuletzt auf die Wünsche unserer amerikanischen Gäste bei der Aufstellung eines solchen Vorwinterprogrammes Rücksicht genommen werden muss. Das Programm mit den Aufenthaltsorten für diese zweite Etappe wird in den nächsten Tagen Gegenstand von Besprechungen mit den amerikanischen Verbindungsoffizieren bilden. Da nach der bestehenden Vereinbarung immer noch ein Kontingent von täglich 800 Urlaubern über Basel und 300 Personen über Chiasso, d.h. 7700 Mann in der Woche, vorgesehen ist, muss die Enquête so rasch als möglich durchgeführt werden. Auch bei dieser Gelegenheit müssen wir darauf aufmerksam machen, dass die Zufriedenheit unserer Gäste vorausgesetzt, möglicherweise für das nächste Jahr und vielleicht sogar für später mit der Fortsetzung der Aktion gerechnet werden kann.

Für die 2. Herbststappe gelten die bisherigen fünf Preiskategorien. Die Heizungszuschläge müssen noch mit der amerikanischen Armee besprochen werden, weshalb auch noch genauere Angaben über die Heizungsmöglichkeiten gemacht werden müssen.

Die Winteraktion

Es ist vorgesehen, dass für die Winteraktion, die sich vom 20. Dezember 1945 bis zu dem April 1946 erstrecken soll, die amerikanischen Urlauber sich zwei bis drei Tage in den grösseren Städten und hernach drei bis vier Tage auf unseren Wintersportplätzen aufhalten sollen. Das genauere Programm muss in den nächsten Tagen mit den amerikanischen Armeestationen noch besprochen werden, speziell sind noch die Urlauberkontingente zu bestimmen, welche für die Winteraktion in Betracht fallen.

Als Grundlage für die Winterpreise sind vorläufig die fünf bisherigen Preisklassen in Aus-

Was erwartet das Hotel vom Reisebureau?

(Schluss*)

Zu all diesen Fragen der Unterhaltung und des Vergnügens reihet sich das Problem der Rentabilität. Solche Programme lassen sich nur durchführen, wenn sie für beide Teile tragbar sind. Dass der Hotelier viel improvisieren können muss, ist eine bekannte Tatsache; aber wer zu viel improvisiert, muss dies teuer bezahlen. Denken wir nur an die vielen unnötigen Ausgaben, die in einem Winterbetriebe oft gemacht werden, nur weil nicht genügend geplant und disponiert wurde.

Wer nicht mit einem soliden Stock von Gästen rechnen kann, der ist schlecht bestellt. Ein gewisses Gäste-Minimum sollte sich jeder Hotelkaufmann durch Vermittlung einiger gesunder Reisebureau-Unternehmen sichern.

Alle diese angebotenen Punkte verlangen jedoch eine verständnisvolle Zusammenarbeit, nicht nur zwischen dem Reisebureau und Hotels, sondern es verlangt nach enger Kontaktnahme zwischen den betreffenden interessierten Vertrauenspersonen. Erfahrungsaustausch-Vorträge, Meetings oder Wochen, könnten in der Off-Season eingeschaltet werden und zwar abwechselungsweise an einem der Verkehrszentren nach den Sommer- resp. Winterferienorten. Solche Tagungen dürfen ruhig mit einer Delegiertenversammlung eines Hoteliervereins, der

Kurdirektoren-Tagungen usw. zusammenfallen. Das weniger Kritisieren und Nörgeln würde dem Schweizer so viel besser anstehen und gerade in unseren beiden Branchen könnten wir etwas bahnbrechender sein, indem wir uns mehr über solche, für unser weiteres Gedeihen bestimmenden wichtigen Fragen, Gedanken, Erfahrungen und Anregungen unterhalten.

Wir wollen aber durch diese Neuaufarbeitung gewissem Unfug entgegensteuern und auch in jeder Beziehung eine Niveauhebung durchdringen lassen, und nicht in jene schmutzigen Ausbeuteerwartungen verfallen, die wir auf dem Kontinent während den verschiedenen Inflationen, in den Nachbarländern und an gewissen Plätzen auch in unserem Lande selber erleben mussten. Wir dürfen den Qualitätsbegriff gerade nach dem Kriege nicht infolge einer möglichen Konjunktur einem Kräftegeist ausliefern.

Die Erziehung der Kundschaft, jeder Kundschaft, wird nach dem Kriege mehr und mehr imperativ. Durch die starken Güterschwund- Vermögens- und Eigentumsverrichtungen wird die Lösung „Value for money“ auf unserm Kontinent vorherrschend sein. Der Dienst am Kunden soll nicht die Anspruchsvollen noch kritischer gestalten. Beim Wiederbeleben der Verkehrswege, in der Luft, auf dem Wasser, der Strasse und endlich auf dem modernen Schienenstrang, werden neue, zweckmässiger Bedürfnisse wach. Die Reisebureau-Unternehmen und mit ihnen auch wir sollen wissen, dass es nicht mehr möglich sein wird, all die verschiedenen unbezahlbaren und unbezahlten Dienstleistungen zu Folge starker sozialer Verbesserungen seitens des heute noch nicht voll-fibexbedolten Personals in

unsere Gastbetriebe durchzuführen, wenn wir nicht die unbedingt nötigen technischen Verbesserungen in aller nächster Zeit anbringen können.

Die „nach Mass-Betriebe“ werden nach dem Kriege in der Minderheit bleiben und die Zweck-Häuser, seien sie in der Stadt, auf dem Land, an einem Ferien- oder Kurplatz, sie werden den vielseitigen Wünschen einer Konfektionskundschaft ohne unbedingt kollektivistisch aufgezogen zu werden, bestens dienen. Im Prinzip dürfen wir diese Ideen-Verwirklichung bestimmt begrüssen, nur sollen gewisse ideelle Gedanken nicht ganz aus unseren Gastbetrieben und besonders des Hotels verschwinden.

Hierin sehen wir wiederum eine Vorarbeit, die mit Unterstützung der Reisebureau und der Schweiz Verkehrszentrale durch Filme, neutrale Abhandlungen in illustrierten Wochenzeitungen, weniger eine direkte Werbung für bestimmte Ferien- oder Kurplätze treiben, als die Lust und das wahre Verständnis zum Reisen und Ausspannen in weiten Kreisen wecken sollen.

Wir im Hotel können die grossen Verluste an Stammkundschaft in keinem Falle ohne gewisse Sonderanstrengungen wieder wettmachen. Jede Gesundheit im Gastgewerbe ist in einer Stabilität der Frequenz zu suchen. Die übergrossen Unsicherheiten in Angebot und Nachfrage müssen unbedingt derart zurückgedrängt werden, dass das Existenz-Minimum nicht mehr von Konjunktur-Strömungen beeinflusst werden kann. Durch frühzeitige Werbung, Festlegung von Ferienplänen kann via Reisebureau bestimmt eine grosse Vorarbeit geleistet werden. Warum könnten nicht in der Frei- oder Zwischenzeit in be-

stimmten Betrieben industrieller oder kaufmännischer Natur Kurzvorträge seitens der Schweiz. Verkehrszentrale oder einiger führender Reisebureau durchgeführt werden?

Durch bestimmte Richtliniengabe an diesen und jenen Ferienbetrieb wird auch künftighin das Schlechtwetterproblem keine so wichtige Rolle mehr spielen, beim Durchführen der einmal in Aussicht genommenen Ferien. Nehmen wir uns alle ein Beispiel an den Angelsachsen. Viele Hoteliers haben hier eine stille Verpflichtung einzugehen, dahin tendierend, dass sie gesellschaftlich unter allen Umständen dafür sorgen, dass im Rahmen ihres Betriebes und dessen Charakter für eine solche Erholung und Abwechslung gesorgt wird.

Die Sicherstellung eines bestimmten Prozentsatzes von Gästen für die Vor- und Nachsaison durch die Reisebureau, ist sicherlich für jeden kaufmännisch gesunden Hotelier ein Bedürfnis. Sie scheuen sich jedoch vor der scheinbar beträchtlichen Abgabe von 8% auf den Pauschalpreis und 10% auf den Feststons-Arrangements. Angenommen, was sicher nur für ganz wenige Hotels zutreffen dürfte, dass die Hälfte der Gäste durch Reisebureau-Vermittlung ein Haus besucht, so sind die Spesen dafür noch nicht auf der prozentualen Höhe, die für Reklamezwecke als normal betrachtet wird. Es ist deshalb nicht recht verständlich, warum so viele Hotelunternehmen die richtige Bedeutung dieser direkten Vermittlungsgebühren nicht zu erkennen vermögen. Infolge der so vielseitigen direkten Werbemöglichkeiten sollten den Reisebureau in anderer Form weitere Mittel zufließen, die wir, verbunden mit unserem Reklame-Budget, verausgaben. A. L. Thurnheer.

*) Siehe auch No. 36.

sicht gemessen. Im Hinblick auf die Heizungs-möglichkeiten wird die Unterbringung der Urlauber die Hotellerie vor ein schwieriges Problem stellen. Es ist deshalb sehr wichtig, dass die Sektionen und übrigen Stationen des Zentralbureau bis zum 20. Oktober melden, welche Hotels mit wie vielen Betten sich für die Winteraktion zur Verfügung stellen. Um den Bettenbedarf befriedigen zu können wird sich bei Frage stellen, ob auch bisher geschlossene Hotels in die Winteraktion einbezogen werden müssen. Ob die amerikanischen Armeekorps in der Lage ist, zusätzlich Heizmaterialien zu liefern, steht in keiner Weise fest, doch wird das Heizproblem mit den zuständigen Armeeeinheiten Gegenstand eingehender Erörterungen bilden. Um sich bei den Verhandlungen auf konkrete Unterlagen stützen zu können ist es dringend erforderlich, dass die Sektionen bis zum erwähnten Zeitpunkt für jedes einzelne Hotel angeben, ob für die Winterperiode die öffentlichen Räume geheizt werden können, ob die Zimmer geheizt werden können und wie es mit dem Heizungs-möglichkeiten ganz allgemein bestellt ist.

Ein wichtiger Punkt

Betrifft die Unterhaltungsmöglichkeiten für die amerikanischen Urlauber. Wiederholte Feststellungen haben ergeben, dass es damit an verschiedenen Orten sehr schlecht bestellt ist, und dass im Sommer und Herbst an einzelnen Plätzen überhaupt keine Veranstaltungen zur Unterhaltung der amerikanischen Militärgäste vorgekehrt wurden. Hier winkt den örtlichen Kur- und Verkehrsvereine eine ebenso wichtige wie dankbare und schöne Aufgabe. Diese Instanzen sollten jetzt schon an die Aufstellung eines geeigneten Programmes herantreten. Es darf nicht in der Lage sein, dass dazu kommen, dass sich die Amerikaner bei uns gelangweilt fühlen. Der SHV erwartet deshalb von allen Sektionen und Stationen, die für die zweite Herbstetappe und für die Winteraktion in Frage kommen, dass sie sich unverzüglich mit den örtlichen Kur- und Verkehrsvereinen in Beziehung setzen, um das allfällige Winterprogramm mit ihnen festzulegen und über ein geeignetes Unterhaltungsprogramm verbindliche Zusicherungen geben zu können.

Plana A.-G.

Im Anschluss an die Verhandlungen bezüglich der zweiten Herbst- und Winteretappe haben in Zürich mit der Plana A.G. Besprechungen über eine raschere Abwicklung der Zahlungsanweisungen via Bern stattgefunden. Man konnte sich davon überzeugen, dass die Bundesrat sehr gut organisiert ist und hinsichtlich Pünktlichkeit nichts zu wünschen übrig lässt. An der Plana liegt es offenbar nicht, wenn die Verrechnungen und Zahlungen für die Hotellerie etwas auf sich warten liessen. Es ist nicht zu übersehen, dass die Plana alle Rechnungen nach Bern schicken muss, wo sie der Kontrolle unterzogen werden. Diese Kontrolle bedarf noch einer Vereinfachung.

Andereits werden leider seitens der Hoteliers sehr viel fehlerhafte Rechnungen der Plana zugestellt. Als Beispiele erwähnen wir, dass erst vor einigen Tagen ein Hotel das ganze Bündel unrichtig ausgestellter Rechnungen vom 25. Juli bis Ende September übersandte und dass ein anderes grosses Hotel die Plana für einen Betrag von vielen tausend Franken anfragte, für was dieses Geld eigentlich bestimmt sei. Solche Umstände erschweren die Zahlungen und benachteiligen schliesslich auch die zahlreichen Hoteliers, die ihre Abrechnungen genau ausstellen und pünktlich überweisen. Darum nochmals der Appell an alle, in der Abrechnung genau und pünktlich zu sein.

Der Beschäftigtenstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1945

Vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit

Durch die auf repräsentativer Grundlage durchgeführte Erhebung über den Beschäftigtenstand im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1945 sind insgesamt 1315 Betriebe mit 79 291 Gastbetten erfasst worden. Der mittlere Beschäftigtenstand in den Monaten Juni—August 1945 übertrifft das Vorjahresergebnis um 13%. Im Vergleich zum Tiefstand der Sommersaison 1942 betragen sich die Beschäftigten um 16% während der Ausfall gegenüber dem Sommer 1939 noch 14% beträgt.

Gliederung	Beschäftigte Pers. auf Monatsende			
	Durchschnitt Juni-Aug. 1945			
	1944	1943	1942	1941
Ganze Schweiz	113	120	126	146
Kantone:				
Bern	115	122	128	145
Luzern	113	116	116	125
Graubünden	118	126	133	152
Tessin	119	124	123	160
Waadt	106	113	115	113
Wallis	121	120	133	147
Übrige	109	118	129	130
4 Grossstädte	108	115	122	133
Übrige städtische				
Fremdenzentren	110	112	109	109
Höhenlage m./ü. Meer:				
unter 600	111	116	119	128
600—1000	116	127	147	153
1000—1300	116	125	131	148
1300 und mehr	117	122	133	149
Gastbetten p. Betrieb				
unter 100	112	121	126	131
100 und mehr	115	117	127	133
Rangklasse:				
untere	115	122	127	131
obere	112	119	126	133

Die Beschäftigtenzunahme gegenüber dem Vorjahr erstreckt sich auf sämtliche der wichtigsten Fremdenverkehrsgebiete. Am stärksten ausgeprägt ist die Mehrbeschäftigung in den Kantonen Wallis (+21%), Tessin (+19%) und Graubünden (+18%); im Kanton Bern beläuft sich die Zunahme auf 15%, im Kanton Luzern auf 13% und im Kanton Waadt auf 6%. Für die Grossstädte einerseits und die übrigen städtischen Fremdenzentren andererseits liegen die Beschäftig-

tenzahlen um 8% bzw. um 10% über denen der letztjährigen Sommersaison. In der Gliederung nach der Höhenlage ergibt sich für den alpinen und hochalpinen Stationen eine Zunahme um 16% bzw. um 17% und für die tiefer gelegenen Orte eine solche um 10—11%. In der Gruppierung nach der Betriebsgrösse einerseits und nach Rangklassen andererseits liegt die Beschäftigtenzunahme für die unterschiedlichen Kategorien zwischen 12% und 15%.

Eine Gliederung der beschäftigten Personen nach dem Geschlecht zeigt gegenüber der letztjährigen Sommersaison die folgenden Vergleichszahlen:

Monate	Beschäftigtenstand im Sommer 1945, wenn im Sommer 1944 = 100		Total
	männlich	weiblich	
Durchschnitt Juni—August	117	110	113

Wie aus dieser Übersicht hervorgeht, steht eine durchschnittliche Zunahme im Vergleich zum Vorjahr um 17% beim männlichen Geschlecht eine solche um 10% beim weiblichen Geschlecht gegenüber. Von 100 in den erfassten Betrieben beschäftigten Personen entfallen im Berichtzeitraum 47% auf männliche und 53% auf weibliche Angestellte gegenüber 40% bzw. 60% im Vorjahr.

Papierkontingentierung — Kriegswirtschaft

Wohlwunder behördlicher Optimismus

Der Verein der Schweizer Presse fasste an seiner diesjährigen Generalversammlung eine Resolution in der er u. a. die rasche Rückkehr zu den verfassungsmässigen Freiheiten und volle Beseitigung des Notrechtes sowie eine bessere und raschere Information durch eine Fühlungnahme mit dem Bundesrat selber fordert und der Beunruhigung über die Auswirkungen der Papierkontingentierung Ausdruck verleiht.

Fürsprecher Schaffner, der Chef der eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft machte in einem fundierten Exposé die erfreuliche Feststellung, dass in der Versorgungslage eine gewisse Entspannung eingetreten ist und dass die kriegswirtschaftlichen Behörden entschlossen sind die bisher sorgsam eingehaltene Politik der Vorratshaltung auf grossen Gebieten zu revidieren. Ein gedämpfter Optimismus erscheint heute durchaus erlaubt, doch müssten allfällige Verläufe in der Versorgungslage voll vom Verbrauch getragen werden. Die neue Lage wie auch die neue Richtung unserer Versorgungspolitik erlauben, für das vierte Quartal die Kontingentssätze für die Papierverbraucher — nicht, wie noch vor zwei Monaten befürchtet wurde — weiter herabzusetzen, sondern im Gegenteil zu erhöhen. (Für die kleinste Verbraucher-kategorie bleibt allerdings das Basiscontingent wie bisher auf 80% fixiert.) Bemerkenswert war das Bekenntnis des hohen kriegswirtschaftlichen Funktionärs, dass es im Rahmen einer Rationierung oder Kontingentierung überhaupt keine befriedigende Lösung geben könne.

Die einzige wirklich befriedigende Massnahme, welche die Kriegswirtschaft im allgemeinen wie die mit der Papierbewirtschaftung betrauten Behörden im besonderen beschliessen können, ist die Aufhebung der aus dem Mangel geborenen Lenkung und die

Rückkehr zur uneingeschränkten Bezugs- und Verbrauchsfreiheit

Dass die Kriegswirtschaft keinen Tag länger im Amte bleibt, als der Mangel es dringend erfordert, braucht wohl nicht wiederholt zu werden; immerhin ist es vielleicht nicht überflüssig, bezüglich des Papiersektors wie bezüglich aller andern Versorgungsgebiete darauf hinzuweisen, dass die Kriegswirtschaft entgegen gewisser anderslautender Behauptung nicht daran denkt, sich irgendwelchen Ewigkeitswert zu bemessen und sich über die Dauer des kriegsbedingten Mangels hinaus irgendwelche Funktionen zu zueignen. Wenn in unserem Lande Interessentengruppen gibt, die der Kriegswirtschaft solche ihr wesensfremden Aufgaben zuschieben möchten, so wird es im wesentlichen von der Wachsamkeit der Presse und der Öffentlichkeit abhängen, solche Versuche beizeiten zu vereiteln. Wir sehen uns nach der Zeit zurück, wo unsere Mitbürger, wenn es im Herbst zu wenig oder zu tene Äpfel und der Maltheize ein paar Frosttage einschaltete, nicht die Behörden anschildern, und wir wünschen den Tag herbei, wo, wenn die eine oder andere Ware gerade einmal nicht oder nicht in der gewünschten Qualität erhältlich ist, was — wie man sich besinnt — auch vor dem Kriege gelegentlich vorkam, man die 75% hinnimmt, ohne gegen die arme Administration Sturm zu laufen.

Der europäische Victory-Day war leider nicht der Tag der Wende für die Kriegswirtschaft. Für diese kam dieser Tag erst, als die Kapitulation Japans die reichen Rohstoffgebiete Ostasiens wieder in die Weltwirtschaft eingliederte, die Welttonnage, die noch nie so groß war wie heute, wiederum für wirtschaftliche Bedürfnisse frei machte und die ungeheure Produktionskraft der Vereinigten Staaten von den militärischen auf die zivilen Bedürfnisse hinlenkte. Die Zuversicht, die dieses Geschehnis aufleben liess, hat sich rascher erfüllt, als viele zu hoffen wagten. Dass die ersten Erleichterungen den Bereich der Ernährung betreffen, ist angesichts des empfindlichen Mangels, der hier herrschte, durchaus angebracht. Auf die 400 000 Tonnen zu zusätzlichen Schiffsraums, die uns zur Verfügung stehen werden, dürften auch im industriellen Bereich zu einer fortschreitenden Entspannung führen. Mit Ausnahme der Kohle gibt es wohl wenig Rohstoffe, an denen auf den Weltmärkten, gemessen am zahlungsfähigen Bedarf, wirklicher Mangel besteht, und auch der dringende Bedarf der betroffenen Gebiete Westeuropas, deren Lage sich übrigens zusehends bessert, wird vielleicht rascher gedeckt sein, als man mancherorts annimmt, sobald die Transporte organisiert sein werden. Wer nicht in Tagen, sondern in Monaten rechnet, hat heute wenig Anlass, schwarz zu sehen und sich auf grössere Schwierigkeiten vorzubereiten, wobei uns gelegentliche vorübergehende Rückschläge

nicht entmutigen sollen. Öffnet sich, wie erwartet werden darf, im Laufe dieses Winters auch noch die Rheinroute, so wird der Augenblick gekommen sein, da sich die Kriegswirtschaft zu einem Rückzug entschliessen kann. Dortschreitend immer weitere Gebieten der Wirtschaft die Freiheit von Produktion und Verbrauch wiedergibt. So, wie die Dinge heute liegen, dürften wir wohl annehmen, dass die Papierwirtschaft nicht zu den letzten Gebieten gehören wird, aus denen der Staat seine schwere lenkende und zuteilende Hand zurückzieht.

Umschau

Ein neuer Gesamtarbeitsvertrag

Zur Regelung der Arbeitsbedingungen im Hotel- und Gastgewerbe ist zwischen dem Kantonal st. gallischen Wirtverein und den Sektionen des Schweiz. Hotelier-Vereins im Kanton St. Gallen einerseits und der Union Hoteliers, Zentralverband der Schweiz, Hotel- und Restaurantangestellten andererseits am 10. September ein Gesamtarbeitsvertrag eingetariet worden. Dieser Vertrag ist im Hinblick auf den zur Diskussion stehenden Vorentwurf zum Bundesgesetz über die Arbeit im Handel und in den Gewerben von besonderem Interesse. Wir geben deshalb rein informativ unseren Lesern Kenntnis von den wichtigsten Vertragsbestimmungen.

Die wöchentliche Arbeitszeit ist gemäß dem seinerzeitigen Verständigungsvorschlag für den Vorentwurf zum Arbeitsgesetz, der dann aber in letzter Minute von der kleinen Expertenkommission fallen gelassen wurde, geregelt worden. Für gelerntes Kochpersonal die wöchentliche Arbeitszeit 63, für das übrige festbesoldete Personal 72 und für die mit der Bedienung der Gäste beschäftigten Arbeitnehmer 75 Stunden. Eine Abweichung von der Regel wurde für die Betriebe der Stadt St. Gallen gemacht, indem für das gelernte Kochpersonal diese städtischen Betriebe eine Arbeitszeit von 60 Stunden stipuliert wurde. Die Arbeitszeit in Kleinbetrieben wurde entsprechend auf 69, 75 und 81 Stunden festgesetzt. Als kleine Betriebe gelten solche, die ausser dem Betriebsinhaber nicht mehr als vier Personen, die mitarbeitenden Familienangehörigen eingeschlossen, beschäftigen. Für Gaststätten in ländlichen Gegenden mit nicht mehr als zwei ständig beschäftigten Arbeitnehmern gelten nur die vorgeschriebenen Ruhezeiten.

Ausnahmen. Saisonbetriebe, sowie Jahresgeschäfte an aussgesprochenen Fremdenorten können die vertraglichen Arbeitszeiten während der Dauer der ortsüblichen Saison um wöchentlich 3 Stunden erhöhen. Während der sogenannten Hochsaison jedoch für höchstens acht Wochen und nicht mehr als während zwei Malen im Kalenderjahr ist eine Erhöhung von wöchentlich weiteren 3 Stunden zulässig.

Die Ruhezeit ist wie folgt geregelt:

Jeder Angestellte hat Anspruch auf eine tägliche Mindestnachtruhe von 8 Stunden. Überdies sind den Angestellten untertags außer den Essenszeiten wenigstens 2 Zimmerstunden ein- und zwei Stunden mit eigener Landwirtschaft sind von dieser letzteren Bestimmung während den Zeiten starker landwirtschaftlichen Arbeitsdranges ausgenommen.

Die wöchentliche Ruhezeit richtet sich nach den Bestimmungen des Bundesgesetzes vom 26. September 1931. Als wichtige Neuerung sieht der Gesamtarbeitsvertrag vor, dass dem Arbeitnehmer, sofern er unter Anzeige am Vortage während des Ruhetages im Betriebe keine Mahlzeit einnimmt, eine Kostenvergütung von Fr. 3.— pro Tag auszurichten ist.

Im Einverständnis mit den Angestellten kann die normale Arbeitszeit, wenn zwingende Gründe es erfordern, ohne besondere Bewilligung gedehnt werden. Die Überzeitarbeit soll aber im Tag eine Stunde möglichst nicht überschreiten. Sofern sie nicht spätestens in der nächsten Woche durch Ersatz kompensiert wird, hat der Betrieb die Überzeit mit dem anteiligen Barlohn, mindestens aber mit 1 Fr. pro Stunde zu entschädigen. Für die Überzeitarbeit der Fixbesoldeten nach Mitternacht ist ein Zuschlag von 25% zu bezahlen.

Die monatlichen Minimallohne, nebst Kost und Logis sind für das Küchenpersonal nach den Normen des zwischen dem SVH und dem Schweiz. Kochverband abgeschlossenen Gesamtarbeitsvertrages vom 24. September 1942 betr. Mindestlöhne für Köche und Pâtisseries festgesetzt. Für das Trinkgeldpersonal beträgt der Minimalbarlohn, zuzüglich Kost und Logis, mindestens 20 Fr. im Monat. Für die auf Trinkgeldlohn angewiesenen Angestellten in Beherbergungsbetrieben gelten die in der Festlegung des Schweizer Hotelgewerbe festgesetzten Mindestbarlöhne.

Die Walensecstrasse

Bundesrat Etter erinnert die Glarner an ihre Pflicht

Vor einer Woche brachte im Ständerat der St. Galler Dr. Schmucki, Uznach, in seinem Postulat den Bau der Walensecstrasse zur Sprache. Nachdem der Bundesrat seinerzeit sich für den Bau einer linksufrigen Strasse entschieden und die Kantone für die Ausführung überlassen wurde, wurde wohl das auf St. Galler Boden liegende Stück weitgehend ausgebaut, während der Kanton Glarus den berühmten „ersten Spatenstich“ noch nicht getan hat. Das Postulat lud deshalb den Bundesrat ein, angesichts dieser „negativen Einstellung“ des Kantons Glarus, „die zweckdienlichen Schritte für die Verwirklichung dieses gemeineidgenössischen Werkes zu unternehmen.“

In einem freundschaftlichen Rededuelle zwischen dem St. Galler Dr. Schmucki und dem Glarner Ständervertreter Dr. Hefti hob der letztere die grössere Dringlichkeit anderer Strassenprojekte und Bauten hervor und betonte, dass der Kanton Glarus sein Wort halten, aber den Zeitpunkt des Baues selbst bestimmen werde.

Bundesrat Etter erinnerte demgegenüber an die öffentlich-rechtliche Konvention zwischen dem Kanton Glarus und St. Gallen, derzufolge sich die beiden Kantone verpflichteten, den projektierten Ausbau der Walensecstrasse zu ver-

Der Vorort des Schweiz. Handels- und Industrie-Vereins tagt zum 75. Male

Eine denkwürdige Versammlung

Anlässlich der 75. Delegiertenversammlung des Vorortes, die am letzten Samstag im Grand Hotel Dolder in Zürich stattfand, hielt Herr Minister Dr. Hans Sulzer, Präsident dieser grossen Handelsorganisation, vor Handel und Industrie einen magistralen Vortrag über «Wirtschaftsfragen der Nachkriegszeit», auf den wir in einer späteren Nummer unseres Organs noch zurückkommen werden.

In seinem Überblick erwähnte Herr Minister Sulzer auch die amerikanische Urlauberauktion und bezeichnete dieselbe nicht nur als einen wichtigen und erwünschten Sukkurs für die schwergeprüfte Hotellerie, sondern darüber hinaus als einen bedeutsamen Faktor zur Aktivierung unserer wirtschaftlichen und kulturellen Beziehungen zu den Vereinigten Staaten.

In seinen weiteren Ausführungen kam Minister Sulzer u. a. auch auf die Kriegsgewinnsteuer und auf die Preiskontrolle zu sprechen und begründete in markanter Weise die Forderung, das flackernde Lebensbild dieser beiden, aus der Not der Kriegszeit hervorgegangenen Einrichtungen ohne weiteren Verzug auszulöschen. Der Vortrag schloss mit einem eindrucksvollen Bekenntnis zu den Grundsätzen eines sozial und ethisch verantwortungsbewussten wirtschaftlichen Liberalismus des gegen die Irrlehren der Verstaatlichungs-idealistin zu verteidigen gilt, wenn unser Land nicht riskieren will, in des Fahrwasser der sogenannten «Balkandemokratie» zu geraten und den lebendigen Kontakt mit der Weltwirtschaft zu verlieren.

Der Vortrag wurde im Laufe des nachfolgenden Mittags durch eine humorvolle Tischrede des Vorstehers des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes, Herrn Bundesrat Dr. W. Stampfli, in substantieller Weise ergänzt, der namens des Bundesrates den Vorort des Schweiz. Handels- und Industrie-Vereins zu seiner 75jährigen Tätigkeit beglückwünschte und der hervorragenden Wirksamkeit dieser für unser Land so bedeutungsvollen Organisation die verdiente Anerkennung und Dankbarkeit zollte.

wirklichen. Glarus könne weder von der damals eingegangenen Pflicht zurücktreten, noch nachträglich Änderungen treffen wollen, oder was versucht habe, eine Hypothek auf seine Zustimmung legen zugunsten des Baues anderer Alpenstrassen, Kistenpass und Pragelass. Im Sommer 1938 habe der Landrat die Verschiebung des Baubeginnes der Walensecstrasse beschlossen, bis ein Entscheid für andere Strassen gefallen sei. Der Bundesrat habe die Glarner Regierung schon damals ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, dass die Rechtslage eindeutig sei: eine andere Auslegung könne er nicht annehmen. Auch heute noch stehe der Bundesrat auf diesem Standpunkt. Er nehme deshalb das Postulat entgegen und werde es nach dem Grundsatz „mündet miteinander“ vollziehen. Über den Ausgang der Besprechungen mit den Glarner sei er optimistisch. Denn auf der offiziellen Schulkarte, herausgegeben von der Glarner Erziehungsdirektion, sei auf der Ausgabe des Jahres 1937 die Walensecstrasse breit und deutlich eingezeichnet. So etwas „verpflichtet“ gegenüber der Nachwelt!

Nach dieser deutlichen Stellungnahme des Bundesrätlichen Sprechers ist die Hoffnung berechtigt, dass die Walensecstrasse nicht ad calendas graecas verschoben wird. Die Hotel-Révue hat seinerzeit geraten, statt sich gegenseitig Unfreundlichkeiten an den Kopf zu werfen, wieder miteinander über diese Frage zu reden. Wir freuen uns, dass Bundesrat Etter nach diesem Prinzip zum Ziele zu gelangen hofft.

Verband Schweizerischer Verkehrsvereine

Ein Überbein

In Luzern tagte kürzlich der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine. Die Verhandlungen galten den Verkehrsaufgaben der Nachkriegszeit. Die Statuten wurden umgestaltet und die Zielsetzung des Verbandes den neuen Verhältnissen im schweizerischen Fremdenverkehr angepasst, wobei den regionalen und lokalen Verkehrsvereinen und den Transportanstalten das Feld der schweizerischen Inlandwerbung überlassen wird, während die Schweiz, Zentrale für Verkehrsförderung vor allem das Ausland betreffen soll. Der Verband stimmte der Auffassung von Dr. Hunziker, Direktor des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes, zu, dass den Verkehrsvereinen in der Nachkriegszeit vermehrte Aufgaben zu fallen werden, die sie recht eigentlich in den Mittelpunkt der künftigen schweizerischen Fremdenverkehrspolitik treten lassen. Als wichtige Aufgaben erwähnte Dr. Hunziker u. a. die Anlage und Durchführung von lokalen Veranstaltungen, die Betreuung der Gäste, die Inlandwerbung usw.

Die Generalversammlung wählte als Präsidenten Dr. Arnold Ith, Verkehrsdirektor, Zürich, Direktor Hunziker, Schweiz. Fremdenverkehrsverband, der kürzlich in England war, orientierte über seine Reiseerfahrungen über die in England abzeichnende Entwicklung in Wirtschaft, Verkehr und Fremdenverkehr. Die Tagung wurde abgeschlossen durch einen Vortrag von Dr. Adolf Guggenbühl über „Schweizerische Kulturpolitik in Stadt und Land und unser Fremdenverkehr“. Der Referent legte an Hand zahlreicher Beispiele dar, dass fruchtbare Kulturpolitik nicht Valen in der Rückschau und im Konservieren alten Kulturgutes bestehe, sondern dass die Schweizer bis in alle Verrichtungen des täglichen Lebens ihre Eigenart darlegen sollten. Der ausländische Gast sucht in der Schweiz nicht internationales Leben, internationale Typen und Menüs, sondern schweizerische Art und Landschaft, die den Ruf der Schweiz als Reiseland auch begründet haben.

Die vorstehende Mitteilung bringt für die Öffentlichkeit insofern eine gewisse Überraschung als sie von der Existenz eines Spitzenverbandes Kenntnis erhält, der einen 10jährigen Dauerschlag

hinter sich hat und nun zu neuem Leben erweckt werden soll. Nachdem bereits ein Verband der Kur- und Verkehrsdirektoren besteht und die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung und der Schweizerische Fremdenverkehrsverband die Belange der schweizerischen Fremdenverkehrswirtschaft in einer zweckmässigen Arbeitsteilung wahrzunehmen berufen sind, kann man sich schon fragen, ob eine weitere Aufspaltung der Funktionen und Ver-zettelung der für die Verkehrswerbung usw. verfügbaren Mittel einem wirklichen Bedürfnis entspricht. Der Verband Schweizerischer Verkehrsvereine ist in den Augen der Hotellerie nach wie vor ein Überbein, das so rasch wie möglich amputiert werden sollte. Zentralisation, nicht Zentralisation muss u. E. die Lösung sein!

England hebt die Ausreisbewilligungen auf

Mit Wirkung ab Montag, dem 1. Oktober, ist in England das System der Ausreiselaub-scheine für Engländer und Ausländer aufgehoben worden. Jeder Auslandsreisende muss lediglich einen Pass vorweisen können, der im Bestimmungslande Gültigkeit hat. Britische Staatsangehörige, die nach 1914 geboren sind, unterstehen einstellend noch einer Sonderkontrolle, da sie entweder für die Heeresdienst oder für den Nationaldienst zur Verfügung stehen müssen.

Aus dem Leserkreis

Telephonzuschläge im Hotel

Vom Leiter eines städtischen Passantenhotels mit vorwiegend kaufmännischer Kundschaft wird uns zur Frage der Telephonzuschläge im Hotel geschrieben:

Ich bin mir bewusst, dass der Telephonverkehr im Hotel sich unter Umständen sehr zu Ungunsten des Inhabers entwickeln kann. Das ganze Netz der Schweiz ist heute automatisiert, so dass man z. B. für eine Verbindung nach Zürich sage und schreibe 9 Zahlen einstellen muss. Dass dabei Irrtümer unterlaufen können, liegt auf der Hand, und den Schaden trägt dann der Hotelier. Der Telephonverkehr hat heute in den Stadthotels einen derartigen Umfang angenommen, dass sogar mittlere Häuser nicht davon abkom-

men, ein Bureaufraulein fast ausschliesslich zur Bedienung des Telefons zur Verfügung zu stellen.

Trotzdem kann ich mich mit dem Vorschlag nicht befremden, den Zuschlag von 20 Rappen für jede volle oder angefangene Gesprächsperiode zu rechnen. Nach meinen Erfahrungen sind es eben die kleinen Extraspesen, die den Gast, und in diesem Falle ganz besonders den Geschäftsherrn mit regem Telephonverkehr verärgern. Wir dürfen nicht vergessen, dass der Gast heute nicht nur auf der Post, sondern in den bequemen Telefonkabinen überall in der ganzen Stadt telefonieren kann, wobei er tatsächlich nur für die ersten 3 Minuten den Zuschlag bezahlt. Ich habe es in den letzten Jahren so gehalten, dass bei längeren Gesprächen jeweils auf den beiden ersten Gesprächsperioden der Zuschlag verrechnet wird. Ferner rechnen wir noch einen Zuschlag von 10 Rappen pro Gespräch für Zimmertelephone; dadurch erreichen wir eine angemessene Amortisation der telephonischen Einrichtungen. Mit dieser Lösung ist auch jeder Gast zufrieden, für Telephonverbindungen von seinem Zimmer aus zahlt er gerne einen speziellen Zuschlag, um damit seine Bequemlichkeit zu haben. Wenn er aber schon sein Zimmer verlassen muss, um von einer Telefonkabine im Parterre oder I. Stock aus zu telefonieren, dann geht er ebensogut über die Strasse und telephonierte von einer öffentlichen Kabine aus und spart sich dabei bei mehreren, längeren Gesprächen ganze Beträge.

Ich möchte heute eine ganz andere Anregung machen. Es ist mir bekannt, dass sich unser Zentralvorstand schon öfters dafür eingesetzt hat, bei der Telephonverwaltung gewisse Reduktionen für die telephonische Vermittlung in den Hotels zu verlangen — denn schlussendlich handelt es sich tatsächlich ja nur um eine Vermittlerrolle, die wir übernehmen. Trotz der Monopolstellung der Telephonverwaltung sollte hier nochmals mit allem Nachdruck angesetzt werden. Es ist immerhin ein grosser Unterschied, ob eine Bank oder ein grösseres Industrieunternehmen einen regen Telephonverkehr für eigene Zwecke unterhält, oder ob ein Hotel zur Bequemlichkeit seiner Gäste diese Unkosten übernimmt. In den Stadthotels haben wir schon seit Jahren telephonische Verbindungen in jedem Zimmer, Installationen, die uns reichlich Geld gekostet haben; den Vorteil hat jedoch neben dem Gast auch ganz besonders die Verwaltung und zwar durch regere Telefonbenützung. — Es wäre meines Erachtens nicht mehr als recht und billig, wenn die Verwaltung den

Hoteliern entgegenkommen würde; dieses Entgegenkommen könnte auf zwei Arten geschehen: Entweder durch Ermässigung der Abonnementstaxen oder aber durch Skalenmengenrabatte auf den Monatsrechnungen. G. S.

Anmerkung der Redaktion: Diese Zeitschrift, der wir gerne Raum gewähren, zeigt, dass es nicht leicht ist, für die Telephonzuschläge im Hotel eine für alle Betriebe befriedigende Regelung zu finden. Was für ein städtisches Passantenhotel mit vorwiegend kaufmännischer Kundschaft zweckmässig ist, braucht nicht unbedingt zweckmässig auch für ein Saisonhotel oder ein typisches Berghotel zu sein. Die Verhältnisse sind von Betriebsart zu Betriebsart zu sehr verschieden, um einheitliche Richtlinien aufstellen zu können. Dennoch muss das Bestreben darauf gerichtet sein, eine Regelung zu finden, die weitgehend innerhalb der einzelnen Betriebsarten durchführbar ist. Sehr beachtenswert ist die Anregung, von der Telephonverwaltung eine gewisse Reduktion für die telephonische Vermittlung zu erwirken, sei es durch Ermässigung der Abonnementstaxen, sei es durch Skalenmengenrabatte auf den Monatsrechnungen. Die telephonische Vermittlerfunktion der Hotelbetriebe rechtfertigt ein solches Entgegenkommen durchaus. Wir gewärtigen indessen gerne noch weitere Meinungsäusserungen zum ganzen Fragenkomplex in der Annahme, dass eine ausgiebige Diskussion wesentlich dazu beitragen kann, die Ausarbeitung neuer Richtlinien zu erleichtern.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen

Gefrierer nicht mehr rationiert

Das Kriegs-Ernährungs-Amt teilt mit: Die den kollektiven Haushaltungen und gewerblichen Betrieben zugeteilten Rationierungsausweise für Eiprodukte wurden in letzter Zeit auffällig unregelmässig eingelöst, teils infolge couponloser Abgabe konsumdringlicher Gefrierer argentinischer Provenienz und insbesondere auch wegen der heute bedeutend grösseren Verwendungsmöglichkeit von Voleipulver. Da beim Grosshandel noch Gefriererreserven vorhanden sind und neue überseische Käufe getätigt werden konnten, wird die Bezugsgruppe 36 ab 1. Oktober 1945 aufgehoben. Infolgedessen sind Gefrier- und Gusseier jeder Art sowie Salzdotter nicht mehr rationiert. Der Handel hat die Kundschaft in Anlehnung an frühere Bezüge zu beliefern.

Die Verhandlungen wickeln sich unter dem Vorsitz des Präsidenten, Herrn Direktor E. Senn, in flotter Weise ab. Es dürfte wohl als ein Zeichen der Anerkennung für die umsichtige und erfolgreiche Geschäftsführung gewertet werden, dass sämtliche Anträge des Verwaltungsrates einstimmig und ohne Diskussion genehmigt wurden. In der Tat, die HOWEG, deren Mitgliederbestand nunmehr die 2000er Grenze überschritten hat, darf mit grosser Befriedigung auf das Geschäftsjahr 1944/45 zurückblicken. Trotz den Schwierigkeiten im Einkauf und Import und den Kontingentierungsmassnahmen verzeichnet die Geschäftsentwicklung einen neuerlichen starken Aufschwung. Von 6,62 Mill. Fr. im Vorjahre ist der Umsatz im Jahre 1944/45 auf 7,48 Mill. Fr. gestiegen. Darauf wurde ein Bruttoertrag von 1,15 Mill. Fr. erzielt. Infolge der Kriegsteuerung sind die Umkosten auf 637 000 Fr. gestiegen, doch haben sie, bezogen auf den Umsatz, von 9 auf 8,5% abgenommen. In Form von Genossenschafterrabatten und Umsatzprämien konnten im Berichtsjahr 336 850 Fr. ausbezahlt werden (in den letzten 7 Geschäftsjahren beliefen sich diese Rückerstattungen auf über 1,44 Millionen Fr.). Nach Vornahme der ordentlichen Abschreibungen und einer Zuweisung an die Delcredereerserven standen der Generalversammlung, einschliesslich dem Gewinnvortrag aus dem Vorjahr, 679 58 Fr. zur Verfügung. Daraus beschloss die Versammlung antrags-

Wirtschaftsnutzen

HOWEG

Diese Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtegewerbe, die ihren Sitz bekanntlich in Grenchen hat, hat ihre erste Friedens-Generalversammlung am 27. September in der Mustermesse in Basel abgehalten. Sie war gekennzeichnet durch einen imposanten Aufmarsch der Genossenschafter und Genossenschafterinnen. Samt ihren Angehörigen und den Gästen hatten sich zur 15. Generalversammlung über 1700 Teilnehmer in Basel eingefunden, ein untrüglicher Beweis für den inneren Zusammenhalt und die Treue der HOWEG-Genossenschafter.

AUTO-DOPPIIK
die Losblätter-Buchhaltung

mit zwangsläufiger Gruppierung nach dem Normal-Kontenplan der schweizerischen Hotellerie

KOHLER-BUCHHALTUNG A.G., BIEL
(Auto-Doppiik) Telefon (052) 2 40 29

SHERRY & PORT
DELAFORCE

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

Zu verkaufen
vollständige Bareinrichtung

bestehend aus
1 Barilsch 4 m lang
7 Barstühlen
6 Barntischen mit 6 Tischen
3 Seiten von Polsterstühlen umschlossen mit 18 dazu gehörigen Stühlen

Auskunft bei: Hotel Kurhaus G. m. b. H., Adelpöden.
Telephon 8 34 46.

Die Brennstoffmangelung ist knapp und ungewiss... deshalb sichern Sie sich am besten schon heute einen

elekt. Heizöfen

mit Stufenleistung 400—800—1200 Watt, 220/230 Volt. Vom SEV geprüft und genehmigt Preis Fr. 59.50 incl. Wust, Francolieferung, Prospekte u. Auskunft durch Paul Essig-Wymann, Basel 10.

Gesucht
Telephonistin

für Stadthotel I. Ranges

Routinierte Bewerberinnen, die sich über genügende Praxis in händlichen Grossbetrieben ausweisen können und gut deutsch, französisch und englisch sprechen, finden gutbezahlte Dauerstelle.

Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre P 10127 Y, an Publicitas Bern.

UM- UND NEUGESTALTUNG
IHRER HOTELRÄUME

MEER · BERN

WERKSTÄTTEN
FÜR MÖBEL UND INNENAUSBAU

Verlangen Sie unseren Prospekt
«Kultiviertes Wohnen»

I. Economat-Gouvernante

in Jahresstelle gesucht. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Erstklassiges Hotel in Montreux. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre E. G. 2294 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ihre Studien für:

**TOURISMUS
FREMDENERKEHR
GASTGEWERBE**

in **Neuchâtel**

Abteilung für Fremdenverkehr der höheren Handelsschule Neuchâtel: Interessanter, vielseitiger Lehrplan, der das ganze Gebiet der Verkehrsverwertung umfasst und Gelegenheit zu intensiver Vorbereitung auf alle touristischen Berufe bildet. Direktor: Dr. J. Grize.

Schweizerische Fachschule für das Gastgewerbe, Neuchâtel: Theoretische und praktische Kurse in Küche und Service und in Verbindung mit der höheren Handelsschule Neuchâtel: Französisch und Handelsfächer. Kursbeginn: Anfang November. Direktor: A. Montandon.

Prospekte und Auskunft durch die Leitungsobiger Lehranstalten.

Hotels

Kuranstalten
Sanatorien
Pensionen
Gasthöfe
Restaurants

vermittelt streng reell und diskret

G. KUHN

Hotel-Immobilien
Rennweg 58, Zürich

Erstes und ältestes
Treuhand-Bureau
auf diesem Gebiete

Erstklassige Referenzen

Telephon 23 63 64

Tochter mit guten Vorkenntnissen im Hotelfache sucht Stelle als

Bureau-Volontärin

in der französischen Schweiz. Offerten an Hotel Post-Viamala, Thuis, Graubünden.

Spänen... fegen... blochen...

in verblüffend kurzer Zeit mit der neuen BÜHLER-Bodenreinigungsmaschine. Sie enthebt Sie aller Putzorgen. Rasch und mühelos, mit einem Minimum an Putzmaterial, reinigen Sie damit alle Böden: Parkett, Embolthit, Inlaid, Kork, Stein. Sie ist die ideale Bodenreinigungsmaschine für Säle, Hallen, Kegelbahnen usw.

Gerne überlassen wir Ihnen gegen Einsendung des untenstehenden Bons den illustrierten Prospekt auf Wunsch zusammen mit einer Gratis-Eintrittskarte für die OLMA, damit sie sich an unserem Stande Nr. 523 die Maschine einmal vorführen lassen können.

BÜHLER

Die neue Bodenreinigungs-Maschine
Generalvertr.: Brüttsch & Co., Zürich, Parkring 21

BON
H.R.1

Firma Brüttsch & Co., Bühler-Generalvertrieb, Zürich, Parkring 21

Ich interessiere mich für die Bühler-Bodenreinigungsmaschine und bitte Sie mir zukommen zu lassen: A) den illustrierten Prospekt; B) eine Gratis-Eintrittskarte für die OLMA. (Nichtgewünschtes bitte streichen.)

Name:

Adresse:

gemäss, das Anteilschekkapital wie im Vorjahr zu 3 1/2% zu verzinzen und den Reserven 25000 Fr. zuzuweisen, womit diese einschliesslich dem Saldo der Gewinn- und Verlustrechnung auf 124,508 Fr. steigen. — Das Anteilschekkapital beziffert sich per Ende Juni 1945 auf 1214,500 Fr.

In seinen mündlichen, den gedruckten Geschäftsbericht ergänzenden Ausführungen, wies der Vorsitzende darauf hin, dass das Gastgewerbe hauptsächlich in den Grenzgebieten und den kurörtlichen Regionen während den Kriegsjahren besonders schwer gelitten habe. Heute, nachdem sich ihm wieder neue Möglichkeiten und hoffnungsvolle Ausblicke eröffnen, liege es an ihm, zu zeigen, dass seine Devisen nicht in erster Linie verdienen, sondern dienen heisse. Die amerikanischen Urlaubereaktion biete hierzu eine treffliche Gelegenheit. Unter den Postulaten zum Schutze des Berufsstandes nannte Direktor Senn die Bedürfnisklausel als das dringendste, das das Gastgewerbe zu verfechten habe. Es müsse sich aber auch gegen die Tendenzen auf eine einseitige steuerliche Belastung der alkoholischen Getränke energisch zur Wehr setzen.

Wie üblich schloss sich an den geschäftlichen Teil ein Bankett an. Ein prächtiges Unterhaltungsprogramm hielt die Teilnehmer noch lange in den Räumen der Mustermesse beisammen.

Veranstaltungen

MUBA 1946

Keine Messeverlängerung - Regier Auslandbesuch erwartet

Angesichts der notorischen Beherbergungsnöte während der Schweizer Mustermesse in Basel würde es die Basler Hotellerie sehr begrüßen, wenn die Messedauer eine Ausdehnung erfähre. Nun ist der Entscheid in negativem Sinne gefallen. Wie der Direktor, Prof. Dr. Brogle, an der letzten Sitzung des Verwaltungsrates der Muba mitteilte, wurde eine Umfrage über die Verlängerung der Messedauer veranstaltet. 61,9% sprachen sich gegen eine

Verlängerung der Messe, 34,6% für eine Verlängerung von 2 bzw. 5 Tagen, 3,4% für eine versuchsweise Verlängerung der Messe aus. Gestützt auf dieses Resultat lehnt der Vorstand der Messe eine Verlängerung ab.

Die 30. Schweizer Mustermesse 1946 wird zur ersten schweizerischen Exportmesse ausgebaut, an welcher auch befreundeten Messen, wie Paris, Lyon, Stockholm, Utrecht und Brüssel, in einem Sonderpavillon Gastrecht gewährt werden soll. Die Anmeldungen für 1946 sind so zahlreich eingegangen, dass bereits wieder Platzknappheit besteht.

Das neue Signet — ein Segel im Vollwind — zeigt an, dass die Schweiz bereit ist, ihre Qualitätsproduktion in den Dienst des europäischen Wiederaufbaues zu stellen. Alle Vorzeichen lassen darauf schliessen, dass dieser kommenden Exportmesse erstmals auch durch einen sehr bedeutenden Besuch ausländischer Interessenten grösste Beachtung geschenkt werden wird.

Eine Wirtelandsgemeinde in Flueli-Nanf

Herr Pfarrer E. Gmür, Neundorf, Solothurn, teilt uns mit, dass am 15. und 16. Oktober 1945 eine Wallfahrt der katholischen Wirte und Hoteliers der deutschsprachigen Schweiz nach Sachseln stattfand. Laut Programm wird am 16. Oktober der Bruderklausenkaplan Werner Durrer die Festpredigt halten über „Bruder Klaus und das Gastgewerbe“. Ferner werden sprechen Herr Pfarrer Gmür über das Thema „Was der Pfarrer vom Wirte wünscht“ und Herr Nationalrat A. Müller, Olten, über „Die Bedeutung des Gastgewerbes für das öffentliche Leben“. Anmeldungen und Anfragen sind an Herrn Pfarrer Gmür zu richten.

Vermischtes

80 Jahre Dr. Wander AG.

In diesem Jahre jährt sich zum 80. Male der Gründungstag dieser Firma. Aus einem kleinen wissenschaftlichen Laboratorium wurde zuerst

eine kleine Fabrik, die sich dann zum heutigen Weltunternehmen entwickelte. Allein in seinen beiden Schweizer Betrieben Bern und Neuenegg beschäftigt es über 1000 Personen. Im Jahre 1905, nach 10jähriger Forschungsarbeit, brachte der Sohn des Gründers, Dr. Albert Wander, die berühmte Ovomaltin auf den Markt. 1908 wurde die Firma in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und die Produktion auf pharmazeutische Produkte ausgedehnt, was dem Geschäft bis heute seinen Charakter verlieh. Die heutige Leitung des Unternehmens, das sich rühmen kann, seit 80 Jahren dem Prinzip der Sorgfalt gehuldig zu haben, liegt in den Händen von Nationalrat Dr. Georges Wander.

Bücherfisch

Basic English. Die englische Sprache wird von über 500 Millionen Menschen auf allen Kontinenten als Verkehrs- und Amtssprache gesprochen. Basic English ist korrektes Englisch in konzentrierter Form, geschaffen durch Mitglieder des Orthological Institutes in Cambridge. Wer die im Freudenberg-Verlag in Zürich erscheinenden zwei Lehrbücher über Basic English studiert hat, gewinnt den Eindruck, dass diese vereinfachte Sprache wirklich die Welthilfssprache sein wird, kann doch mit einem Grund-Vokabular von 850 Wörtern alles klar und eindeutig zum Ausdruck gebracht werden, was normalerweise in der täglichen Unterhaltung sowie in Handel und Verkehr gesagt werden mag, und wozu in jeder andern lebenden Sprache über 10000 Wörter beherrscht werden müssten. Basic English will die Sprache für den Mann auf der Strasse sein, sozusagen eine Kindersprache, mit welcher man mehr oder weniger um die ganze Welt kommen kann.

Das ABC des Steuerwesens. Kleines Steuerlexikon für jedermann von Lic. rer. Karl Amgwerd. Heft 21 der Rechtshilfe-Bücher. 48 Seiten, Taschenformat, 1945, Rechtshilfe-Verlag, Zürich 2, Bleicherweg 11, Preis Fr. 2.50.

Diese Broschüre behandelt in kurzen und aufschlussreichen Abschnitten alle wichtigen Begriffe aus dem Steuerwesen. Sie ist allgemein-

verständlich geschrieben und kann als Lehrmittel oder auch als Nachschlagewerk verwendet werden. Einige nützliche Tabellen (System der öffentlichen Abgaben, Übersicht über die Grundfragen usw.) sowie einige Muster (Beispiel eines Rekurses, eines Erlasseques) sind beigelegt.

Kaufmännisches Rechnen. Lehrbuch mit Musterbeispielen und Übungsaufgaben für Handelsschulen und zum Selbstunterricht. Von Friedrich Frauchiger. III. Teil. 124 Seiten. Oktav. Broschiert Fr. 4.50. Orell Füssli Verlag, Zürich.

Professor Friedrich Frauchiger hat den beiden ersten Teilen seines Lehrbuches „Kaufmännisches Rechnen“, das in erster Linie für Handelsschulen und zum Selbstunterricht bestimmt ist, einen dritten Teil folgen lassen, der die Kontokorrentrechnung, die Edelmetall-, die Münz- und die Devisenrechnung umfasst. Auch dieser Teil bietet das reiche Aufgabematerial, das schon die beiden ersten auszeichnet.

Die grössten Vorzüge des Gesamtwerkes sind aber unstreitig der klare methodische Aufbau und die sorgfältige Darstellung des überaus vielseitigen Stoffes, wie er in dieser Ausführlichkeit in keinem andern schweizerischen Lehrbuch geboten wird, sowie die saubere Art, in der der Verfasser die Funktionen des rechnerischen Vorgehens erläutert und damit sachlich geordnetes Denken fördert. Erwähnt sei noch, dass der Orell Füssli Verlag, Zürich, es sich angelegen sein liess, dem Werke tadelloser Druck und zweckmässige Ausstattung angeeignet zu lassen.

Redaktion — Rédaction:

Ad. Pfister — P. Nantermod

Kellerkontrollen

entsprechend den Vorschriften der Eidg. Preiskontrollstelle liefert

Zentralbureau S. H. V.

Die Qualitäts-Sauce

Können wir überhaupt heute, bei der Knappheit an Öl, Butter und andern Rohstoffen noch qualitativ einwandfreie Saucen — seien es nun Salat-, Delikatess- oder sonstige Saucen — zubereiten? Bestimmt! Solange

Saucenpulver DAWA

erhältlich ist, lassen sich feine, würzige Saucen immer und für jeden Geschmack herstellen. Saucenpulver DAWA ist aus pflanzlichen und mineralischen Stoffen zusammengesetzt und frei von jedem Nebengeschmack. Die damit zubereiteten Saucen lassen sich in bezug auf Würzung und Konsistenz jedem Wunsch anpassen und befriedigen auch verwöhnteste Ansprüche.

Innen liefern wir Saucenpulver DAWA in unsern preislich besonders vorteilhaften Kilopackungen. Dürfen wir Ihnen vielleicht gerade jetzt einige davon zustellen?

Dr. A. WANDER A. G., BERN

Telephon 55021

Bouchons Schlittler Korken
GEBR. SCHLITTLER
TEL. 44150 NÄFELS

Hotel
Jahresbetrieb
Zentralschweiz
100 Betten, Restaurant
zu verkaufen
Anzahlung 150000.—
Off. unt. Chiff. M 1120 Lz
an Publicitas Luzern.

Offerierte Ihnen
DRESSIERSÄCKE

in ganz solider, undurchlässiger Art, von Grösse 23—80 cm oder nach besonderem Mass. Eigenes Fabrikat.

Wwe. Ernst, Basel
Thiersteinerallee 81

Die Hühnerfarm P. Gebhard, Plaines du Loup, Lausanne, Tel. 2 05 15, verstanden

Poulet fuhn
500 g. 10.50 p. kg
8.— per kg

A vendre

Caisse enregistreuse

RIV, 4 services, état de neuf après 4 mois d'usage, pour cause double emploi. Occasion très avantageuse. S'adresser au Restaurant du Picard à Pully près Lausanne.

Barmaid

Gut aussehend, korrekte, sucht Jahresstelle od. Wintersaison. Spricht Franz., Deutsch, Engl. Frei ab 1. Nov. Offerten unter Chiffre B. M. 230 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

Bonne présentation, de confiance, parlant franc, allemand, angl., cherche saison d'hiver ou place à l'année. Libre dès le 1. Nov. Offres sous chiffre C. O. 2299 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

INSERATE LESEN
erwirkt vorteilhaftern Einkauf!

Basic English = Weltsprache No. 1
Einfaches, aber korrektes Englisch im Selbstunterricht durch unsere Lehrmittel:
„Lehrbuch des Basic English“
von F. H. Gschwind Fr. 6.25
„Basic English lesend lernen“
von Ascon & Graell Fr. 3.70

FREUDENBERG G.m.b.H. Abt. Verlag
Lunastrasse 6, Zürich 7, Tel. (051) 32 00 93

Genossenschaft sucht
HOTEL
von 80—100 Betten für Eröffnung eines ganzjährigen Kurabeteibetriebs. Arzt und Badepersonal vorhanden. Zentralschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre O. S. 2189 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht: Occasion
Teller- und Plattenwärmer
elektrisch. Grösse ca. 50 x 80 x 80 cm. - Offerten erbeten unter Chiffre T. W. 2286 an die Schweizer Hotel-Revue 2.

Gesucht werden: n Passanten-Berghotel der Zentralschw. für die Wintersaison, ein tücht., solider und sparsamer

Küchenchef
evtl. Alleinkoch, der allen Gebieten der Restauration gewachsen und auch extremkundig ist. Bei Ueberkunft kann es auch Jahresstelle sein. Es werden nur Bewerber mit besten Referenzen berücksichtigt. Ebendasselbe eine tüchtige, zuverlässige

Buffetdame
gesetzten Alters, sowie einige, gewandte, service- und sprachkundige (wenn mögl. auch Englisch), seriöse

Saal- und Restaurationsföchter
Geft. Offerten mit Bild und Angabe des Alters zu richten unter Chiffre B. H. 2231 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in gut eingerichtetes Restaurant, seriöses, katholisches

Servierlocher
Nur für den Service. Geft. Offerten an Familie G. Häfely-Jeher, Rest. Schweizerhalle, Mümliswil, Solothurn.

Wir suchen für Eintritt 10. Oktober

Lingère
die auch nähen und stopfen kann. Jahresstelle. Offerten mit Bild und Zeugnisfotos an
Hôtel des Bergues, Genève.

Grand Etablissement de la Suisse romande

cherche pour entrée immédiate

maitre d'hôtel-chef de service

Faire offres avec références et prétentions sous chiffre M. S. 2303 à la Revue suisse des Hôtels à Bâle 2.

Horgen Glarus
zeitgemäss formschön bequem preiswert
R. Mieselfabrik Horgen-Glarus Horgen

Erstklasshotel im Berner Oberland
sucht für Winter- und Sommersaison

Küchenchef

Hilfskräfte zur Verfügung. Bewerber, welche die heutigen Verhältnisse kennen, trotzdem eine gepflegte Küche führen, entretenskundig sind und massgebende Referenzen nennen können, belichen Offerten einzureichen unter Chiffre E. H. 2275 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort ins Berner Oberland

Buffettochter Serviertochter eventuelle Kellner
der englisch spricht.
Geft. Offerten unter Chiffre B. O. 2332 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Gesucht für Berghaus der Ostschweiz mit langer Saison, jüngerer, tüchtiger

Alleinkoch
pâtissierkund., an Stossbetrieb gewöhnt, starkes, williges

Küchenmädchen od. -bursche
Eintritt ca. 10. Dezember. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre O. S. 2279 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle ein

Alleinkoch
für Mannschaftskantine. Wenn möglich Militärkoch. Absolut selbständig. Offerten mit Photo u. Zeugnisabschriften, mit Angabe der Telefonnummer, such zu richten an Schweizer Nationalzirkus Gsch. Rnie AG., Rapperswil (St. G.)

Solange Vorrat!
THON weiss in Olivenöl
brutto f. netto. Dosen zu ca. 2,9 u. 1,65 kg per kg 13.80
THON la Qualität in Olivenöl . . . per Dose 2.95
175 g Inhalt
THON la Qualität in Olivenöl . . . per Dose 1.75
1/6 Dosen, beschränkt lieferbar
SARDINIEN in Olivenöl . . . per Dose 1.75
Inhalt 125 g netto per Dose 1.75
Alles Weissblechdosent!
Bestellungen nimmt entgegen
A. Häfely-Bühler, Handlung, Nebikon, Tel. 851 86.

100 Jahre
PETITAT-CHATELAIN
VINS EN GROS

GESUCHT FÜR DIE WINTERSAISON:

Kassier-Journalführer
Privat-Sekretärin
Economat-Gouvernante
Aide-Gouvernante
Kaffeeköchin
Casse-rolleur
Barmoin
Bar-Kassierin
Bar-Kocher
Buffetdame
Servierköchler
für Restaurant, Dancing, engl. sprechend
Weissbäcklerin
Gürtlerinnen
Wäscher
Telephonistin
Casseurs
Nachsporler

Anmeldungen an SPORHOTEL SILVRETTA, KLOSTERS.

Bodenwiche

gelb, halbfest mit reinem Terpentin und Naturwachsen
in Dosen à 1 kg, brfn. Fr. 8.—
in Kessel à 5 kg, brfn. Fr. 5.90
in Kessel à 20.25 kg, brfn. Fr. 5.80
ab 20 kg franko.

E. Ehrsam-Gross, en gros, Hölstein Bld.

Nur frisch geschlachtetes

Geflügel- und Kaninchen

liefert gegen Kassa: F. Schmid, Luzern, Zürichstr. 11, Tel. 209 69.

1925-1945 20 JAHRE FACHSCHULE
Der nächste Halbjahreskurs mit theoretischer und praktischer Ausbildung beginnt Anfang November. Lehrplan: Küche, Kellner, Servieren, kaufmännische Fächer, gewerbliche Gesetzkunde, Sprachen.
Staatlich subventionierte Lehranstalt. Prospekte und Auskunft durch die Direktion. Tel. 25 1054
SCHWEIZ. FACHSCHULE
Belvoirpark Zürich für das Hotel- und Gastgewerbe

Les enseignements de la période de pénurie pour la cuisine de l'avenir

Considérations et propositions de M. E. Vogt, Bâle

Les premières atténuations du rationnement survenant ces derniers temps, nous annoncent que le temps est proche où la question de l'alimentation des hôtes ne constituera plus un problème quant à l'acquisition des marchandises et où il ne faudra bientôt plus faire de l'acrobatie pour ménager les minimes attributions de denrées alimentaires, accordées aux ménages collectifs. Pendant cette période de pénurie, l'industrie hôtelière s'est vue contrainte, d'une part par les ordonnances officielles et de l'autre par sa propre initiative, de prendre des mesures qui n'étaient pas seulement nécessaires du point de vue national, mais qui se sont révélées précieuses pour la profession elle-même. Par là, l'hôtellerie a étonnamment donné la preuve qu'elle était capable de s'adapter aux exigences du temps. Bien que l'on ne se soit pas toujours plié avec plaisir à de telles mesures, celles-ci ont permis de faire des expériences utiles et l'on a pu se placer à un point de vue qui servira de leçon, à l'avenir, pour une exploitation rationnelle des entreprises. En considérant spécialement la question de politique sociale que les nouveaux contrats collectifs et la nouvelle réglementation du travail vont sanctionner, il faut que l'hôtellerie cherche de plus en plus à améliorer le rapport de ses recettes et dépenses. C'est pourquoi nous avons fait appel à un homme du métier particulièrement qualifié au point de vue hôtelier et culinaire, à M. Emil Vogt de Bâle, pour exposer à nos lecteurs ce que, à son avis, l'hôtellerie a appris pendant cette période de guerre, ainsi que les mesures qu'il estime judicieuses de conserver à l'avenir aussi. Plus tôt l'on discutera cette question dans les milieux hôteliers, mieux cela vaudra. La Revue suisse des hôtels met ses colonnes à la disposition de ses lecteurs pour qu'ils puissent faire connaître leur opinion sur cette question qui techniquement et commercialement est extrêmement importante.

(La réd.)

I.

Les six années de guerre qui viennent de s'écouler ont aidé aux hôteliers et aux restaurateurs à acquérir de nouvelles et utiles connaissances dans le domaine de l'exploitation de leur entreprise. Sous la contrainte de l'économie de guerre, nous avons dû nous habituer à des mesures qui étaient devenues nécessaires pour ménager les attributions de denrées alimentaires que nous recevions au compte-gouttes, ce qui a contribué au maintien de notre industrie et de notre économie nationale. Le souci constant de s'en tirer avec les quantités restreintes de denrées alimentaires dont nous disposions a eu certainement un effet éducatif sur notre personnel de cuisine et plus spécialement sur le personnel responsable de l'exploitation culinaire. Il a fallu évidemment abandonner les *têlèbre spatules* que l'on plongeait autrefois si facilement dans le *pot de beurre*, ainsi que les mesures approximatives qui étaient devenues une habitude.

Nous avons appris à calculer mieux. Mais il est à craindre que lorsque nous pourrions acheter de nouvelles marchandises en quantités illimitées, le bon côté de cette économie de marchandises ne soit de nouveau bien vite oublié. Comme l'on peut compter pour ces temps prochains sur de nouvelles atténuations du rationnement, il convient dès maintenant de tirer et de retenir les enseignements de cette période de pénurie et de veiller, qu'à l'avenir aussi, la quantité de marchandises utilisées ne prenne de nouvelles proportions déraisonnables. Un emploi aussi peu judicieux des denrées entraînerait immédiatement un débit insupportable et ferait croire à nos hôtes que des grandes quantités de viande ou d'autres produits sont une chose qui va de soi.

N'oublions pas qu'avant la guerre, la consommation de viande précisément s'était révélée parfaitement disproportionnée, et l'acquiescement des factures mensuelles du boucher étaient souvent pour l'hôtelier et le restaurateur une source de sérieux soucis. Le niveau des montants à payer dans ce domaine manquait pas d'être parfois surprenant et donnait souvent lieu à de désagréables explications d'où l'on tirait de fausses conclusions.

Nous avons appris (et l'hôte s'y est habitué) que de petites quantités de viande de-

vaient être accompagnées d'une *abondante garniture de légumes*. Un repas ainsi composé a en outre l'avantage de constituer pour l'hôte une nourriture judicieuse du point de vue physiologique, tout en le rassasiant. Une bonne préparation et une agréable présentation contribuent également à faire admettre une petite quantité de viande comme suffisante. Dans ce domaine, malheureusement, des membres de notre profession n'ont pas toujours fourni des prestations équitables, mais sans nous cacher cette lacune, nous ne voulons pas insister là-dessus. Cela montre hélas! que certains d'entre nous ne sont pas toujours à la hauteur de leur exploitation culinaire ou qu'ils ne se donnent pas la peine de maîtriser cette branche si importante de notre profession.

On ne saurait trop rappeler que chez l'hôtelier et le restaurateur les notions élémentaires de la cuisine doivent être innées, car la cuisine est, et demeure, le centre d'une exploitation hôtelière ou d'un restaurant. Celui qui ignore ou néglige ce secteur est assuré d'un insuccès.

Le menu

Les prescriptions de l'économie de guerre sur la composition des menus furent les seules mesures absolument judicieuses. Un menu de trois services les jours ouvrables et de quatre services le dimanche doit continuer à être de règle à l'avenir aussi. Pourquoi, en effet, devrions-nous renoncer à l'avenir à cette excellente institution? On peut arguer en faveur du maintien de cette mesure, premièrement que les hôtes s'y sont habitués, deuxièmement que l'on évite ainsi un gaspillage de marchandises et troisièmement que cela permet à l'hôtelier d'économiser du temps, du travail et des frais.

Inévitablement on connaîtra de nouveau une période au cours de laquelle la clientèle des restaurants diminuera. Sitôt que le rationnement sera supprimé de nombreux hôtes, qui mangeaient régulièrement ou souvent au restaurant, préféreraient prendre de nouveau leurs repas chez eux. Pour lutter contre cette diminution de fréquence, à l'idée de laquelle il faut se faire d'ores et déjà, il nous faut songer — sitôt que la baisse des prix des denrées sera devenue une réalité — à adapter nos prix de vente et, en maintenant le volume de denrées servies actuellement, à vendre nos menus meilleur marché. Cette intelligente adaptation a pour conséquence que nous devons continuer à exercer un contrôle sévère de l'utilisation des marchandises en cuisine. Les renseignements que nous donnons constamment les milieux touristiques nous indiquent clairement la voie à suivre dans notre profession. Comme on peut le constater chaque jour, la masse des voyageurs veut voyager, se nourrir et se loger à bon marché. C'est à ces nouvelles conditions que nous devons nous adapter et diriger notre politique de prix dans ce sens.

Le volume réduit des menus doit également être maintenu, puisque la future réglementation de la durée du travail ne permettra plus de fournir aucune prestation inutile. La main-d'œuvre nécessaire à la cuisine est devenue plus chère, ce renchérissement doit être compensé par des prestations plus concentrées. Or, cette compensation ne peut être obtenue que par des instructions précises au point de vue du travail et des ordres stricts quant aux quantités de marchandises qui peuvent être servies aux hôtes.

Un autre point important est en outre que l'on continue à réglementer les heures pendant lesquelles la clientèle peut obtenir des mets chauds; il faut que l'on continue comme maintenant à ne plus servir de mets chauds après 21 heures. Il est intéressant de constater que, dans les petites et moyennes entreprises surtout, le personnel de cuisine s'est fort bien

accoutumé à cette mesure et que, normalement, après 21 heures, tous les cuisiniers ont disparu. Il est clair que dans certaines entreprises, on conserve un cuisinier de garde pour préparer les plats froids.

Cette main-d'œuvre n'est rentable que si la consommation est forte. L'hôtellerie et la restauration ont les mêmes droits à faire valoir au point de vue de la fermeture de l'entreprise ou des heures de cessation du travail que les exploitations artisanales et les magasins. Chez nous aussi ces conditions de travail doivent être réglementées légalement. Nous devons enfin nous libérer des prétentions exagérées des hôtes et ne nous prêter qu'à des exigences normales. Nos entreprises doivent enfin rentrer. Or ceci n'est possible que si nous diminuons tout ce qui cause des frais inutiles. Tout hôte raisonnable comprendra cette nécessité et les hôtes moins raisonnables se plieront lentement à ces nouvelles habitudes. Mais les entreprises cantonales ou communales devront également se mettre au pas et adopter des innovations qui sont enfin de compte dans l'intérêt de tous.

Propositions relatives à la composition des menus

1. Entretien journalier avec le chef de cuisine ou la cuisinière afin d'établir le menu du lendemain.
2. Discussion au sujet de la composition du menu pour les employés.
3. Instructions précises au sujet de la quantité de marchandise qu'il convient d'employer par hôte et par repas. A ce sujet, on observera les directives suivantes:
 - a) Le prix de vente du menu doit en tous cas comporter un gain normal pour l'hôtelier et le restaurateur. Ceci est aussi valable pour le prix de pension.
 - b) La quantité de viande à servir doit être déterminée de façon qu'en tenant compte de la garniture de légumes correspondante, le volume nécessaire pour rassasier le client soit atteint. On complètera environ 900 à 1000 grammes de marchandises par client pour tout le menu.
 - c) L'inspection journalière du frigo et des autres locaux où installations où l'on conserve la marchandise est absolument nécessaire. Cette inspection permet souvent de faire d'intéressantes constatations d'où naissent de précieuses propositions au sujet de la composition du prochain menu.
 - d) Adaptation de la carte du jour (carte des mets) au menu du jour.

À l'avenir aussi, nous devons composer notre carte des mets de façon qu'elle ne nous oblige pas à une inutile mise en place. Les prescriptions de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation relatives à la réduction du nombre des mets offerts ont fait leur preuve et nous ont valu les avantages suivants:

1. Economie de marchandises.
2. Possibilité d'un service plus rapide tout en facilitant le dit service.
3. Economie de travail, et par là-même avantage pour les cuisiniers et le personnel auxiliaire.
4. Facilité dans l'établissement et le calcul des prix.
5. Meilleur débit des mets cuits. (à suivre)

Le mouvement hôtelier en juillet 1945

Le temps extraordinairement beau au mois de juillet de cette année, les vacances scolaires, ainsi que les effets psychologiques de la fin de la guerre ont permis à notre industrie hôtelière d'enregistrer des résultats particulièrement satisfaisants pendant le mois qui fait l'objet de ce rapport. Comparativement au mois de juillet 1944, le nombre des nuitées dans l'ensemble des établissements hôteliers du pays (hôtels, pensions, sanatoriums et établissements de cure) s'est accru d'un demi million environ et a atteint 2,383 millions. Cette forte somme des nuitées enregistrées provient presque exclusivement du grand nombre d'hôtes ayant leur domicile régulier en Suisse. Ceux-ci accusent à eux seuls, avec 2,205 millions

de nuitées, un maximum qui n'avait jamais encore été atteint à aucun mois depuis qu'il existe une statistique suisse du tourisme. L'animation que l'on a pu noter aussi dans le secteur international, en revanche, est essentiellement due aux séjours de courte durée de permissionnaires américains.

Dans les hôtels et les pensions, le nombre des «arrivées» s'est accru au mois de juillet, par rapport à l'année dernière, de 102 000, en atteignant 445 000, et les nuitées de 472 000, en accusant un total de 2,007 millions. Les hôtes étrangers ont participé globalement à ces nombres avec 20 000 arrivées et environ 117 000 nuitées — contre 7 000 des premières et 93 000 des dernières pendant le même mois de l'année précédente. La proportion des permissionnaires des U.S.A. au mois de juillet de cette année fut de 40 300 arrivées et de 15 800 nuitées. Les nombres disproportionnellement élevés des arrivées d'hôtes étrangers proviennent précisément des fréquents changements du lieu de séjour de ces permissionnaires, car il n'est réellement entré en Suisse, pendant le mois de juillet, que 4100 militaires américains (les voyageurs isolés non compris).

Par suite de l'augmentation considérable des nuitées et du nombre légèrement en diminution des lits d'hôtes recensés, le taux moyen d'occupation des lits s'est amélioré en s'élevant de 30 à 40 pour cent, soit de 27 à 36 pour cent dans les hôtels seulement et de 52 à 62 pour cent dans les pensions.

Les résultats enregistrés au mois de juillet dans les différentes régions et stations de villégiature ont été aussi généralement très satisfaisants. Cette année près de la moitié de toutes les stations de villégiature ont noté un taux d'occupation de 50 à 70 pour cent, et même de 80 pour cent.

Les notifications adressées à la statistique par les hôtels et pensions du Valais, région de saison d'été par excellence, furent tout particulièrement réjouissantes. Grâce à une augmentation des nuitées d'environ un tiers, le taux d'utilisation de la capacité de logement dans cette région s'est élevé de 35 à 48 pour cent. Après Zermatt, l'accroissement des nombres absolus des nuitées le plus marqué a été enregistré par les stations de la vallée de Saas, de Champex et d'Evèlène. Les hôtels de Loèche-les-Bains (88 pour cent) et de Crans (61 pour cent) furent les plus fortement fréquentés.

Dans les hôtels et pensions de la région des Alpes vaudoises, l'augmentation générale de l'affluence d'hôtes est restée dans des limites plus étroites, par là surtout que — à l'inverse des autres régions de tourisme — les nombres exprimant cette fréquence s'étaient passablement accrues l'année précédente déjà.

Malgré les fortes chaleurs de cet été, le Tessin lui aussi a exercé sa puissance d'attraction sur de nombreux visiteurs; les arrivées et les nuitées y ont augmenté les unes et les autres d'environ un quart par rapport au mois de juillet 1944. Lugano et Ascona ont particulièrement bénéficié de cette plus grande affluence d'hôtes, tandis que Locarno en a accusé cette fois une légère diminution.

Les hôtels et pensions de la région du lac Léman ont dû se contenter, au mois de juillet et par rapport de l'année dernière, d'une très modeste augmentation d'affluence d'hôtes comparativement aux autres régions de tourisme. Cependant, grâce surtout au fait que la ville de Genève a continué à être particulièrement fréquentée, le nombre des nuitées dans la région du lac Léman s'est accru de 12 400 et a atteint 194 000 au total, tandis que le taux d'occupation des lits s'y est élevé de 40 à 44 pour cent.

L'extension de l'animation hôtelière constatée généralement au mois de juillet de cette année a atteint aussi le Jura et les régions de la plaine.

Le degré de fréquentation dans les sanatoriums et établissements de cure ne subit généralement pas de changements notables, pendant l'été non plus, les influences saisonnières n'y jouant pas un rôle déterminant. Il n'y a donc rien de surprenant que le nombre global des nuitées ne se soit accru que de 2 pour cent dans cette catégorie d'établissements, où il a atteint 286 000. La forte réduction des nombres de patients étrangers a toutefois été compensée de nouveau par un accroissement de celui des Suisses venus y chercher la guérison ou le repos.

De nos sections

Association cantonale vaudoise des hôteliers

L'Association cantonale vaudoise des hôteliers a tenu son assemblée générale jeudi dernier sous l'égide de la présidence de M. Tissot. C'est aux Rochers de Naye que les hôteliers vaudois se sont réunis, afin de pouvoir visiter l'hôtel de la station qui vient d'être rénové et qui, sous la direction de M. Reichelmann, est maintenant à même d'offrir tout le confort et les agréments que l'on peut exiger d'un hôtel de montagne. C'est, comme l'a fait remarquer M. Tissot dans son allocution d'ouverture, un magnifique exemple dont doivent s'inspirer maints hôteliers — de ce que l'on peut faire, malgré les difficultés actuelles, dans le domaine de la restauration d'hôtels. Il était émouvant en montant dans les confortables voitures modernisées de la ligne Montreux-Rochers de Naye, qui conduisent en 50 minutes les hôteliers vaudois au sommet des Rochers de Naye que recouvrait quelque 20 cm de neige, d'entendre évoquer les temps héroïques de cette ligne où des locomotives à vapeur essouffées conduisaient les voyageurs, à grand peine et à grand bruit, jusque sur ce Belvédère vaudois.

La modernisation de cet hôtel était nécessaire et elle a été parfaitement réalisée selon les plans judicieux de M. Dumas, architecte, et grâce à l'initiative de M. Zehnder, directeur des chemins

de fer montreuensis. On rasa les deux étages supérieurs, on réduisit le nombre de chambres à 20 et on augmenta la capacité de logement par la création de vastes dortoirs qui sont très recherchés par les excursionnistes et les skieurs. Quant à la distribution des locaux intérieurs, on chercha avant tout à rendre facile et pratique l'exploitation. Tout pivota autour de la cuisine, pourvue des installations les plus modernes: grand restaurant, buvette, carnet et terrasses.

La séance se déroula avec rapidité car M. Tissot, à son habitude, sut être bref et empêcher que les discussions ne se perdent en vains propos. Après avoir rappelé que la fin de la guerre a apporté aux hôteliers de nombreuses tâches nouvelles auxquelles ils doivent faire face, spécialement dans le domaine social, le président souligne les bons rapports que le Comité de l'Association entretenait avec les autorités et les autres associations touristiques. M. Tissot donna aussi d'intéressants renseignements sur le développement de la caisse professionnelle d'allocations familiales à laquelle on est en train d'adopter la caisse de compensation. S'il peut à première vue paraître étonnant qu'une telle caisse soit créée dans le cadre de la profession au moment où le service actif prend fin, M. Tissot put annoncer qu'à partir du 1er janvier 1946, un régime transitoire, en vue de la réalisation de l'assurance vieillesse et surrétairement serait instauré et que les fonds réunis par ces caisses seraient consacrés à cette grande œuvre sociale. L'organisation autonome de telles caisses a donné d'excellents résultats. Le projet

cantonal de règlement encore en chantier sera soumis directement aux sections. M. Tissot insista également sur l'importance de l'action de rénovation d'hôtels et l'on apprit que, dans le canton de Vaud, 88 hôtels ont l'intention de faire exécuter cet hiver des travaux dont le coût atteindra 25 millions.

M. Mojonnet, président de la section de Montreux présente un rapport clair et bref sur la révision de la loi sur les patentes. Un avant-projet a été établi par l'Etat, qui prévoit une nouvelle classification des établissements, et propose de fixer le montant de la patente en tenant compte du nombre de lits de chaque hôtel. D'une part, et du chiffre d'affaires de la cave et de la cuisine d'autre part. Cet avant-projet pour lequel l'association des hôteliers a donné son préavis, est encore à l'étude actuellement.

M. Guhl parla de la formation professionnelle de l'importance d'une rapide reprise des échanges d'employés entre les divers pays et sur les avantages à consentir dans ce domaine aux employés qui avaient fait un apprentissage.

Après avoir savouré un excellent apéritif, offert par la section de Montreux, les convives reprennent le chemin de la plaine. Ils s'arrêtent à Glion, à l'Hôtel Victoria, où une chaleureuse réception leur est faite par M. Wehrlein. Au menu succulent font suite une série d'allocutions empreintes de cordialité. M. Tissot salue les invités, dit sa sympathie au village de Glion et déclare que les hôteliers vaudois y sont venus pour encourager leurs confrères plongés dans les diffi-

cultés. Il félicite la compagnie du Glion-Naye d'avoir rénové l'hôtel de Naye de si merveilleuse façon.

M. Monnard, sous-directeur de la BCV proclame les vertus de l'optimisme. M. Guhl, président de l'OVT se déclare enchanté des excellentes relations existant entre OVT et Société vaudoise des hôteliers, qui travaillent l'un et l'autre en faveur du tourisme vaudois. M. Armetier apporte le salut des hôteliers genevois, M. Mudry celui des hôteliers valaisans. M. Haussmann enfin se fit l'interprète de tous pour féliciter et remercier M. Wehrlein, directeur de l'Hôtel Victoria.

Nouvelles financières

Grand Hôtel Observatoire Auberson à Saint-Cergue

La deuxième Cour civile du Tribunal fédéral a homologué les décisions prises, le 27 mars dernier, par les porteurs de délégations des emprunts hypothécaires 5% 1908 et 5% 1911 de la société du Grand Hôtel Observatoire Auberson à Saint-Cergue.

Ces mesures d'assainissement comportent la remise des intérêts courus du 1er juin 1938 au 1er décembre 1944, la prorogation du terme de remboursement au 1er décembre 1954, la suspension du service de l'amortissement jusqu'au 1er décembre 1954, le remplacement de l'inté-

Nouvelles étrangères

La Russie et le tourisme

L'U.R.S.S., maintenant que la guerre est finie, semble fermement décidée à ne pas négliger la propagande touristique, ne serait-ce que dans un but commercial.

Le nouveau plan quinquennal prévoyant des achats importants à l'étranger, un grand nombre de voyageurs et représentants des industries et commerces d'Europe et d'Amérique sont attendus. On compte également sur la venue d'étudiants et de touristes.

Imitant les autres pays, l'U.R.S.S. va ouvrir dans toutes les grandes villes du monde des agences de voyage.

13. Oktober
Ziehung
LANDES-LOTTERIE

Lose Fr. 5.—, Serien Fr. 50.— (2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII / 27600.

DER HERBST-
Mixkurs

wird vom 8.—21. November durchgeführt. Der Besuch dieses einzigartigen Kurses bedeutet für Betriebsinhaber und Angestellte (Service) stets einen hohen fachlichen Gewinn. Spezialprospekt verlangen. Telefon (041) 255 51.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Im „Montana“

Alkoholfreies Restaurant Tea-Room sucht: tüchtige

II. Buffetedame
Buffetlehrtochter
die auch Pâtisserie verkauft. Beide französisch sprechend.

Koch-Volontär-Pâtissier
Restaurantschluss abends 9 Uhr. Herreise bezahlt. Offerten mit Zeugnissen unter Chiffre B. K. 2310 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOFLIER avec longue expérience cherche à reprendre petit

hôtel ou pension

bien situés, 20 à 30 lits. Serait éventuellement acheteur. Offres sous chiffre H. P. 2309 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Junger Bursche, Mitinhaber eines Sommer-Hotels, sucht

Stelle um den Service zu erlernen

Es kommt nur welche Schweiz in Frage. Eintritt Mitte Oktober. Offerten unter Chiffre K. R. 2281 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, sparsamer, in allen Zweigen des Berufes bestens erfahrener

Koch

sucht Stelle in Wintersaison. Eintritt nach Vereinbarung. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten gefl. unter Chiffre P. D. 2287 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Per sofort gesucht tüchtige:

Restaurationsföchter
1. und 2. Buffetedame
Buffetlehrtochter

Bewerberinnen belieben Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen einzureichen unter Chiffre R. B. 2325 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Koch-Lehrstelle
gesucht

in der welschen Schweiz, für 18jährigen, kräftigen Wirtsch, der der Hotelfachschule in Neuenburg mit Erfolg absolviert hat. Hotel wird bevorzugt.

Offerten an Frau Ida Kraftiger-Weber, Speise-Restaurant Mathäuserbräu, Zürich, Schützenstrasse 10.

Zu verkaufen
in Hauptstrasse in einer grossen Industriestadt des Kt. Solothurn

Kleinhotel mit Restaurant

Je cherche pour mon fils âgé de 18 ans, robuste et débrouillard

place d'apprenti cuisinier

après chef capable, hôtel ou grand restaurant. Entrée de suite. Conditions à convenir. Adresse E. Dellsperger, Hôtel-Restaurant du Signal-Belmont s. Lausanne.

Junger strebsamer Mann mit ab solviertem Kochlehre

sucht Jahresstelle als
Commis de cuisine

in Grossbetrieb. Gefl. Offerten unter Chiffre E. T. 2277 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Mann sucht

Koch-Lehrstelle

in nur bestem Hotel in Lausanne oder Genf. Offerten gefl. an Fr. Groß, Hotel Löwen, Glarus.

Oberkellner

mit langjähriger Erfahrung im Fache, vier Hauptsprachen,

wünscht Saison- od. Jahresstelle.
Gefl. Offerten unter Chiffre R. B. 2276 an die Hotel-Revue, Basel 2.

On demande
pour le 20 oct.

cuisinier

capable, place à l'année. Salaire de début fr. 250.— par mois. Offres sous chiffres P. 18.592 F. à Publicitas, Fribourg.

Gesucht:

Sekretärin

per 15. Oktober, Jahresstelle, in Hotel-Restaurant nach Zürich. Für Journal-Kassa, Telefon und als Stütze der Hausfrau im Betrieb. Sehr gute Gelegenheit für tüchtige Bewerberinnen sich in allen Sparten der Hotelführung zu vervollständigen. Offerten unter Chiffre H. R. 2311 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

per 15. Oktober, Jahresstelle, in Hotel-Restaurant nach Zürich. Für Journal-Kassa, Telefon und als Stütze der Hausfrau im Betrieb. Sehr gute Gelegenheit für tüchtige Bewerberinnen sich in allen Sparten der Hotelführung zu vervollständigen. Offerten unter Chiffre H. R. 2311 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

per 15. Oktober, Jahresstelle, in Hotel-Restaurant nach Zürich. Für Journal-Kassa, Telefon und als Stütze der Hausfrau im Betrieb. Sehr gute Gelegenheit für tüchtige Bewerberinnen sich in allen Sparten der Hotelführung zu vervollständigen. Offerten unter Chiffre H. R. 2311 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

per 15. Oktober, Jahresstelle, in Hotel-Restaurant nach Zürich. Für Journal-Kassa, Telefon und als Stütze der Hausfrau im Betrieb. Sehr gute Gelegenheit für tüchtige Bewerberinnen sich in allen Sparten der Hotelführung zu vervollständigen. Offerten unter Chiffre H. R. 2311 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

per 15. Oktober, Jahresstelle, in Hotel-Restaurant nach Zürich. Für Journal-Kassa, Telefon und als Stütze der Hausfrau im Betrieb. Sehr gute Gelegenheit für tüchtige Bewerberinnen sich in allen Sparten der Hotelführung zu vervollständigen. Offerten unter Chiffre H. R. 2311 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

Der gute "WAADTLÄNDER" trägt die Garantie-marke

L'OFFICE DES VINS VAUDOIS
LAUSANNE

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

1ère Gouvernante

capable diriger personnel et de s'occuper la direction dans toutes les différentes parties d'une exploitation hôtelière demandée dans bon hôtel IIe rang à Lausanne. Place à l'année. Faire offres sous Chiffre G. V. 2308 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Professeur diplômé

d'Education physique

gymnastique médicale - corrective - respiratoire - massage - sports - ayant bonne expérience pratique, cherche engagement soit dans clinique - home d'enfants - pensionnat - ou hôtel. Ecrire sous chiffre Wc 14 683 Z à Publicitas Zürich.

Tüchtiger

KELLNER

28 Jahre alt, gut präsentierend; Deutsch, Franz., Italien. Perfekt in der englischen Sprache gute Kenntnisse sucht Stelle in gut gehendes Dancng, Rest. oder Tea-Room evtl. auch als Chasseur. Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre De 14 702 Z an Publicitas Zürich oder Telefon 27 02 52, mittags von 10-12 Uhr, abends 6-7 Uhr.

Gesucht zum sofortigen Eintritt oder nach Über-einkunft tüchtiger

Casserolier
der auch die Heizung besorgt; ebenso einen
Küchenburschen
oder
Küchenmädchen

Gute Bezahlung, Jahresstelle. Offerten unter Case postale 10 278, La Chaux-de-Fonds.

Spécialiste dans la Blanchisserie

20 ans de pratique technique et commerciale à l'étranger, cherche

Direction
d'une Blanchisserie d'hôtel. Ecrire sous chiffre C. H. 2248 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Tüchtiger Koch und Commis de cuisine

in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Bild, Zeugniskopien, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an das Stadt-Casino, Basel.

À vendre

restaurant-crèmerie

situé au centre de la ville de Genève (Galeries centrales), avec installations modernes et matériel. Pour visiter et tous renseignements, s'adresser à l'Office des Faillites de Genève, place de la Tacconnerie 7, qui recevra les offres d'achat jusqu'au 15 octobre 1945.

Office des Faillites de Genève

Gesucht

Tochter

zur Beaufsichtigung zweier schulpflichtiger Kinder, Besorgung der Privatwohnung, kein Kochen. — Eintritt sofort. Hotel in der Ostschweiz. Offerten unter Chiffre B. K. 2313 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison in Grosshotel Graubündens

Chef de réception-Directeur
mit fachkundiger Frau

Küchendienst
Saucier
Entremetteur
Pâtissier

Anmeldungen unter Chiffre W. G. 2307 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

MILCHMANGEL?

Dann hilft Felchlin's

DESSERT-PULVER

für Puddings und Glacén

den es enthält

90% Milchpulver

Verlangen Sie gratis Muster und Rezepte

Fr. 18.- per kg

felchlin
MAX FELCHLIN SCHWYZ

Erstklassiges Berghotel

sucht geschäftstüchtiges

EHEPAAR

in leitenden Posten

Jahresstellen. Prima Zeugnisse und langjährige Praxis verlangt. Offerten unter Chiffre G. P. 2288 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Alleinkoch

entremets- und pâtisseriekundig, französisch sprechend, gesucht für Jahresstelle in gutgehendem mittl. Hause. Eintritt 15. oder 31. Oktober. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, Lohnanspruch an Hotel-Pension Serpy, Genf.

Gesucht

in gutbezahlte Jahresstelle auf den 15. Oktober

1 Zimmermädchen
1 Hausbursche - Portier

Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z. H. 2284 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTELFACHMANN

Direktor erstklassiger Häuser des In- und Auslandes, guter Organisator, in allen Branchen des Hotel-Restaurant- und Brasseriebetriebes versiert, sucht

passenden Vertrauensposten
in Saison- od. Jahresgeschäft. — Offerten unter Chiffre H. F. 2285 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in alkoholfreies Restaurant, einfache, seriöse, verantwortungsbewusste

Serviertochter

Eintritt baldmöglichst. Jahresstelle. Regelmässiger Verdienst. Gefl. Offerten an alkoholfreies Gasthaus zum Engelhof, Stützengasse 1, Basel.

Gesucht für Wintersaison in Grosshotel Graubündens

Chef de réception-Directeur
mit fachkundiger Frau

Küchendienst
Saucier
Entremetteur
Pâtissier

Anmeldungen unter Chiffre W. G. 2307 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Wintersaison in Grosshotel Graubündens

Chef de réception-Directeur
mit fachkundiger Frau

Küchendienst
Saucier
Entremetteur
Pâtissier

Anmeldungen unter Chiffre W. G. 2307 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

150
Jahre
Schuster

TEPPICHHAUS SCHUSTER & CO., ST. GALLEN - ZÜRICH

So war es früher,

als der Versender noch selber alle Vorbereitungen für den Transport seiner Güter treffen und bei der Aufgabe anwesend sein musste. Heute nimmt ihm der Eisenbahn-Franko-Domizil-Dienst diese Arbeit ab. Lesen Sie unsern E-F-D-Dienst-Prospekt, den Sie an jedem Bahnschalter erhalten.

Das Hotel Drei Könige

in Altstätten, Rheintal

im Zentrum gelegen, nahe Tram und Trolleybus; 85 Betten, alle Zimmer fl. Wasser und Zentralheizung; grosse Garage und Oekonomiegebäude; seit Jahrzehnten in bestem Ruf, ist aus Altersrücksichten

zu verkaufen

Interessenten wenden sich gefl. an den Besitzer: Fr. Diemer.

Grosser Hotel-Mobiliar-Verkauf

aus Liquidation des Grand Hotel Les Dents du Midi in Champéry (Valais).

Dauer der Liquidation bis ca. Ende Oktober 1945 (160 Zimmer-Einrichtungen).

Ganze Doppel- und Einerschlafzimmer in Nussbaum, Eichen- und Arvenholz mit prima Haarmatratzen, Einzelne Betten, Kommoden, Schränke und Nachttische, Tische, Stühle, Polsterfauteuils und Chaiselongues, Salongarnituren, Veranda- und Gartenmöbel, Rohrmöbel aller Art, Wolldecken, Steppdecken, Läufer, Vorhänge, Bett- und Tischwäsche, Küchenwäsche, alles couponfrei. Tafelgeschirr und Bestecke, Argenterie, Küchengeräte und Kochgeschirr für Hotels.

Günstigste Gelegenheit für Hoteliers u. Privatleute

Verkauf nur gegen bar. Verpackungsmaterial für kleine Posten selbst mitbringen.

Besichtigung und Verkauf im Grand Hotel Les Dents du Midi in Champéry (Valais), Tel. 441 03.

AN FORTSCHRITTLICH GESINNTE IM HOTEL- UND GASTGEWERBE!

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

EINIGE REFERENZEN:

Musterhotel des Schweiz. Hoteliervereins an der Landesausstellung in Zürich · Berghotel Jungfrauoch 3457 m ü. M. · Grand Café du Théâtre, Bern · Bahnhofuffet Zürich (Verschiedene Anlagen) Kursaal Schänzli, Bern (Dancing) · Hotel-Restaurant Bellevue, Kleine Scheidegg · Groß-Restaurant Casino, Bern · Café Huguenin, Zürich Café-Restaurant Rudolf, Bern · Hotel Silvretta, Klosters · Caféhallen, Kipfer-Geller, Bern · Café Odéon, Zürich etc.

Dank neuen Importen ist es mir möglich meine

Kaffee und Tee-Mischungen

in den alten bewährten Qualitäten abzugeben.

HANS GIGER BERN

Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstr. 3 Telefon 227 35

Serviertablets

in eckig und ovalem Birn- und Nussbaumholz.

Sie sind wasserfest und hitzebeständig und geben Ihrem Service eine zeitgemässe, persönliche Note. — Offerten durch

seit 1808
Neuheiten in Glas-, Holz- und Silberwaren

Hotelsekretär-Kurse
sowie kombinierte Kurse für Handel und Hotelfach
beginnen am 30. Okt.

Handelsschule
Rüedy
BERN
Bollwerk 35 Telefon 31030

Unterricht durch Fachlehrer
Prospekt gratis - Beste Referenzen
STELLENVERMITTLUNG

Zu kaufen gesucht ein elektrischer

Kippkessel

ca. 75 lt.; Chromstahl, Wandmodell. Geg. sofort. Kasse. Offerten unter Chiffre G 99847 Lz an Publicitas Luzern.

Visitez
la maison de tapis

Cela vaut la peine!

PERSONALMANGEL?

das soll Ihnen keine Sorge sein. Unsere neue elektrische

Kartoffelschälmaschine

ersetzt Ihnen die Küchenhilfe. Ein sehr sparsames Schälen von Kartoffeln und Rüben gewährleistet. Ab einer Stundenleistung von 150 Kg. Sofort ab Lager Lieferbar!

SCHWABENLAND & CIE AG.
Nüscherstrasse 44 Zürich 1

Hoteliers Restaurateure

bewor Sie Ihre Herbsteinkäufe machen, verlangen Sie bitte Offerte von

Matter-Fischli A. G.

Weine en gros - en détail
Hinwil-Zch. Telefon 981315

TEXTON WÜRZE

Schmackhaftigkeit ist eine der Voraussetzungen für gute Verdauung der Speisen.

TEXTON Würze verfeinert die Gerichte ohne den Eigengeschmack der Speisen zu verdrängen. Sie verbessert ihn nur. Der Versuch überzeugt!

NACO-GESellschaft A.G.
GÜMLIGEN b. BERN