Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **28 (1919)**

Heft 8

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

№ 8
BASEL
22. Februar
1919

SCHWEIZER HOTEL-REVUE
REVUE SUISSE DES HOTELS

№ 8
BALE
22 Février
1919

INSERATE: Die einspaltige Petitzeile oder deren Raum 40 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 50 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Petitzeile, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbjährl. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten in Zuschlag gebracht. Für Aenderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins
Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers
Erscheint jeden Samstag | Achtundzwanzigster Jahrgang / Vingt-huitième Année | Paraît tous les Samedis

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 40 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 50 cts. réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: Douze mois fr. 12.—, Six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER, on comptera en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85.
Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.
TÉLÉPHONE No. 2406.
Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.
Compte de chèques postaux No. V, 85.

Schliesst die Reihen!

Der zur Jahreswende hier erschienene Aufruf des neuen Zentralvorstandes an die Schweizer Hoteliers erfolgte aus der klaren Einsicht heraus, dass nur ein geschlossenes Zusammenwirken, ein einiger Wille aller Berufsgenossen der heutigen Schwierigkeiten Herr zu werden vermögen, die Hotelerie zu neuer Blüte führen können. Organisation ist Macht, heute mehr denn je! Eine starke, mächtige Organisation tut vor allem der Hotelerie not, will sie gegenüber der Oeffentlichkeit erfolgreich auftreten, ihr Ansehen als bedeutungsvoller Wirtschaftsfaktor des Landes wieder herstellen. Organisation ist aber auch deshalb notwendig, um die noch vielfach zersplitterten Kräfte im Hotelwesen — im Wirtschaftskampf jederzeit der Gefahr ausgesetzt, an die Wand gedrückt zu werden — in einem gemeinsamen kräftigen Verband zu zielbewusster Arbeit zu vereinigen und dadurch das zum schönen Ziele zu führen, was der Einzelne in seiner Isolierung niemals zu erreichen vermöchte.

Die Schweizer Hotelindustrie bedarf der Sammlung aller Einzelkräfte vor allem im Hinblick auf die Wiederaufrichtung des internationalen Reiseverkehrs, heute erste Voraussetzung der erhofften Sanierung und Amelioration so vieler Gastbetriebe. Die Grenzen des Landes müssen dem Verkehr, dem legitimen Handel wieder geöffnet werden; damit der Zentralvorstand bei den Behörden diese berechtigte Forderung unseres Gewerbestandes durchsetze, muss er auf einen starken Verband als Rückenstärkung hinweisen können. Solidarisches Zusammenwirken gebieten ferner die riesenhaften Vorbereitungen der fremden Konkurrenz und ihre Anstrengungen, der Schweiz den Fremdenstrom abzugraben; dann das Projekt einer generellen Preisnormierung in unserem Gewerbe, das nur auf der Grundlage selbstloser Interessengemeinschaft seine kaufmännisch einwandfreie Lösung finden kann. In den gleichen Rahmen fallen weiter das Postulat einer staatlichen Hilfsaktion und endlich die sozialen Bestrebungen und Forderungen des Hotelpersonals, deren zweckmässige Erledigung eine innerlich geschlossene Prinzipalität zur Vorbedingung hat.

Das alles sind Fragen von solcher Tragweite, dass nur ein starker Verband, sekundiert von eiserner Tatkraft und zäher Mitarbeit aller Interessenten, sie zu realisieren vermag. Umsomehr sollte sich daher jeder Hotelier zur Pflicht machen, der Verwirklichung dieser Aufgaben seine Dienste zu leihen und an seinem Ort mit Nachdruck für die Ziele der Berufsorganisation einzutreten, sei es durch direkte Betätigung in den Sektionen oder durch die blosse Beitragsleistung an die Aufwendungen und Kosten unseres Verbandes. Im einen wie im andern Falle heissen wir jeden Kollegen in unserer Organisation willkommen, als Mitstreiter und Förderer im harten Wirtschaftskampfe unseres Berufsstandes.

Wenn indessen der Schweizer Hotelier-Verein zur Realisierung seiner Aufgaben und Ziele an die Solidarität, die Mitwirkung aller Hoteliers appelliert, so kommt er ihnen auf der andern Seite keineswegs etwa mit leeren Händen entgegen; er hat vielmehr den anschlußsuchenden Berufsgenossen als Morgengabe manche persönlichen und beruflichen Vorteile zu bieten. Wir nennen hier nur die unentgeltliche Auskunft in Rechts-, Verkehrs- und Wirtschaftsfragen, Belehrung in Angelegenheiten des engeren Hotelfaches, dann Vergünstigungsverträge mit Versicherungsgesellschaften usw. Der Verein vertritt seine Mitglieder aber auch gegenüber den Behörden und andern Wirtschaftsorganisationen, pflegt gute Beziehungen zu den Berufsverbänden des Auslandes, gewährt dem Einzelhotelier Schutz gegen Uebergriffe des Reisepublikums, des Preispfuschertums wie gegen unbefugte Zumutungen von privaten Reiseagenturen, Reisegesellschaften und -Annoncenritter. Von besonderer Bedeutung ist der Schutz und Schirm des Verbandes in dieser Zeit der sozialen Erneuerung namentlich auch im Hinblick auf die Personalforderungen, denen der Einzelhotelier, auf sich selbst gestellt, sozusagen wehrlos gegenüberstände. Der Zentralverein sucht einen gerechten, modernen Strömungen entsprechenden sozialen Ausgleich zu schaffen, bessere Arbeits- und Lohnverhältnisse im Hotelgewerbe anzubahnen, unter gleichzeitiger Wahrung aller berechtigten Prinzipal-Interessen. Der Einzelhotelier müsste hier der geschlossen auftretenden Macht des Personals unzweifelhaft unterliegen, vom Zentralverband dagegen ist eine glückliche Lösung der schwierigen Frage zu erhoffen, ohne dass dabei die gesamte Hotelindustrie in den Strudel des Klassenkampfes gezogen wird. Das alles sind Vorteile von enormer Wichtigkeit, die es selbst dem geschworenen *Outsider* nahelegen sollten, seiner Isolierung endlich Valet zu sagen und von nun an der Fahne der geschlossenen Berufsorganisation treue Gefolgschaft zu leisten. Die Früchte werden nicht ausbleiben!

Ist bisher mehr von den Einzelmitgliedern die Rede gewesen, so soll im Nachstehenden noch kurz an die Vorteile vermehrter Sektions-Gründungen erinnert werden. Es liegt im vornehinein klar auf der Hand, dass eine stramm organisierte Sektion im Zentralverband eine erheblich gewichtigere Rolle zu spielen vermag, als eine vielleicht zahlreichere Gruppe von Einzelmitgliedern. Mit dem Uebergang zum Sektionssystem bezweckte der Schweizer Hotelier-Verein die Mobilmachung aller vorhandenen Kräfte, deren Vereinigung unter einheitlicher Leitung, dazu eine weise Arbeitsteilung, indem den Sektionen ein weitgehendes Mitspracherecht in allen Vereinsgeschäften eingeräumt und dadurch der Einfluss des Einzelhoteliers gesteigert wurde, der nun durch das «Medium» der Sektion sein Wort und seine Ansichten besser und nachdrücklicher zur Geltung zu bringen vermag, als es bisher bei der losen Fühlungnahme der Mitglieder und Lokalverbände jemals der Fall war. Den Sektionen ist durch die Statuten in ihrer örtlichen Tätigkeit volle Selbständigkeit gewährleistet, durch Abordnung von Vertretern in die Delegiertenversammlung gewinnen sie dagegen eine starke Einflussnahme auf die Bestrebungen, die Beschlüsse und die Politik des Zentralvereins, wodurch — im Gegensatz zu der bisherigen schwerfälligen Arbeitsmethode der Generalversammlung — mit einem Minimum von Kraft- und Zeitaufwand eine höhere Arbeitsleistung erzielt werden kann, zum Wohle des Zentralvereins wie der gesamten Hotelerie, denn Zeit ist Geld! Das Sektionssystem verschafft aber auch den einzelnen Gebieten und Regionen Gelegenheit zu inniger Fühlungnahme im Zentralverband; dieser bildet ein Organ enger Verbindung, das den Sektionen gestattet, sich gegenseitig auszusprechen, die gemeinsamen Interessen zu beraten, darüber zu beschliessen und die gemeinsame Ausführung der Beschlüsse mit dem Gesamtverband zu übernehmen. In ihrem engeren Gebiet, in ihrer Region wird die Sektion gewissermassen das ausführende Organ des Vereins und hat es demnach in der Hand, widerspenstige Mitglieder jederzeit zur Verantwortung zu ziehen. Ein gewaltiger Fortschritt gegen den bisherigen Zustand, der vielfach eine richtige Exekutive ermangeln liess! Die Gründung von Sektionen erscheint weiter auch insofern empfehlenswert, als die Mitglieder des Zentralvereins an Orten mit Sektionen der Sektion angehören müssen. Es werden daselbst keine Einzelmitglieder mehr geduldet, wodurch für gewisse Abseiter die Möglichkeit dahinfällt, sich um die Aufgaben und namentlich um die Auslagen der Ortsvereine zu «drücken», ohne Massregelung durch die Zentralorganisation gewärtigen zu müssen. Von nicht geringerem Wert sind Gründungen von Sektionen endlich auch im Hinblick auf die allgemein durchzuführende Preisnormierung, die an die Interessengemeinschaft und die Solidarität aller Hotelunternehmen so hohe Anforderungen stellt. Nicht nur werden Fremdenstationen und Kurorte mit ähnlichen Interessen und Verhältnissen zu einer ausgeglichenen Preispolitik, engerer Fühlungnahme und Zusammenarbeit genötigt sein, sondern auch die Kontrolle wird dadurch auf eine zweckmässige, solide Grundlage gestellt und zugleich das Wohl aller Mitglieder gefördert. Kurz, die Bildung neuer Sektionen empfiehlt sich nicht nur aus Gründen besserer Taktik, sondern auch aus realen wirtschaftspolitischen Motiven.

Darum, schliesst die Reihen! Wem ein starker, arbeitsfähiger Zentralverein am Herzen liegt, wer die Interessen, das Wohl und Wehe der Hotelindustrie nach aussen und innen, gegenüber der Oeffentlichkeit, der Behörde und dem Personal mit Nachdruck und Festigkeit vertreten zu sehen wünscht, wer selbst im Verein zu Einfluss und Gehör gelangen will, der schliesse sich einer Sektion an, auf dass auch bei ihm und seinem Haus, wie beim gesamten Berufsstand der Segen der Organisation sich einstelle, der Organisation, die Macht und Stärke bedeutet!

Angestellten-Fragen.

Die vom Schweizerischen Volkswirtschaftsdepartement bestellte Expertenkommission zur Regelung der Personalfragen im Hotel- und Wirtschaftsgewerbe versammelte sich zum dritten Mal zu einer zweitägigen Sitzung am 13. und 14. Februar, in der die verschiedenen Vorlagen über Arbeitslosenfürsorge, die Errichtung eines Gesamtarbeitsvertrages und der Erlass eines daneben laufenden Normalarbeitsvertrages, sowie über die Gründung einer besonderen Berufszentrale ihre Erledigung fanden.

1. Die Vorlage über die Arbeitslosenfürsorge schliesst sich in ihrer Grundlage an die bezüglichen bundesrätlichen Erlasse für Industriearbeiter und die kaufmännischen Angestellten an. Die Kosten der Arbeitslosenfürsorge im Hotel- und Wirtschaftsgewerbe sollen vom Bund und den Kantonen gemeinsam getragen werden. Die Kantone sind indessen befugt, bis zur Hälfte der ihnen auffallenden Beiträge die Gemeinden zu belasten, die ihrerseits den Inhabern von Betrieben bis zur Hälfte der Gemeindeleistungen Beiträge auferlegen können, die immerhin für den einzelnen Betrieb die Summe der während eines halben Monats bei Normalbetrieb durchschnittlich ausgerichteten Barlöhne aller Angestellten, mit Zurechnung des Wertes der freien Station, nicht übersteigen dürfen. Betriebe, denen behördliche Stundung zugebilligt ist und solche, die notorisch oder nachweisbar mit Verlust arbeiten, können zu Beitragsleistungen nicht herangezogen werden. Vor der Auferlegung von Beiträgen an die Betriebsinhaber sind diese anzuhören. Gegen die Verfügung der Gemeindebehörde kann der Betriebsinhaber innert 10 Tagen Beschwerde an die Kantonsregierung führen, die endgültig entscheidet.

2. Der Gesamtarbeitsvertrag regelt die Lohn- und Ruhezeitenfrage, ebenso die Kompetenzen der aus beiden Vertragsparteien unter Vorsitz eines neutralen Obmannes zu bestellenden Berufszentrale. Der Gesamtarbeitsvertrag ist für alle organisierten Arbeitgeber und Arbeitnehmer verbindlich. Die darin enthaltenen Bestimmungen können durch private Abmachungen nicht abgeändert werden.

3. Der vom Bundesrat zu erlassende Normalarbeitsvertrag wird neben den aus dem Gesamtarbeitsvertrag übernommenen Bestimmungen über das Berufseinkommen und die Arbeits- und Ruhezeiten genaue Vorschriften über das übrige Dienstverhältnis enthalten, die, soweit keine Abweichungen schriftlich vereinbart werden, für jedermann verbindlich sind.

4. Die vorgesehene Berufszentrale hat neben der Durchführung des Gesamtarbeits- und des Normalarbeitsvertrages besonders die Schaffung einheitlicher vertraglicher oder gesetzlicher Vorschriften über das Dienstverhältnis, Lehrlingswesen, Arbeits- und Ruhezeit, Kranken- und Unfallversicherung, Lohnfragen, Arbeitsnachweis usw. anzustreben. Ferner liegt ihr die Förderung der Hotelindustrie und des Gastwirtschaftsgewerbes ob, sowie die tatkräftige Unterstützung der bezüglichen Bestrebungen der Berufsverbände.

Sobald die aus den Beratungen der Expertenkommission hervorgegangenen Entwürfe vom Volkswirtschaftsdepartement bereinigt worden sind, werden wir nicht verfehlen, sie in unserem Blatte zum Abdruck zu bringen. Es ist dann Sache der verschiedenen Vereinsbehörden, die Vorlagen endgültig durchzuberaten und zu ratifizieren.

Zum Schlusse möchten wir nur noch erwähnen, dass auf beiden Seiten weitgehende Konzessionen gemacht werden mussten, ansonst die zum Teil überaus schwierigen Unterhandlungen trotz der sehr geschickten Vermittlung der Vertreter des Volkswirtschaftsdepartementes wiederholt gescheitert wären. Die Prinzipalschaft hat gezeigt, dass sie trotz der ausserordentlich schwierigen Lage, in der sich das Hotelgewerbe seit fünf Jahren befindet, gewillt ist, einem gesunden sozialen Fortschritt gebührend Rechnung zu tragen; dagegen hat sie es abgelehnt, für unabgeklärte sozialpolitische Reformprojekte als Versuchskaninchen zu dienen. Die Reform des Dienstverhältnisses wird den gesamten Berufsstand ohne Zweifel stark belasten, aber jeder Arbeitgeber wird diese neuen Lasten gewiss gerne auf sich nehmen, wenn dadurch die gegenseitigen Verhältnisse zwischen Dienstherrn und Dienstpflichtigen, die ohne Zweifel vielerorts infolge der Kriegsfolgen gelitten haben, wieder normale werden. Denn wohl in keinem Industriezweige ist die gute Harmonie zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer zum Erfolge so notwendig wie in der Hotelerie.

Zur Lage im Weinhandel

wird uns vom Zentralbureau des Schweizer. Weinhändler-Verbandes in Zürich geschrieben:

Das gesamte Weingeschäft macht jetzt eine ganz eigenartige Periode durch. Hatte man geglaubt, dass mit Abbruch des Krieges die Verhältnisse sich bessern würden, so sieht man sich jetzt getäuscht; denn selbst während des Krieges waren die Hindernisse und Hemmnisse im Weinverkehr nicht so gross, als jetzt, wo Friedensunterhandlungen stattfinden und an eine Wiederaufnahme des Krieges nicht zu denken ist. Verkehrsstörungen und Stockungen sind an der Tagesordnung; Unsicherheit und Unklarheit über die Zukunft lassen kein rechtes Vertrauen ins Geschäft aufkommen.

Die Nachrichten aus dem Auslande treffen recht spärlich und oft sehr verspätet ein; bisweilen bleiben sie ganz aus und dann kommt man sich vor, als ob man im Finstern tappe. Die Fachblätter, selbst der Grossproduktionsländer, klagen über die mangelhafte Berichterstattung, welche sie behindern, bald sind es die widrigen Transportverhältnisse, die das prompte und rechtzeitige Eintreffen der Nachrichten verunmöglichen. Aus Deutschland treffen schon längst keine Fachzeitschriften mehr ein; ihre Erscheinungsorte liegen im Okkupationsgebiete und aus diesem werden keine Zeitungen durchgelassen, selbst nicht einmal die politisch harmlosen Fachzeitschriften. Aber es werden auch keine Zeitungen hineingelassen. Was dort auf dem Gebiete des Weingeschäftes vor sich geht, ist in vollständiges Dunkel gehüllt; es lässt sich nur so etwas ahnen und mit dem Geahnten kann man nichts anfangen. Aus der österreich-ungarischen Exmonarchie erreicht uns ein einziges Fachblatt, und was dieses über die Verhältnisse in dorten berichtet, ist nichts weniger als erfreulich.

Ganz unrichtige Vorstellungen macht man sich im Publikum über die Wirkung der Aufhebung der Kontingentierung auf den schweizerischen Weinimport. Man lebt im süssen Wahne, dass es nun bald viel Wein geben werde und dann würden die Preise rapid und ganz bedeutend sinken. Merkwürdigerweise sind fast alle Zeitungen mit nur ganz verschwindenden Ausnahmen auf diesen Ton gestimmt. Es ist das aber ein totaler Fehlschluss.

Sehen wir uns die Situation an: An den Konsumationsorten Frankreichs sind die Preise nicht niedriger als bei uns; die Magazine sind fast leer. Die Verkehrslinien sind mit Militär- und Lebensmitteltransportzügen verstopft; das Eisenbahnmaterial ist ungenügend und befindet sich in einem schlechten Zustande. Camionnagegebühren und die Frachten sind ausserordentlich hoch. An den Produktionsorten lagert noch viel Wein, aber die Preise sind gehalten. Warum? Die Konjunktur liegt für den Produzenten sehr günstig; sie hoffen, dass mit der Verbesserung der Transportverhältnisse sich von den Konsumationszentren eine grosse Nachfrage nach kuranten Weinen einstellen werde, wodurch die Preise plötzlich emporschnellen würden. Dann beginnt für die Produzenten die Zeit der reichen Ernte, auf welche sie jetzt warten und spekulieren.

Ganz ähnlich liegen die Dinge in Italien, das aber keine so reiche Ernte zu verzeichnen hatte wie Frankreich. Der Ertrag war ein mittelmässiger. Schon das bedingt hohe Weinpreise; hauptsächlich dann, wenn hohe Löhne der Arbeiter und Angestellten dazu kommen. Wie in Frankreich, so sind auch in Italien die Eisenbahnen verstopft und mit Militärtransporten überladen; das Transportmaterial ist rar, teuer und dazu noch in schlechtem Zustande. Natürlich wollen die Italiener aus verschiedenen Gründen gern Wein in die Schweiz verkaufen; ja, sie wollen sogar eine Weinausstellung veranstalten, um ihren Qualitätsweinen mehr als bisher Absatz im Auslande zu verschaffen. Aber die italienischen Weine sind nicht billiger als unsere Schweizerweine. Es gibt wohl billigere Qualitäten in einzelnen Landstrichen; aber diese Weine gehören zu jenen, die ihres geringen Grades halber nicht in den Verkehr gebracht werden dürfen und einen Eisenbahntransport kaum überstehen würden.

Und wie steht es in Spanien, auf welches Land man besonders grosse Hoffnungen setzt? Die vorletzte Ernte war eine gute und ist von ihr noch ziemlich Wein vorhanden; die letzte Ernte aber war unter mittelmässig. Die Preise sind allerdings, an unsern, französischen oder italienischen Preisen gemessen, niedrig; das ist aber nur an den Orten der Produktion der Fall, an den Stapelplätzen tönt es aber anders. Direkte Nachrichten sind von dort nicht zu erhalten, man ist daher auf indirekte angewiesen. Da erfährt man nun, die Preise seien nur nominell, aber trotzdem würden sie von den Eignern gehalten. Es ist hier wie überall: sobald die Nachfrage einsetzt, steigen die Preise. Nun rechnen die Spanier auf eine starke Nachfrage nach dem Kriege, und dementsprechend wird auch die Hausse sein, auf welche man dort mit Sehnsucht wartet. Jetzt ist der Verkehr genau so gehemmt wie in Frankreich und in Italien. Man kann wohl den Wein mit einigen Beschwerden und erheblichen Kosten an die Grenze oder in einen Hafen bringen; dort bleibt er aber liegen, bis die Bahn wieder einmal für einige Stunden Wein zur Beförderung annimmt, oder Schiffe vorhanden sind.

Wo unter solchen Umständen der billige Wein herkommen soll, ist unerfindlich. Weder Spanien noch Italien oder Frankreich sind in der Lage, billigen Wein zu liefern, welcher die Preise der Schweizerweine drücken soll. Kann der Wein im Innern eines Landes noch relativ billig angekauft

werden, so gleichen Zölle, Fracht und Spesen die Differenz wieder aus.

Die in der Westschweiz herrschende Angst vor einem grossen Preissturz scheint uns zum mindesten übertrieben zu sein, und das Verlangen der Walliser, dass die Bundesbehörden die Ausfuhr von Wein nach den Ländern der Zentralmächte bewilligen möchten, ist verfrüht; überdies ist der Zahlungsverkehr mit diesen Ländern sehr unsicher.

Ein Preisrückgang der Weine in der Schweiz ist — wenn er überhaupt möglich wäre — zurzeit nicht einmal wünschbar; denn dadurch würden Weinbau wie Weinhandel geschädigt. Die in den Kellern befindlichen Weine würden zum Teil entwertet, wohingegen die hohen Betriebsunkosten sowohl des Weinbaues wie des Zwischenhandels sich nicht verringerten, was einen schier unmöglichen Zustand herbeiführen müsste.

Der Konsument hat nicht das geringste Solidaritätsgefühl gegenüber dem Weinverkäufer; er wünscht die billigeren Preise herbei. Umgekehrt muss der Weinhandel darauf bedacht sein, die Preise zu regulieren und den Markt vor heftigen Stössen zu bewahren. Wir würden den Konsumenten von Herzen gern billigere Weinpreise gönnen; sie sind aber bei den teuren Einkaufspreisen, den steigenden Betriebsspesen, den erhöhten Löhnen des Personals und der Küfer, den teuren Transportkosten, den hohen Fasspreisen usw. nicht möglich. Hier muss zuerst abgebaut werden. Der billige Auslandswein, von dem heute oft die Rede ist, der muss erst wachsen.

Eines hat uns bei den Zeitungsnotizen über die Aussichten auf billigeren Wein angenehm berührt, nämlich die Freude über die Möglichkeit einer Weinverbilligung; wenn sie auch nicht in Erfüllung gehen kann. Wir erkennen daran, dass der Wein dem Volke doch noch sehr am Herzen liegt, trotz aller Gegenwirkungen, wenn er auch zurzeit durch seinen hohen Preis zum Luxusgetränk zu werden droht.

Sektionen - Sections

Association pour le développement et la sauvegarde de l'industrie hôtelière en Valais. L'assemblée générale de l'Association pour le développement et la sauvegarde de l'industrie hôtelière en Valais aura lieu à Sion, à l'Hôtel de la Gare, le 10 Mars prochain, à 10 heures du matin, avec l'ordre du jour suivant: 1) Protocole; 2) Rapport général; 3) Rapport financier; 4) Nomination d'un membre du Comité; 5) Revision des statuts; 6) Entrée de l'Association dans la Société Suisse des Hôteliers; 7) Nomination des délégués à la Société centrale; 8) Nomination des vérificateurs des comptes; 9) Fixation des prix minima; 10) Fixation de la cotisation annuelle; 11) Réclame collective; 12) Questions d'impôts; 13) Ravitaillement; 14) Divers.

Les membres de l'Association sont invités de prendre part à cette assemblée à laquelle on devra traiter des questions très importantes pour l'hôtellerie valaisanne.

Andermatt. Die hiesigen Hotelunternehmen haben sich in einem Verein zusammengeschlossen, welcher dem S. H. V. als Sektion beigetreten ist.

Berner Hotelier-Verein. Dieser Verein ladet mit Zirkular zur Generalversammlung ein, die am Mittwoch, den 26. Februar 1919, nachmittags 2½ Uhr, im Hotel Bellevue-Palace in Bern stattfindet. Auf der Traktandenliste figurieren folgende Geschäfte: 1. Protokoll; 2. Jahresbericht; 3. Jahresrechnung; 4. Budget; 5. Angestelltenfragen; 6. Beitritt in den Schweizer Hotelier-Verein als Sektion; 7. Statutenrevision; 8. Neuwahl: *a)* des Vorstandes, *b)* des Sekretärs, *c)* der Delegierten, *d)* der Rechnungsrevisoren; 9. Preisnormierung auf das Frühjahr; 10. Fleischlose Tage und Stellungnahme dazu; 11. Besprechung von Tagesfragen; 12. Verschiedenes und Anregungen.

Biel. Die Hoteliers von Biel und Umgebung, die bisher als solche noch nicht organisiert, beabsichtigen die Gründung eines Lokalvereins, um sich dem S. H. V. als Sektion anzuschliessen.

Flims. Der Hotelier-Verein Flims und Waldhaus-Flims hat in seiner Versammlung vom 7. Februar beschlossen, dem S. H. V. als Sektion beizutreten. Präsident der Sektion ist Herr P. Buol, Direktor der A.-G. Grand Hotel und Surselva in Flims-Waldhaus.

Luzern. Der Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs am Vierwaldstättersee und Umgebung beschloss in einer am 18. ds. im Hotel Rütli Luzern abgehaltenen ausserordentlichen Generalversammlung einstimmig, sich dem rekonstruierten Schweizer Hotelier-Verein als Sektion anzuschliessen. Dementsprechend revidierte er seine Statuten; danach nennt er sich in Zukunft: «Verkehrsverein Zentralschweiz» *(«La Suisse Centrale», Société de Tourisme)*. Als Delegierte in den S. H. V. wählte er die Herren: C. Borsinger, Schöneck; A. Schrämli, Luzern; Fr. Fassbind, Brunnen; A. Huber-Blesi, Vitznau. Den Vorstand bestellt er aus den bisherigen Mitgliedern: Herren Primus Bon, Vitznau; Ed. Cattani, Engelberg; A. R. Custer, Zugerberg; Fr. Fassbind, Brunnen; Herm. Haefeli, Luzern; R. Hüsler, Stansstad; A. Müller, Flüelen; A. Schrämli, Luzern, und aus den neugewählten Herren C. Danioth, Andermatt; J. Müller, Diana, Luzern, und A. Zimmermann, Weggis. Als Vereinspräsident wurde Herr Haefeli gewählt. Herr E. Spillmann, der wegen andauernder Krankheit als Vereinspräsident und Vorstandsmitglied demissioniert hatte, wurde zum Ehrenmitglied ernannt. Herr A. Pesch, seit 25 Jahren Vereinsaktuar, wurde als Jubilar gefeiert, unter Verabreichung eines schönen Geschenkes. Der Vorstand wurde ermächtigt, über die Herausgabe des Fremdenblattes, welches in Zukunft in geschmackvoller Heftform und während des ganzen Jahres erscheinen soll, mit der Buchdruckerei C. J. Bucher A.-G. unter bestimmten Voraussetzungen einen Vertrag abzuschliessen. Im Anschluss an diese Versammlung konstituierte sich der Vorstand: Präsident (von der Versammlung gewählt): Herr Herm. Haefeli; Vizepräsident: Herr F. Fassbind; Kassier: Hr. A. Schrämli. Als Aktuar wurde Herr A. Th. Pesch bestätigt.

Tarasp - Schuls - Vulpera. Der Hotelier-Verein Tarasp-Schuls-Vulpera beschloss in seiner konstituierenden Versammlung, dem S. H. V. als Sektion beizutreten.

Zug. Der Kantonale Hotelier-Verein hat den Beitritt zum S. H. V. beschlossen. Der Vorstand dieser Sektion ist wie folgt konstituiert: Herr Dir. A. Custer, Hotel Schönfels, Zugerberg, Präsident; Herr A. Grolimund, Hotel Schweizerhof, Aktuar; die Herren Zumbach, Unterägeri, und J. Bossard, Hotel Guggithal, als Beisitzer.

Kleine Chronik.

Lugano. Das Hotel Milan-Bahnhof in Lugano ist mit 1. Februar 1919 von Hrn. H. Beutelspacher übernommen worden.

Lugano. Wie wir vernehmen, hat Hr. E. Bühlmann, zum Park-Hotel Beau-Site auf Wengen, das vorteilhaft bekannte und mit allem modernen Komfort der Neuzeit ausgestattete Hotel de la Paix, früher Imperial Palace, in Lugano-Paradiso, auf eine längere Reihe von Jahren pachtweise übernommen. Sowohl das Park-Hotel in Wengen wie auch das Hotel de la Paix in Lugano werden unter der persönlichen Leitung des Herrn Bühlmann stehen. Letzteres soll Mitte März nach durchgreifender Renovation und verschiedenen Verbesserungen wieder eröffnet werden.

6

Champagne HEIDSIECK MONOPOLE

Agence générale pour la Suisse — JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., LUCERNE.

HUGUENIN & Co.
LUZERN

Champagnes:
Pommery & Greno, Heidsieck Monopole, De Saint-Marceaux, Ernest Irroy, Charles Heidsieck, Moët & Chandon, Pernod S. A., Bouvier frères, Mauler & Cie.

Whiskies:
Dewar's, Black & White, White Horse, Lifeguard's Royal Scotch, Walkers Red Label, Canadian Club.

Cognacs:
Martell, Hennessy, Courvoisier, Bisq. Dubouché, Kirsch de Zoug.

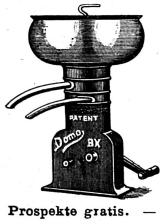
Liqueurs:
Bénédictine, Chartreuse, Vielle Cure, Cord. Médoc Grand Marnier, Heering, Bols, Wynand Fockink.

PREISLISTEN ZU DIENSTEN. 22

Location d'hôtel.
Le Conseil communal de **Bulle** met en location
l'Hôtel de Ville
avec ses dépendances (grande salle) pour le terme de 6 ans, à partir du 1er Septembre 1919.
Les mises auront lieu dans la Salle du Conseil communal (premier étage de l'établissement) le **Lundi, 10 Mars 1919, dès 2 heures de l'après-midi.** Les conditions de location déposent au Secrétariat communal où elles peuvent être consultées. 5451 (P 379 B)
Le Conseil communal.

Schauwecker, Reichart & Cie, A.-G.
Weinbau und Weinhandel
Telephon 293 **Schaffhausen** Telephon 293

empfehlen
Spezialitäten
in 13
Schweizer Weinen.

Landwirtschaftl. Maschinen-Zentrale A.-G. Bern in Bümpliz

Schwedische Milchseparatoren
„DOMO"
mit einsatzloser Trommel.
Einfach, praktisch, billig.
Garantie von 30 bis 600 Liter Stundenleistung.
Milchentrahmer
Buttermaschinen
Prospekte gratis. — Prompte Lieferung.
3195 J. H. 975 R

ELITE-SÄMEREIEN
EMIL MAUSER
RATHAUSBRÜCKE
ZÜRICH
KATALOGE GRATIS
(MIT KULTURANLEITUNG)
2133

Mineral Quelle
EGLISAU

Polyglott
deutsch, franz., engl., italienisch, griechisch, türkisch, serbisch fliessend sprechender 30-jähr. Mann, ledig, mit vornehm. Aeussern, Beamter im Auswärtigen Dienste einer Regierung, bereist, wünscht passenden Vertrauensposten in erstkl. Hotel anzutreten. Näheres an **Stefan D., Bautzen** in Sachsen, Kaiserstr. 11.
5450

Solange Vorrat offerieren wir
Ia Julienne holl.
à Fr. 6.— per kg.
Ia Julienne
fein geschnitten, staubfrei à Fr. 6. 20 per kg. bei grösseren Quantitäten Rabatt. 5436
Kastanienmehl
à Fr. 2. 50 per kg.
Anfragen an
Kolonial E. G., Bern.

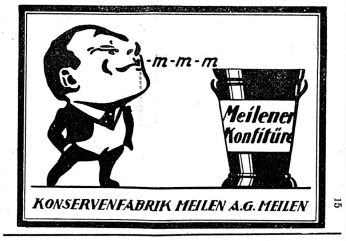
Vorteilhaft
liefern
Closet-Papiere
J. U. Meierhans Söhne
Zürich 2034
Papier en gros,
Telephon Selnau 5202

Druckarbeiten
in Lithographie, Buchdruck und Lichtdruck
in techn. tadelloser und moderner künstlerischer Ausführung. Bei Bedarf von Plakaten, Prospekten, Katalogen, Wertpapieren, sowie aller kommerzieller Drucksachen wird prompte und technisch einwandfreie Bedienung zugesichert. Auf telephonischen Anruf (Hott. 1122) werden Muster und Offerten unterbreitet
Polygraphisches Institut A.-G.
Clausiusstr. 21 beim Polytechnikum, Zürich
4138 O. F. 7007 Z.

Schweizerische Aktien-Gesellschaft
BAMBERGER, LEROI & Co., ZÜRICH
Fabrik sanitärer Einrichtungen

SOCIÉTÉ ANONYME SUISSE
BAMBERGER, LEROI & Cie, ZURICH
Fabrication d'appareils sanitaires 14

Hotel-Pension
mit ca. **60-100 Betten** wird von routiniertem Hotelier (Schweizer)
zu mieten gesucht.
Schweiz oder Ausland. Gefällige Offerten unter Chiffre **H. L. 2123** befördert die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.



KONSERVENFABRIK MEILEN A.G. MEILEN 15

Hotel-Fachmann
Schweizer, der Hauptsprachen mächtig, 35 J. alt,
routiniert
im Restaurant-, Café- und Hotel-Betrieb, seit Jahren in ersten Häusern als Geschäftsführer im Ausland tätig
sucht passend. Engagement.
Erstklassige Referenzen und Zeugnisse stehen zu Diensten. Angebote erbeten unter Ch. **B. R. 2138** an die Ann.-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Zu verkaufen in Arosa
aus Gesundheitsrücksichten, ein
Hotel I. Ranges
in bester Lage des Kurortes. Nachweisbare, vorzügliche Rendite. Offerten erb. unter Chiffre **M. R. 2134** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Auf kommende Frühjahrssaison bietet sich günstige Gelegenheit, ein gut renommiertes
Hotel u. Kurhaus
in bevorzugtem
Luftkurort Graubündens
zu erwerben. Dasselbe würde sich auch sehr gut für ein **Ferienheim** oder dergleichen eignen.
Aeusserst vorteilhafte Verkaufsbedingungen.
Offerten unter Chiffre **M. R. 2131** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue Basel.**

Hotel oder Restaurant
Tüchtige Hotelfachleute suchen infolge Verkauf ihres Hotels ein gutes Jahresgeschäft zu mieten. Würden auch Direktion eines solchen übernehmen. Gefällige Offerten unter Chiffre **S. R. 2140** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Prima
Jute-, Korridor- und Treppen-Läufer
neu, ca. 200 Meter, in schönen Dessins. Breite 80 und 90 cm., wegen Nichtgebrauch **preiswert abzugeben.** Gefl. Anfragen unter Ch. **B. K. 2124** an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Verkauf.
Gutgehende Saisonwirtschaft an erstkl. Fremdenkurort der Urschweiz 2121
sehr preiswert zu verkaufen. Wohnhaus wie neu, tadellos eingerichtet. Separater Küchenbau mit Office und 3 Zimmern. Zwei geräumige Wirtschaftshallen. Alles mit kompletter Einrichtung. Eigenes Wasser im Haus. Zum Kaufsobjekt gehören anliegende Waldparzelle, zwei schöne Matten und Weidland (Stallung inbegriffen). Für seriöse, strebsame Leute günstigste Gelegenheit. Nur ernstliche Kaufsreflektanten wollen sich melden bei Dr. **V. Bucher,** Rechtsanwalt, **Stans.**

Feinste
Johannisbeer-Confiture
(dick eingekocht)
bestens empfohlen
als
Fleischbeigabe
(Eimer à ca. 25 kg.)
das Kilo Fr. 2.60 netto.
Prompter Versand durch
P. OBRIST, BASEL
Comestibles. 2

Junge, 16 jährige Tochter, welche die Sekundarschule besucht hat, mit musik. Bildung und Vorkenntnissen im Französ., sucht Stelle auf Ostern als
Kinderfräulein
in der franz. Schweiz. Offerten unter **D. I. 2136** an die **Schweiz. Hotel-Revue, Basel.**

600 Servietten
in **Berner Halbleinen,** neu, aus einem eingegangenen Grossrestaurant stammend, sind en bloc oder partienweise zu verkaufen. Muster zu Diensten. Offerten sub **T. H.** an **Verkehrsbureau Bedigliora** (Tessin). 2130

AN- u. VERKAUF
von LIEGENSCHAFTEN vermittelt
G. RAU sen. ZÜRICH Florastr. 11

Solider, junger
Koch
sucht Stelle
ev. auch als Aushilfe. Offerten unter Ch. **Z. N. 888** befördert **Rudolf Mosse, Zürich.**
(Za. 6649) 3294

Täglich frische
Trinkeier
liefern zu Tagespreisen, von 100 Stück an, **Gebrüder Stöckli,** Handlung, **Willisau** (Luzern.)
(P 1260 Lz) 5444

Tee Rikli
Mischungen
für Hotels
und Confiserien.
So lange Vorrat offeriere zum Preise von Fr. 12.50, 13.—, 14.— per Ko. Postpakete à 4½ Ko. Bei Originalkisten Vorzugspreise.
A. Rikli-Egger, Bern
Tee-Import. 2105

Die schweizerische Annoncen-Expedition
Orell Füssli-Annoncen
mit Filialen in allen grössern Städten vermittelt Annoncen zu billigsten Preisen in alle in- und ausländischen Zeitungen

Gesucht
in ein ganz erstklassiges Hotel der Zentralschweiz:
per Anfang Mai:
1 Angestellten Köchin,
1 Angestellten Zimmermädchen,
2 Etagen-Portiers.
per Mitte Mai:
1 Etagen-Portier.
2 Zimmermädchen
1 Lingère.
Ohne Referenzen allererster Häuser unnütz sich zu melden. Offerten erbeten unter Chiffre **H. L. 2137** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Unübertroffen ist die
Kaffee-Essenz
Marke „ERIPORA". 2146
Verlangen Sie Offerten vom Fabrikanten: **L. Risler-Portmann, Zürich 6.**

Bâtiment de Rapport avec Restaurant, à vendre.
Dans ville importante, au bord du Léman, on offre à vendre **un bâtiment avec restaurant** en parfait état d'entretien: salles pour sociétés, jardin embragé, situation entre la gare des C. F. F. et le débarcadère des bateaux. Affaire avantageuse. S'adresser **Régie G. Dénéréaz, Vevey.** 5449

Erstklassiges
Solisten-Quartett
Besetzung: 2 Geigen, Cello, Klavier (auf Wunsch mehr). Alle konservatorisch gebildet (Ausländer). Frei sofort oder später, nur für erstklassige Hotels oder Cafés. Offerten erbeten mit Spielzeit, an Kapellmeister **G. Munteanu,** Fleischhauerstrasse, **Lübeck** (Deutschland). (Ho 629 b) 5447

Saaltochter
aus gutem Hause, 27 Jahre alt, wünscht **Engagement** als **Gouvernante-Volontärin** in nur erstklassigem Hotel. Gute Zeugnisse und Photogr. stehen zu Diensten. Offerten unt. Chiffre **J H 1084 Z** an **Schweizer-Annoncen A.-G., Seidengasse 10, Zürich.** 2139

Zu verkaufen. Billards
in tadellosem Zustand, Marke Morgenthaler-Bern, englisches Modell (Löcher-System) komplett, mit Stöcken, Zeichen etc. Günstige Kaufgelegenheit.
Anfragen an **Hobday, Y. M. C. A.,** Luisenstrasse 43, **Bern.** 2144

Buchführung
Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtung, Inventuren, Ordnen vernachlässigter Buchhaltungen, Revisionen,
(Zà 1322 g) **Expertisen besorgt gewissenhaft** 302
Alb. Bär, Revisions-bureau, **Zürich 2**
Teleph. Selnau 6392 :: Steinhaldenstrasse 26

Grosse Pension Jeannette, Scheveningen (Holland)
5448 sucht gegen Mai oder Juni tüchtige P 1044 X
Serviertöchter, Salär 25 Gulden pro Monat, und nette
Zimmermädchen, Salär 20 Gulden.
Frankobriefe mit Photo und Zeugnisabschriften erbeten.

Zu verpachten per 1. Mai
bestrenommiertes modernes
Restaurant
mit Saal, Terrasse und netter Wohnung, in Kantonshauptstadt der Ostschweiz. Anfragen unter Chiffre **U. R. 2145** an die Annoncen-Abtl. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Zu verkaufen
5453 P 1354 Lz
Palace-Hotel Axenfels
ob Brunnen in Morschach
in dominierender Lage am Vierwaldstätter-See, mit reizenden Promenaden, ausgedehnten Wald- und Parkanlagen, wunderbarer Aussicht auf See und Gebirge, gegen 17 Hektaren (47 Jucharten) Grundbesitz, zirka 250 Betten, modern. Komfort, prachtvolle Gesellschaftsräume. Vestibule, Glashalle, Wandelhalle, Lift, Post, Telegraph, Telephon, Tramstation, Autogarage, sanitäre Anlagen, eigene Wasserversorgung, Golf links, 3 Tennis, Spielplätze, Dépendance, Oekonomiegebäude, Angestelltenhaus mit Dienstwohnungen, Holzhaus, Eiskeller, Strassenüberbrückung, Auskunft erteilt **Albert Reichlin, Notar, Schwyz.**

UTOR
Fassung und Bügel schützen vor unberechtigtem Stromentzug. Zu beziehen durch alle Installateure und beim Fabrikanten und Patentinhaber
A. E. Dettwyler, Zürich-Dietikon.

Geranten gesucht.
Die Platzunion **Bellinzona** sucht für das als Restaurations-, Hotel- und **Volkshausbetrieb** eingerichtete **Hôtel de la Ville** (vormals „Schweizerhof") verheirateten, tüchtigen, seriösen, italienisch sprechenden, im Kochen besonders bewanderten **Fachmann.** Seine Frau soll sprachkundig, im Hotel- und Restaurationsbetrieb tüchtig sein. Offerten mit Referenzen und Gehaltsansprüchen sind bis zum 10. März an Grossrat **Zeli Edoardo, Bellinzona,** zu richten. 2141

BOUVIER FRÈRES
SWISS CHAMPAGNE
La plus ANCIENNE MAISON SUISSE
Fondée en 1811, à Neuchâtel
EXPOSITION DE BERNE 1914
MÉDAILLE D'OR
avec félicitations du Jury
2151

Hôtel-Pension
à vendre.
A vendre dans station de montagne du Valais (altitude 1000 m.), à 5 minutes d'une gare, hôtel-pension, entièrement meublé, avec deux jardins et terrasses, 18 chambres à coucher. Eau, électricité, chambre de bain. Mobilier, lingerie, argenterie en parfait état. Position magnifique, vue splendide et imprenable. Conditions avantageuses. Pour renseignements et traiter s'adresser à l'**Etude Edouard Coquoz,** avocat et notaire, à **Martigny-Ville.** P (21171 L) 5446
Inventaire du mobilier à disposition.

Hotels u. Villen in Lugano. 2099
Wer in oder bei Lugano ein Hotel, eine Pension, eine Villa, ein Haus, ein Landgut oder ein Eigentum irgendwelcher Art erwerben will, wende sich unter genauer Angabe dessen was er sucht, auslegen u. anzahlen will, brieflich an das **Verkehrsbureau in Bedigliora** (Tessin). Korrespondenz deutsch.

Kurdirektorenstelle
Für den Höhenkurort **St. Moritz** (Bade- und Sportsplatz) wird ein
Kurdirektor
gesucht, mit Antritt der Stellung am 1. Mai 1919. Verlangt werden: Gediegene allgemeine Bildung, umfassende Sprachenkenntnisse, Organisationstalent, Kenntnisse des Verkehrs- und Propagandawesens. Ein Pflichtenheft kann von den Bewerbern durch unser Bureau bezogen werden. Offerten mit ausführlichem Curriculum vitae und mit Anführung der Gehaltsansprüche sind bis zum 15. März a. c. zu richten an den **Präsidenten des Kur- u. Verkehrvereins St. Moritz.**
(P 37 Ch) 5415

Welschland.
Institut „Atheneum" (Internat)
2132 **Neuveville** bei Neuchâtel. JH 234 B
Franz. Sprache in Wort u. Schrift, italien., engl. Vorbereitung auf Handel und Bank, h. Schulen, Erziehung. Prosp. und Refer. durch die Direktion **Dr. Ruegg,** Prof.

Direktor gesucht.
Für die Badesaison 1919 tüchtiger Direktor gesucht, dessen Frau den Posten einer Gouvernante générale versehen kann. Da selbständiger Posten, kommt nur ganz gut empfohlenes Ehepaar in Betracht. Kenntnisse der vier Hauptsprachen erforderlich. Ausführliche Offerten mit Zeugnissen, Referenzangaben und Photos sind zu richten unter **T. A. 2143** an die Annonc.-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Hotel-Direktion gesucht.
Auslandschweizer, verheiratet, mit reicher Erfahrung und besten Referenzen über erfolgreiche Tätigkeit, **sucht** für den Sommer die Direktion eines
grössern Hotels, Kuranstalt etc.
zu übernehmen oder als Vertreter des Besitzers über die Sommersaison zu wirken. Gefl. Offerten unter **D. 7220 A. L.** an **Publicitas A.-G., Luzern.** 5452

Stellen-Anzeiger No 8

Offene Stellen * Emplois vacants

Buffetdame. Gesucht in Passantenhotel von Basel Tochter gesetzten Alters für Buffet. Vertrauensposten. Offerten mit Photo etc. erbeten. Chiffre **1741**

Chef. Gesucht nach Basel, per 1. April, ein tüchtiger, solider und umsichtiger Restaurationschef, zwischen 30 u. 40 Jahren, mit guten Referenzen. Verheirateter Mann bevorzugt. Ch. **1723**

Chef de cuisine. On cherche pour une maison de 250 lits un chef de cuisine capable et sérieux. Place à l'année. Adressez offre avec copie de certificats et photograhie. Ch. **1735**

Chefköchin, tüchtige, gesucht für nächsten Sommer, in Höhenkurort am Vierwaldstättersee. Hoher Lohn. Ch. **1713**

Gesucht für grosses erstklass. Berghotel der Schweiz, zum Eintritt auf ca. 1. Juni für die Sommersaison: Eine **Etagengouvernante** und eine **Gouvernante für Lingerie und Wäscherei.** Bewerberinnen müssen befähigt sein, einem grossen Betrieb vorstehen zu können und es kommen nur ganz tüchtige, bestempfohlene und energische Angestellte in Betracht. Die Lingeriegouvernante muss den Betrieb der Maschinenwäscherei gründlich verstehen und einem grösseren Personal vorstehen können. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo, sowie Angabe der Gehaltsansprüche erbeten. Chiffre **1690**

Gesucht in erstkl. Passanten-Berghotel der Innerschweiz: 1 **Aide,** 1 **Kaffeeköchin,** 1 **Küchenmädchen,** 1 **Tellerwäscherin,** 2 **Officemädchen,** 2 **Zimmermädchen,** 1 **Angestellten-Zimmermädchen,** 3 **Saaltöchter,** 1 **Restaurationstochter,** 2 **Bierstubenmädchen.** Offerten mit Rückporto. Chiffre **1724**

Gesucht für eine Kuranstalt im Berner Oberland, für kommende Sommersaison: 1 tüchtige, selbständige **Etagengouvernante,** 1 **Office-Küchengouvernante, Glätterin** und **Wäscherin,** 1 **Kaffeeköchin,** 1 **Concierge** (Anfänger), 1 **Chauffeur-Portier d'étage.** Offerten mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften erbeten Chiffre **1722**

Gesucht in Höhenkurort der Zentralschweiz, für nächsten Sommer: 1 **Hilfsköchin** neben Chefköchin; 1 **Hausportier;** 1 tüchtige, sprachenkundige **Saaltochter;** 1 **Saallehrtochter.** Chiffre **1714**

Gesucht nach Davos eine bilanzfähige, gutempfohlene Schweizerin für mittelgrosses Hotel, als **Bureautochter,** familiäre Behandlung event. Jahresstelle, auch daselbst 1 **Zimmermädchen.** Offerten an **Postfach No. 14309, Davos-Dorf.** **(1736)**

Gesucht für kommende Sommersaison in erstklassiges Badehotel des Berner Oberlandes tüchtige, bestempfohlene **Gouvernante générale,** sowie gewandten, serieusen, jüngern **Chef de réception-secrétaire.** Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche erbeten. Ch. **1725**

Gesucht in erstes Passantenhotel der Ostschweiz jüngeres, tüchtiges **Zimmermädchen,** 1 **Kochlehrling.** Eintritt April. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Altersangabe erbeten. Chiffre **1730**

Gesucht in erstklassiges Hotel mit 70 Betten und Restaurationsbetrieb (Kanton Bern) auf 1. April, tüchtiger **Küchenchef** der auch in Entremets bewandert ist. Auf 1. Mai ein **Aide de cuisine.** Auf 1. April, 1 **Zimmermädchen,** 2 **Saaltöchter,** 1 junger **Concierge-Conducteur.** Chiffre **1731**

Gesucht für grösseres Berghotel im Glarnerland: 1 tüchtiges, erfahrenes **Bureaufräulein,** mit prima Referenzen; 1 freundliche, energische **Obersaaltochter,** welche schon länger in grösserem Betriebe tätig war, 1 **Kaffeeköchin,** flink und sauber, 2 **Etagenportiers;** 1 **Küchen-Gouvernante.** Ch. **1726**

Gouvernante de lingerie, sachant le français et l'allemand, capable, est demandée pour hôtel de I er ordre. Ch. **1734**

Kellnerlehrling. Gesucht für Hotel I. Ranges der französ. Schweiz Kellnerlehrling. Eintritt baldmöglichst. **Grand Hôtel Continental, Montreux.** (1742)

Kochlehrling aus guter Familie in erstklassiges Hotel der Westschweiz gesucht. Eintritt baldmöglichst. Chiffre **1732**

Köchin, tüchtige, gesucht, bei hohem Lohn, für das Basler Ferienheim in Prêles ob Ligerz, für die Saison April-November. Offerten mit Zeugnisbeilagen an Frau **Müller-Landolf,** Buchenstrasse 10, **Basel.** (1740)

Lingère. Gesucht für mittelgrosses Passantenhotel I. Ranges eine im Nähen und Maschinenstopfen durchaus geübte, gewissenhafte und tüchtige Lingère von guter Gesundheit, Alter 25—30. Gute Jahresstelle. Offerten mit Zeugnissen und Photo erbeten. Chiffre **1739**

On demande pour petit Hôtel de montagne, Suisse française: **Cuisinière,** bien recommandée; un **homme** sérieux pour travaille de maison et la gare; une bonne **femme de chambre.** Entrée 15 Mars ou 1 Avril. Envoyer offres avec conditions et certificats. Chiffre **1738**

On demande: secrétaire, gouvernante d'étage, gouvernante d'office, chef de vestibule, sommeliers de restaurant et d'étage, sommelières de salle, portiers, femmes de chambre, repasseuses, plieuses pour la saison d'été. Adresser offres avec copie de certificats et photographie au **Villars-Palace à Villars s. Ollon.** (1737)

Portier (für allein), junger, sprachenkundiger, tüchtiger, gesucht in Hotel II. Klasse nach Luzern. Eintritt 1. März. Nur bestempfohlene mögen sich melden. Chiffre **1729**

Sekretär-Buchhalter mit kaufmännischer Ausbildung, deutsch, französisch und englisch sprechend und korrespondierend, in ein Badehotel der Zentralschweiz gesucht. Offerten mit Zeugnissen und Photo erbeten. Chiffre **1728**

Vertrauensposten. Gesucht per sofort nach dem Engadin tüchtige, im Hotelfach durchaus vertraute, arbeitsame Tochter zur Mithilfe in der Leitung eines mittleren, guten Hotels. Jahresstelle. Alter nicht über 30 Jahre. Offerten mit Ref. erb. Ch. **1733**

Zimmermädchen, tüchtiges, bestempfohlenes, gesucht nach Arosa in Hotel I. Ranges. Gefl. Offerten an **Hotel Excelsior, Arosa.** (1727)

Stellengesuche * Demandes de places

Bureau & Réception.

Chef de réception-Caissier, Suisse, 34 ans, bonne présence, expérimenté et capable, connaissant à fond les 4 langues, cherche place dans hôtel Ier ordre en Suisse, Italie ou France. Excellent certificat. Chiffre **487**

Chef de réception-Directeur, Vertreter des Prinzipals, Schweizer, 30jährig, in ungekündigter Stelle, sucht dauerndes Engagement in gediegenes Haus im In- oder Ausland. Chiffre **484**

Chef de réception-Direktor, 35 J., sehr gewandt, energisch und repräsentabel, erste Kraft, 3 Hauptsprachen in Wort und Schrift, kaufmännisch gebildet, bilanzsicherer Buchhalter, kautionsfähig, beste Ref., sucht dauernde Stelle. Ch. **462**

Directeur, Vaudois, énergique, références de Ier ordre de Londres, Paris et Madrid, cherche place à l'année en Suisse latine ou Pays alliés. Chiffre **305**

Directrice, jüngere, energ. sprachenk. u. durchaus tüchtig im Fach, sucht selbständigen Posten in Hotel oder Klinik. Jahresstelle mit kurzen Ferien bevorzugt. Prima Zeugnisse und Referenzen Chiffre **489**

Direktor, Schweizer, 36 Jahre alt, mit langer Auslandspraxis, seit sechs Jahren in erstem Hotel als Empfangschef tätig, sucht Direktor-Posten im In- oder Ausland, Entente-Staaten bevorzugt. Chiffre **445**

Gérant, (Maître d'Hôtel et cuisinière chef), Suisses français, cherchent place dans Hôtel-Pension-Restaurant en Suisse ou France. Bonnes références. Chiffre **473**

Kassier (I)-Chef de réception, Schweizer, Dreissiger, tüchtiger, erfahrener achmann, 4 Hauptsprachen, bilanzfähiger Buchhalter, sucht Stelle. Erste Referenzen. Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Chiffre **471**

Leitende Stellung. Junges Schweizer Ehepaar sucht leitende Stelle; kautionsfähig. Chiffre **480**

Secrétaire, Suisse français, 24 ans, connaissant les deux langues et un peu l'italien, machine à écrire, cherche place, disponible de suite. Prétention modeste. Chiffre **478**

Secrétaire-Chef de réception, Schweizer, 23 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, in der Branche sehr gut bewandert, sucht für sofort oder später Stelle in nur erstklassiges Haus. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre **438**

Secrétaire-caissier, 24 ans, Grison, connaisant les trois langues nationales, à fond comptabilité d'hôtel, cherche place de suite en Suisse ou étranger (France, Italie). Bons certificats et références à disposition. Offres: **Chiffre 200, Grono (Grisons).** (327)

Sekretär, Schweizer, 24 Jahre, diplom an der Schweiz. Hotelfachschule, deutsch und französisch perfekt, Anfangskenntnisse der englischen Sprache, prima Zeugnisse erstklassiger Häuser sucht Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre **331**

Sekretärin, Schweizerin, 20 Jahre alt, deutsch, französisch, englisch, italienisch, sucht Saisonstelle zur weiteren Ausbildung. Bescheidene Ansprüche. Prima Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre **426**

Sekretärin, Schweizerin, 24 Jahre, mit guter Schulbildung, in allen Bureauarbeiten durchaus bewandert, deutsch, französ. und italienisch in Wort und Schrift, sucht Saison- oder Jahresstelle; war schon in grossem Hotel tätig. Beste Zeugnisse, Referenzen und Photo zu Diensten. Chiffre **494**

Sekretärin. Tüchtiges Fräulein, Schweizerin, aus gutem Hause, 25 Jahre alt, gut präsentierend, sprachenkundig, im Hotelwesen erfahren, mit den Bureauarbeiten vertraut, sucht Engagement. Prima Zeugnisse zu Diensten. Chiffre **461**

Sekretärin-Volontärin. Junge, gebildete Tochter, deutsch, französ. und englisch in Wort und Schrift, Maschinenschreiben, sucht Stelle in gutes Haus, auch französ. Schweiz, für Anfang März event. später. Chiffre **476**

Sekretärin-Volontärin. Zwei junge Töchter mit zweijähriger Handelsschulbildung suchen Stelle in Hotel in der franz. Schweiz. Eintritt nicht vor Mai. Chiffre **496**

Vertrauensstellung. Unverheirateter Mann, 31 Jahre, der vor dem Kriege vornehmes Hotel leitete, mit praktischen kaufmännischen Kenntnissen, sprachgewandt, sucht Vertrauensstellung. Kaution kann geleistet werden. Chiffre **465**

Salle & Restaurant.

Barmaid, gewandte Mixerin, der 4 Hauptsprachen mächtig, wünscht Engagement aufs Frühjahr, event. auch ans Buffet oder sonstigen Vertrauensposten. Prima Referenzen. Ch. **444**

Büffetdame, selbstständig, sucht Stelle nach Uebereinkunft. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an **Rosa Wunderle,** Langendorfstrasse, **Solothurn.** (447)

Chef de rang, 26 Jahre, 3 Hauptsprachen, sucht Stelle, event, als Chef d'étage. Eintritt sofort. Chiffre **475**

Kellnerlehrling. Intelligenter Bursche, 21 Jahre, sucht Stelle per sofort oder nach Uebereinkunft, würde auch als Küchenbursche eintreten. Chiffre **477**

Oberkellner, Schweizer, 33 Jahre alt, guter Restaurateur, der Hauptsprachen und Bureauarbeiten mächtig, mit besten Referenzen, sucht per sofort oder später Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **443**

Oberkellner. Schweizer, 31 Jahre, mit besten Referenzen, sucht Stelle als solcher od. Chef de Service. Vorläufig event. auch als Restaurantkellner in grösseres Restaurant. Saison od. Jahresstelle. In- oder Ausland. Chiffre **448**

Oberkellner. Bündner, 34 Jahre, 4 Hauptsprachen mächtig, sucht auf Frühjahr seine Stelle zu verändern. Chiffe **451**

Oberkellner, tüchtiger, sucht Jahres- oder Sommersaisonstelle; spricht die 3 Hauptsprachen und ist ein guter Restaurateur. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre **490**

Oberkellner-Geschäftsführer, sprachenkundiger Auslandschweizer, 37 Jahre, der bis vor kurzem in ersten Häusern in Deutschland tätig war (und dort Platz machen musste) sucht gestützt auf prima Zeugnisse Stellung als Oberkellner oder Geschäftsführer. Eintritt sofort. Chiffre **472**

Obersaaltochter, im Hotelfach, sowie Restaurationsbetrieb durchaus erfahren, sucht sofort passendes Engagement, wenn möglich in Jahresbetrieb, Ost- oder Zentralschweiz bevorzugt. Chiffre **470**

Obersaaltochter, Schweizerin, durchaus tüchtig und energisch, mit mehrjährigen prima Referenzen aus erstklassigen Häusern, sucht selbständigen Posten (ab April) in nur erstklass., grösseres Etablissement. Chiffre **474**

Obersaaltochter, tüchtige, zuverlässige, in allen Teilen des Hotelfachs erfahrene Tochter mit sicherem, angenehmem Auftreten, sucht Saison- oder Jahresengagement. Beste Referenzen des In- und Auslandes. Chiffre **492**

Obersaaltochter, im Hotelfach bewandert, sucht passenden Vertrauensposten event. auch als Gouvernante. Chiffre **356**

Saallehrtochter. Zwei Schwestern suchen Stellen als Saallehrtochter und Aide-Lingère. Offerten sind zu richten an **Berta Gysler, Madiswyl.** 421

Saaltochter. Junge, nette Tochter, welche in erstklassigen Hotels tätig war, sucht Engagement als Saaltochter oder Kinderfräulein auf Anfang April oder Mai. Chiffre **495**

Saaltochter, tüchtige, sucht Engagement in gutgehendem Passantenhotel; nimmt auch Stelle als allein an. Gefl. Offerten an **E. B. Hofmann, Ostermundigen b, Bern.** (491)

Saaltochter, auch tüchtig im Restaurationsservice, französisch sprechend, sucht passendes Engagement. Chiffre **459**

Serviertochter. Fräulein, jung, seriös, deutsch, französisch, italienisch und englisch sprechend, mit dem Service bestens vertraut, sucht per sofort oder später Servierstelle in besserem Hotel oder Tea-Room. Chiffre **446**

Cuisine & Office.

Casserolier. Tüchtiger, solider Mann, mit guten Zeugnissen erster Häuser, sucht Saison- oder Jahresstelle auf 10. oder 15. März. Chiffre **428**

Chef de cuisine, 38 ans, ayant fait plusieurs saisons comme tel au Grand Hôtel Gurnigel, cherche place pour la saison d'été ou à l'année. Pour toutes références s'adresser à Mr. **Schelb,** Hôtel Gurnigel p. Berne. P 707 L (271)

Chef de cuisine, très capable, cherche place pour saison ou à l'année, meilleures références, certificats à disposition. Actuellement chef tournant dans maison de I er ordre. Ch. **400**

Chef de cuisine, très sérieux et capable, muni des meilleurs certificats et bonnes références, actuellement dans maison de prem. ordre depuis plusieurs années, cherche place dans maison analogue, ayant saison d'été et d'hiver. Chiffre **452**

Chef de cuisine, expérimenté et sérieux, disposant de très bons certificats, cherche place, de préférence à l'année. Chiffre **449**

Chef de cuisine, 35 ans, Suisse, ayant fait tout le service de mobilisation de guerre, cherche place pour lui et sa femme dans Hôtel de Ier ordre ou Sanatorium. Bonnes références. Adresse: **L. Boeller,** chez Madame Jotterand, 2, Rue Argand, **Genève.** (457)

Chef de cuisine, Schweizer, 40 Jahre, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sucht Engagement in mittelgrosses Haus, bevorzugt mit Sommer- und Wintersaison, auf Mitte oder Ende Mai. Chiffre **483**

Chef de cuisine, erste Kraft, solid, sparsam, mit langjährigen Referenzen, Schweizer, sucht Engagement in erstklassiges Haus des In- oder Auslandes. Chiffre **469**

Chefköchin, tüchtig und sparsam, in Entremets erfahren, sucht Stelle in erstklass. Haus. Chiffre **466**

Commis de cuisine, jeune homme, qui a fréquente l'école hôtelière à Cour-Lausanne, fils boucher, cherche place. Bons certificats à disposition. Chiffre **377**

Economatgouvernante, arbeitsam, energisch, sucht Stelle in besseres Hotel auf April bis Mai. Saison-Stelle Ch. **454**

Küchenchef, gelernter Pâtissier, sparsam und solid, mit langjährigen Zeugnissen, sucht passendes Engagement in Sanatorium oder Hotel auf Anfang März event. früher. Gefl. Offerten an **Carl Bergmann, Haus Tanner, Arosa.** (420)

Koch, junger, tüchtiger, sucht Engagement als Aide, in gutgehendes Hotel. Chiffre **429**

Küchenchef, erstklassiger Schweizer, mehrere Jahre in ersten Betrieben des Auslandes tätig, sucht, gestützt auf prima Referenzen, Saisonstelle in Grossbetrieb. Chiffre **467**

Pâtissier, mit prima Zeugnissen erstklassiger Hotels des In- und Auslandes, sucht baldmöglichst Stelle, eventuell auch Aushilfe. Chiffre **497**

Pâtissier, selbständig und solid, mit prima Zeugnissen, wünscht seine Stelle zu ändern. Chiffre **468**

Pâtissier, tüchtiger, sparsamer, mit prima Referenzen, sucht Engagement ab 1. März. Salairansprüche 150 Fr. Event. als Pâtissier-Aide de cuisine. Gefl. Offerten an **H. Umiker,** Pâtissier, Post-Hotel, **Davos-Platz.** (485)

Etage & Lingerie.

Glätterinnen. Zwei junge Töchter, tüchtige Glätterin und Weissnäherin, perfekt im Maschinenstopfen, suchen Stelle auf Anfang April in nur erstklassigen Hotels der französischen Schweiz. Nur Jahresstelle. Chiffre **481**

Gouvernante d'étage, gesetzten Alters, sucht Vertrauensstelle in Hotel I. Ranges. Offerten an **M. Schlatter,** Orangerie 4, **Neuenburg.** (436)

Gouvernante de lingerie, connaissant bien son métier, reprisant à la machine, cherche place dans Grand Hôtel de Ier ordre. Chiffre **440**

Gouvernante-Lingère sucht auf kommenden Sommer Saisonstelle, event. auch als Stütze. Tessin bevorzugt. Ch. **442**

Zimmermädchen, tüchtiges, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in gutes Hotel (Passantenhotel bevorzugt). Eintritt sofort oder nach Uebereinkunft. Prima Zeugnisse und Photo zu Diensten. Chiffre **433**

Loge, Lift & Omnibus.

Concierge. Schweizer, 28 Jahre alt, gut präsentierend, der 4 Hauptsprachen kundig, sucht Stelle als Concierge oder Concierge-Conducteur in besseres Hotel nach dem Engadin. Eintritt im Juni. Photo und beste Zeugnisse zu Diensten. Ch. **441**

Concierge, sprachenkundiger Schweizer, 34 Jahre, mit langjähriger Auslandspraxis, sucht Saison- oder Jahresstelle. Referenzen zu Diensten. Chiffre **399**

Concierge. Suche für meinen langjährigen Concierge gute Stelle. Vorzügliche Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Nähere Auskunft erteilt: **A. Anderegg,** ehem. Besitzer des Hotel St. Gotthard in Bern. Jetzige Adresse: **Hohfluh-Brünig.** (498)

Concierge, Schweizer, 40 Jahre, 3 Hauptsprachen, sucht Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Gute Referenzen zu Diensten. Chiffre **488**

Concierge, 33 ans, expérimenté, parlant très bien les langues, muni des meilleures références, cherche place dans bonne maison de premier ordre. Chiffre **482**

Conducteur, sprachenkundig und solid, sucht auf nächsten Sommer Stelle in gutes, erstklassiges Haus. Chiffre **486**

Liftier-Chasseur (event. Portier), 23 Jahre, intelligent, 3 Sprachen, sucht Stelle für Frühlingssaison oder Jahresstelle. Gute Zeugnisse. Gefl. Offerten an **Henri Abegg,** Portier, **Ennenda** (Glarus) (479)

Portier-Conducteur, 24 Jahre, deutsch und französisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle in Hotel. Ch. **458**

Bains, Cave & Jardin.

Badmeister-Masseur, Schweizer, Abstinent, mit allen Anwendungen im Badewesen vertraut, sucht für kommende Sommersaison Stelle. Event. daselbst Badmeisterin. Chiffre **460**

Gärtner. 2 Gärtner suchen Stelle ins gleiche (mittelgrosse) Hotel, Jahresstelle. Beide sind in Parkpflege und Gemüsebau vollständig bewandert. Gefl. Offerten mit Lohnangabe an **H. Jensen,** Gärtner, Restaurant Kreuz, **Oberwil** (Zug). (432)

Kellerbursche, kräftiger, solider, 20 Jahre, bis dato Portier, sucht Stelle in Hotel neben Caviste. Chiffre **493**

Kellermeister, verheirateter, selbständiger Küfer, mit prima Zeugnissen, sucht Stelle in grösserem Hotel. Chiffre **464**

Divers

Demoiselle, 25 ans, cherche place dans seulement bonne confiserie ou restaurant de la Suisse française, où elle serait indépendante. Chiffre **463**

Ehepaar, junges, Schweizer, der 4 Hauptsprachen mächtig, sucht passende Stelle in besseres Hotel der Schweiz oder des Auslandes, Saison- oder Jahresstelle. Gefl Off. an **Alfred Flückiger,** Steinenvorstadt 73, **Basel.** (902) (J. H. 45 X.)

Gouvernante, gelernte Coiffeuse, sucht Vertrauensstelle in Hotel I. Ranges. Chiffre **437**

Gouvernante oder **Stütze der Hausfrau.** Zuverlässige Tochter, deutsch und französisch sprechend, geübt im Maschinenstopfen, sucht Stelle, event. für Economat, Etage oder Lingerie. Chiffre **435**

AUTOFRIGOR A.G.
Zürich

Bureau- und Ausstellungsraum
31 Utoquai ZÜRICH 8 Utoquai 31
Telephon: Hottingen 32.17

Klein-Kühlmaschine

„Autofrigor" (:: völlig :: automatisch)

für **Hotels Restaurants** und **Delikatessen-Handlungen.**

Mehrfach patentiert in vielen Staaten.
(2632) 48/18

Tee : Kaffee : Cacao

gebrauchsfertig, geröstet oder gemahlen,
Fremden-Mischung zu Fr. 4.60 per kg.
Wiener-Mischung „ „ 5.20 „ „
von 20 kg. an franko, offerieren
Ed. Widmer & Co., Häringstr. 17, **Zürich 1**
Kaffee-Import × Kaffee-Grossrösterei 12
Mitglied des Syndicat SISBA der SSS. — **Telephon H. 2950.**

NEUCHATEL
PERRIER
SAINT-BLAISE
HORS CONCOURS
MEMBRE DU JURY
BERNE 1914.
10

Zu verkaufen

Lausanne: Hotel-Pension in prachtvoller, erhöhter Lage, vergrösserungsfähig, 8500 m² Park und Garten. 45 Betten, aller Komfort. Eignet sich auch für Knaben- oder Mädchen-Institut, oder Erholungsheim.

Gstaad (M.-O.-B.): **Hotel-Pension-Restaurant.** 60 Betten.

Gefl. Anfragen werden direkt durch den Besitzer beantwortet. Offerten unter Ch. **L. N. 2122** an die Annoncen-Abt. der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Sofort zu verkaufen
Hotel mit Restaurant

35 Betten, Jahresgeschäft, Sommer- und Wintersaison. Nachweisbare Rendite. Nur an solvente Fachleute. Offerten unter Chiffre **K 1238 Y** an **Publicitas A.-G., Bern.** 5441

NEUCHÂTEL
CHÂTENAY
Fondé 1796
HORS CONCOURS - MEMBRE du JURY
Blanc : Goutte d'Or • BERNE 1914 • Rouge : Cuvée réservée
301

Hirzel & Cattani
Zürich 1 Ingenieure Rennweg 35
liefern
Elektrische
Heisswasser-Speicher
für Küche und Bad.

Wesentlich billigerer Betrieb als mit jeder andern Heizung. — Wegfall jeder Bedienung. Für Heisswasserentnahme keine Wartezeit. Grösste Reinlichkeit. Absolute Gefahrlosigkeit. Zahlreiche Anlagen im Betrieb.
Erstklassige Referenzen. 2911

Eierprodukte
echte chinesische, getrocknete, in kleinen Paketchen, in den Sorten:
Hühnereiweiss
Hühnereigelb
Vollei

Malagatrauben
„Choix"
Aprikosen-Mark
(pulpes d'abricot) in Büchsen à 5 Kg., bester Ersatz für Marmelade und Konfitüre
Erdnüsse
3—4 kernige, spanische
Nelken, rein gemahlen, in kleinen Paketchen
Feigenkaffee
offen, garantiert rein
Schokoladepulver
„Ringmarke"
Kochschokolade
in Tabletten, „Ringmarke"
Kakaopulver
soluble, „Ringmarke"
Puddingpulver
assortiert, in 4 Aromas
Sardinen
Fleischkonserven
mit und ohne Gemüse
Fleischpasteten
Bohnenmehl
Mandelkern-Oel
ohne Fettkarte

Tee, gute indische Mischung, in kleinen Paketchen
Lindenblüten
offen und in Paketchen
Kamillenblüten
in Paketchen
Fenchel
offen und in Paketchen
Vanille Bourbon
extra givrée, in Stangen, offen und in Paketchen, 16/17 cm., 18/19 cm., 20/21 cm., in Büchsen à 10 Kg.
Zündhölzer P 4302 G
schwedische, paraffinierte, „Diamond"
Schwefelzündhölzer
kaufen Sie billig und in guter Qualität bei
Charles Osterwalder
St. Gallen
Import und Grosshandel in Kolonialwaren.
Telephon No. 935. 502
Verlangen Sie meine letzte Preisliste unter Bezugnahme auf dieses Inserat.

Speise-Forellen
(lebend)
Regenbogenforellen
Bachforellen
empfiehlt höflichst
Hartmann 4157
Fischzuchtanstalt Muri (Aarg.)
Telephon No. 66

Zu verkaufen.

Wir haben eine grosse Anzahl kleinere u. grössere, sowie erstkl., modern eingerichtete, altbekannte und bestrenommierte

Hotels

(Jahres- und Saisongeschäfte) sowie
Gasthöfe, Pensionen, Cafés, Restaurants
in der ganzen Schweiz, zu ausserordentlich günstigen Bedingungen zu verkaufen. Nie wiederkehrende Kaufsgelegenheit!

Schweiz. Hotel-Industrie
G. Kuhn-Eichacker
Zürich
106 Bahnhofstrasse 106.

Erstes u. ältestes Spezial-Bureau dieser Branche.

Gute, preiswürd. Objekte werden stets zum Verkauf in Auftrag genommen.

Streng reelle u. gewissenhafte Vermittlung. 3
Feinste Referenzen.

Welches
Hotel, Kurhaus oder Kurbad

wäre bereit, seinen Betrieb umzustellen und als **Spezialität** eine **ganz ausserordentlich wirksame, praktisch erprobte, konkurrenzlose Heilmethode** gegen

Rheumatismen, Gicht und Ischias

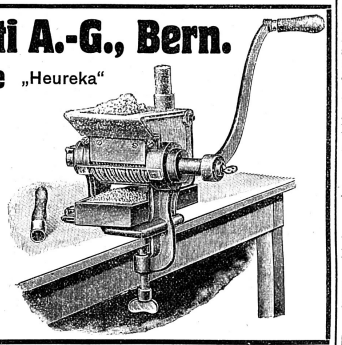
einzuführen? Gleich günstige Heilerfolge in allen Jahreszeiten. Unabhängig vom Fremdenverkehr, da genügend Schweizer Kundschaft mit Sicherheit zu erwarten. In Betracht kommen für Jahresbetrieb eingerichtete Etablissemente (Zentralheizung) mit zirka 50 Schlafzimmern oder mehr, mit eigenem Umgelände, Park, Gemüsegarten oder Landwirtschaft, eigenem Wasser, in Nähe von Bahn- oder Dampfschiffstation, in klimatisch und landschaftlich bevorzugter, im Winter möglichst nebelfreier Gegend der deutschen oder italienischen Schweiz, in oder ausserhalb des eigentlichen Fremdengebietes. 5443

Anfragen unter Chiffre **W. 1281 A. L.** befördert die **Publicitas A.-G., Luzern.**

SIP **SOCIÉTÉ GENÈVOISE D'INSTRUMENTS DE PHYSIQUE**
8, Rue des Vieux-Grenadiers **GENÈVE** Rue des Vieux-Grenadiers, 8

MACHINES A FROID ET A GLACE
401 (O. F. 3022 G.)
1500 Installations :-: 40 années d'expérience

Fritz Marti A.-G., Bern.
Knochenmühle „Heureka"
(eidgen. Patente No. 59401 und 64533)



für Hand- und Kraftbetrieb. Vollkommenste und leistungsfähigste Knochenmühle. Einzige Mühle, die ein vollkommen splittfreies Knochenschrot liefert, als vorzügliches und billiges Futtermittel. 5414

Resultat: Gesteigerte Legefähigkeit der Hühner, starke, gesunde Tiere usw.

Auch kann durch Vermahlung der Knochen das darin befindliche Fett gewonnen und die Knochen vollständig ausgenützt werden. (P 241 Y)

Verlangen Sie unser Prospekt R.

Derkauf event. **Derpachtung**
eines
Grand-Hotel
mit anschliessender Kuranstalt

in weltberühmtem Luftkurort. Geschützteste Lage. Anfragen erbeten unter Chiffre W. R. 2987 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Hotel-Verkauf.

Gut eingeführtes Hotel, mittlerer Grösse, in Universitäts-Stadt der Westschweiz, mit feinster in- und ausländischer Kundschaft, guter Rendite, ist Verhältnisse halber und zu vorteilhaften Bedingungen zu verkaufen. Offerten unter Chiffre **S. A. 2142** an die Annoncen-Abteilung der **Schweizer Hotel-Revue, Basel.**

Gegen die Mäuseplage!

Rattapan ist das zuverlässigste Vertilgungsmittel für Ratten, Mäuse, Schwabenkäfer, Ameisen etc. Sofort zum Auslegen bereit, keine kostspielige Verwendung von Köder, unschädlich für Menschen und Haustiere. Unbedingte Wirksamkeit wird garantiert. Pro Karton Fr. 5.–, Schwabenpulver Fr. 2.—. **Herolin,** bestes Desinfektionsmittel für Räume jeder Art, per Kilo-Paket Fr. 5.50. Ferner empfehle: **M. ZIMMERMANN, chemische Produkte,** Seidenhofstr. 10, **Luzern.** (P. 48 Lz.) 5320

Apéritif **Allein echtes** Liqueur
Burgermeisterli
Fabr. seit 1815 **Alleiniger Fabrikant E. MEYER, BASEL.** Fabr. seit 1815
11

A VENDRE
dans localité très fréquentée du Canton de Valais
HOTEL magnifique 5439
nombreuse clientèle, installation moderne, beau mobilier, petite dépendance pouvant servir de garage. Maison d'excellente renommée. Affaire très avantageuse. No. 317. S'adresser: **Agence Immobilière et Commerciale Fribourgeoise,** 79, Rue du Pont suspendu, **Fribourg.** Tél. 4.33. P 10073 F

P. Obrist
Comestibles
Bâle

empfiehlt billigst
Bohnen und **Erbsen**
in 1/2, 1/1 und 2/1 Büchsen. 2
Prompter Versand
Telephon 2846

Directeur d'hôtel

et sa femme, capables et énergiques, **cherchent situation.** Pourraient éventuellement s'intéresser. Ecrire sous **C. R. 2129** au Bureau des annonces de la **Revue Suisse des Hôtels, Bâle.**

Ohne Milchmarken.
Milch-Chocolatpulver
mit **Trocken-Vollmilch** zubereitet
Pakete à 2 kg. 4 kg. 8 kg.
zu Fr. 10.– 19.– 36.–
Bohnenkaffee geröstet, Fr. 4.60 (Ohne Marken) **Gries** fein Fr. 3.40, **Saccharin,** liefert:
Ernst Feller, Zürich 6, Nordstr. 148. 4174 OF. c. 1313 Z.

Inter Silvas
Wangen a. Aare.

Erziehungsheim und Sprachschule für Knaben, in idealer, sonniger Lage am Fusse des Jura, inmitten ausgedehnter Waldungen.

Vorbereitung auf höhere Lehranstalten und die Maturität, Handelsfächer. — Nachhülfe.

Abteilung I Deutsch. Gesamter Unterricht in deutscher Sprache. P 1083 Y

Abteilung II Englisch. Gesamter Unterricht in englischer Sprache. 5440

Maison fondée en 1829

SWISS CHAMPAGNE
Berne 1914
Médaille d'or avec Félicitations du Jury
(17)
MAULER & Cie
au Prieuré St-Pierre
MOTIERS-TRAVERS

Tappiche

Schuster & Co.
St. Gallen :: Zürich

Tapeten
zum billigsten Tarif.
Rupfen, Calicot, Türschoner, Leisten etc.
C. Hirscher
303 **Zürich 3** (Za 1617 g)
Aemtlerstr. 4, Ecke Stationsstr.
Telephon: Selnau 4504.

MONTREUX
A louer Hôtel
de 2me ordre
confort moderne, situation centrale **H. Veillard,** Régisseur, **Montreux.** P 304 M 5434

Suter Frères
Fabrique de charcuterie
Montreux
Jambons „extrafin"
504 **désossés** P 2100 M
et cuits à la gelée
Grand choix de Charcuterie fine
Demandez notre liste des prix.

Hotel- und Restaurant-Buchführung
Amerikan. System Frisch.

Lehre amerikan. Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungsschreiben. Garantiere für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordne vernachlässigte Bücher. Gehe auch nach auswärts.

Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte 2054
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz.

C. Volderauer, Basel
gegründet 1868
erstkl. kaufm. Vermittlungs-Bureau
vermittelt streng reell nachstehende Objekte:

Sanatorium, Pension, Institut oder Heim, in der Nähe zweier Hauptbahnen **Basel-Luzern** und **Zürich-Bern,** bestehend aus 4 Gebäuden (zus. 30 Zimmer) und 6 Jucharten Land. — Herrschaftshäuser, komfortabel eingerichtet, gutes Wasser vorhanden. Kaufpreis **Fr. 160,000.**

Tessin. — Hotel und **Pension** direkt am See gelegen, sonnig, aussichtsreich, ruhig, unverbaubar! Objekt völlig renoviert, Möbel neu, eichen, mit Wäsche, Geschirr, Silber versehen, keine Neuanschaffungen nötig:
15 Fremdenzimmer mit 22 Betten, Restaurant, Esssaal, Gesellschaftssaal, Bad, elektr. Licht, Centralheizung, schöner Garten. Kaufpreis inkl. Inventar **Fr. 100,000.** Mobiliarversicherung **Fr. 70,000.** Anzahlung **Fr. 35,000.**

Vierwaldstättersee. — Schönes, empfehlenswertes Objekt mit 75 Fremdenbetten, einzig schön am See gelegen, mit prächtigem Garten. Mobiliarversicherung **Fr. 130,000.** Brandversich. **Fr. 300,000.** Kaufpreis **Fr. 435,000.** Anzahlung **Fr. 60,000.**

Basel. — Gut geführtes, empfehlenswertes **Hotel II. Ranges,** prima Lage, 50 Fremdenbetten, Lift, elektrisches Licht und Zentralheizung. Brandversicherung **Fr. 250,000.** Kaufpreis inklusive Inventar **Fr. 600,000.**

Zur gefl. Beachtung. Gerne bemühe ich mich, meiner verehrten Kundsame **kostenlos** auf reeller, kaufm. Basis, vorteilhafte Kaufobjekte mit gutem Namen zu beschaffen. Eine grosse Auswahl wurde mir anvertraut, die ich **vorsichtig,** nur an **solvable Selbstkäufer** anbiete; ich bin heute schon in der Lage, fast jedem Wunsche zu entsprechen und bin eifrig bestrebt, mein Material zu vervollkommnen, besonders an bedeutenden **Luftkurorten, Badeorten** und **Sportsplätzen. Käufer** und **Verkäufer** mögen sich vertrauensvoll an meine Firma wenden, sie werden stets gut und reell bedient sein.

Postfach Basel 12 Postcheck V 3174 Telephon 1461

FR. LEOPOLD & Cie Zum „BORN" **THUN**
das schweizer. Spezialhaus für **Grossküchen-Artikel Einrichtungen Maschinenanlagen**
Lieferanten der angesehensten Landes-Fachverbände 2060
Reparaturen ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ Maschinenbau ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ Verzinnung

REVUE SUISSE DES HOTELS · SCHWEIZER HOTEL-REVUE

No. 8. | SECONDE FEUILLE · ZWEITES BLATT. | 1919.

A la cuisine.

(Suite.)

Le repos hebdomadaire.

Pour améliorer sa situation sociale, l'employé d'hôtel demande qu'il lui soit accordé *«une journée de repos par semaine»*.

Voilà une exigence qui ne fera pas sourire les patrons!

Inapplicable semble-t-il au premier abord, cette demande est pourtant réalisable. Sans vouloir défendre mon parti, je dois avouer que cette exigence du personnel est pleinement justifiée pour les *places à l'année;* par contre, n'en déplaise au personnel, pour les *places de saison* (2½ à 4 mois) la nécessité d'un jour de repos par semaine n'a aucune raison d'être. Il est bien certain que cette demande de congé émane principalement des employés ayant des places à l'année.

Employeurs comme employés, nous savons tous ce qu'est notre état physique et moral après une activité ininterrompue et de longue durée. Le travail manuel doublé du surmenage intellectuel occasionné par les exigences sans bornes des clients font que l'employé se fatigue et finit par ne plus travailler que d'une façon toute machinale, alors même qu'il serait de sa nature un excellent employé. Il est donc urgent que, par du repos, nous rendions à l'employé sa vigueur, si nous en voulons obtenir un meilleur rendement. Mais, bien entendu, il faut que ce repos soit un repos véritable, aussi l'employé devra-t-il user judicieusement de son congé et non le passer à «faire la bombe». Rien ne l'empêchera de s'accorder une distraction, pourvu qu'elle soit saine et qu'il en jouisse sobrement.

Ces réserves faites, nous estimons que la journée de repos est nécessaire si l'on veut obtenir d'un bon serviteur qu'il fournisse constamment son plein de rendement.

Parmi les hôtels-restaurants ayant introduit les jours de repos je doute qu'il s'en trouve un seul qui le regrette. Nombre d'hôteliers s'imaginent, je le sais, que ce retour périodique des jours de repos leur coûtera les yeux de la tête; il nécessitera, se disent-ils, un personnel double, il faudra donc se casser la tête pour trouver de bons remplaçants, etc.

Eh bien non, la chose n'est nullement aussi grave qu'on serait tenté de se l'imaginer. Il suffit simplement de mettre du bon vouloir des deux parts. L'employé doit chercher à faciliter un arrangement avec son patron; il ne faudrait toutefois pas qu'il aille exiger des congés réguliers, alors qu'il ne s'agirait que d'emplois de courte durée. Par contre que l'hôtelier, sans exception pour toutes les places à l'année, accorde au moins des congés réguliers à son personnel, quand bien même, à la rigueur, ce ne serait qu'une demi-journée par semaine (de 2 heures de l'après-midi au lendemain au premier service).

Dans notre établissement, et nous en sommes redevables à la bonne volonté de notre directeur, le roulement des sorties existe depuis bientôt huit mois. Le premier arrangement avait prévu 52 jours de sorties par an répartis comme suit: une demi-journée par semaine (= 25 jours par an), un dimanche par mois (= 12 jours) et 15 jours consécutifs à prendre en morte-saison. Pour ce qui concerne la cuisine on adopta le tableau de roulement suivant:

	Demi-journée	Dimanche de chaque mois
Chef	jeudi	le 1er
Saucier	lundi	» 2e
Entremetier	mardi	» 3e
Rôtisseur	mercredi	» 4e
Pâtissier	vendredi	» 1er ou 5e
Ier Apprenti	samedi	» 2e
IIe Apprenti	jeudi	» 3e
Plongeur	lundi	» 1er
Garçon de cuisine	mercredi	» 2e
Argentier	vendredi	» 3e

15 jours consécutifs en morte-saison.

Ce mode de faire présentait un seul inconvénient, à savoir que, de temps à autre, deux à trois employés se trouvaient être de sortie en même temps. Nous y avons remédié en mettant ensuite en vigueur une nouvelle ordonnance de police qui octroyait à chaque employé une journée de 24 heures par semaine.

Ce nouvel arrangement m'a inspiré l'idée pour assurer un bon fonctionnement de remplacer le rôtisseur par un tournant (en mettant la partie du rôtisseur à la charge du saucier assisté en l'occurence du Ier apprenti).

Le règlement de sortie est le suivant:

Chef . . . . . jeudi,
(à cause des marchés les mercredis et samedis)
Saucier . . . . . lundi,
Entremetier . . . . mardi,
Pâtissier . . . . . mercredi,
Tournant . . . . . vendredi,
Ier Apprenti . . . . samedi,
IIe Apprenti . . . . jeudi,
Plongeur . . . . . lundi,
Garçon de cuisine . . mercredi,
Argentier . . . . . vendredi.

(Sortie 24 heures, ce qui permet de prendre les repas aux heures exactes du dit personnel. Interdiction est faite de stationner pendant les jours de sortie dans les locaux de travail.)

Cette dernière méthode a donné entière satisfaction aux deux parties. J'ai pu constater que le rendement de travail était meilleur, les hommes se laissent mieux manier (en cuisine on est parfois d'humeur si grognonne!!!), le personnel fait preuve d'une meilleure volonté évidente; bref, avec un peu de bonne volonté, avec un peu d'organisation appropriée au genre de l'établissement, le repos hebdomadaire représente un incontestable avantage pour le personnel tout en n'entravant en aucune façon la bonne marche du service.

L'hôtelier, d'autre part, peut exiger une plus grande exactitude dans le service.

Naturellement, pour les établissements à personnel de moindre importance, un arrangement des jours de sortie peut également intervenir qui prévoie soit des sorties régulières, soit des sorties par séries. Je suppose qu'il n'est pas nécessaire de décrire un arrangement de ce genre. Ou peut-être se trouvera-t-il un collègue qui voudra bien indiquer son mode de faire, car il ne faut pas oublier qu'il y a toujours des gens qui ne veulent pas entendre parler des jours de repos. Je suis toujours disposé à montrer à ceux qui croient la chose irréalisable, la manière de s'y prendre.

Malgré toutes les restrictions, la suppression de bien des marchandises, n'avons-nous pas continué, «pauvres marmitons» que nous sommes, à servir tout de même des menus potables. Il fallait chercher; ce que l'un ne trouvait pas, c'était le collègue qui s'ingéniait et parvenait à le découvrir. Le dictionnaire de cuisine est si riche qu'une invention pure et simple nous a mainte fois tiré d'embarras.

Qu'il en soit ainsi pour le repos hebdomadaire, qu'il soit introduit sans une vaine agitation et sans que l'on ne porte la question jusqu'aux Chambres fédérales. Résolvons la question entre nous. Le personnel sera reconnaissant aux hôteliers de ce qu'ils feront pour lui.

Hôteliers! Que de pères de famille vous en sauront gré? Rien n'est plus dur pour nous que de nous sentir perpétuellement loin des nôtres: nous pourrions désormais nous réjouir à la perspective de passer nos jours de congé en famille; partageant à midi la soupe de la maman avec les «gosses», et le soir prenant notre café et notre *«rösti»*, sans avoir à redouter que personne ne nous sonne pour faire quelque service à l'hôtel. Ce sera là le vrai repos auquel nous aspirons tant et que nous vous revaudrons par un bon labeur.

Au sujet du repos hebdomadaire il m'est arrivé d'entendre le raisonnement suivant: Admettons que les cuisiniers exigent absolument leur journée de 24 heures. Nous la leur accordons volontiers, mais nous nous réservons en ce cas de ne leur payer que les seuls jours de travail, attendu que tant qu'ils se promènent ils ne nous rapportent rien.

J'admettrais cette manière de voir, à condition que les conditions d'engagement fussent réformées de la manière suivante: L'ouvrier serait payé par jour ou par semaine et non par mois. La chose est faisable, nous n'aurions qu'à nous inspirer du système anglais. Le nouveau contrat aurait à peu près la teneur suivante:

Au service du dit établissement . . . . . à . . . . . et, selon accord convenu entre les deux parties, est engagé le nommé:

Nom, prénom: Vogel Ernst.

Qualité de: entremetier; *Emploi* indéfini déterminé
(biffer ce qui ne convient pas)

Entrée en fonctions: 15 Janvier 1919.

Appointements: fr. 42.— par semaine (6 jours de travail).

Logé, nourri, linge de travail blanchi.
(biffer ce qui n'est pas accordé)

Résiliation de contrat: 8 jours.

Droit à 1 journée de congé.
½ journée
(biffer ce qui n'est pas accordé)
La nourriture accordée le jour de sortie.

Adjonctions à l'engagement: En cas de nécessité absolue l'employé pourrait exceptionnellement être appelé à travailler le jour de son congé; dans ce cas il lui sera accordé fr. 7.— pour ce jour.

Nous tomberions ainsi plus ou moins d'accord, chacun cherchant à réaliser de son côté un petit avantage, cependant cet arrangement me fait prévoir qu'à la longue nos cuisiniers pourraient devenir trop exigeants.

On cherchera à obtenir le paiement le jour du congé ou ambitionnera, comme dans tous les corps de métier, d'avoir une fixation des heures de travail (disons 10 heures par jour, 8 à 2 heures, 5 à 9 heures), quitte encore à demander un supplément pour toutes les heures supplémentaires (service de garde, travail de nuit lors des banquets, bals, et garde à faire jusqu'au dernier train). S'il y a peut-être un brin de justice dans ces exigences, il ne faut tout de même pas vouloir trop entreprendre à la fois. Laissons à l'hôtelier le temps de se remettre de la crise qu'il vient de subir, donnons-lui le temps de s'adapter aux nouvelles exigences; cependant il est permis de lui faire comprendre qu'il est grand temps de serrer un peu plus la vis aux clients, de les faire payer en conséquence des exigences nouvelles; le porte-monnaie de l'hôtelier refait, il sera toujours temps d'améliorer le reste. Pour le moment contentons-nous d'une amélioration de salaire et d'un accord au sujet du repos demandé.

Le logement.

La question du logement des employés est encore un de ces désidérata de notre vie professionnelle. Si je me suis attardé sur la question des salaires, du repos hebdomadaire pour nous autres cuisiniers, dans la question du logement par contre, je m'efforcerai d'être bref.

De même que la question «nourriture du personnel», celle du «logement du personnel» nécessiterait un livre entier pour discuter à fond les désidérata y relatifs. La «Revue des Hôtels» n'étant pas une feuille de chou, n'abusons pas de ses colonnes alors même que la ration de papier lui a été augmentée de 25%.

Comme il a été dit, pour le logement il n'y a guère à modifier; l'hôtelier ne va pas démonter son immeuble pour remplir les exigences des employés au sujet du logement.

Permettez-moi cependant de signaler que parmi le personnel d'un hôtel il se trouve une catégorie d'employés qui mérite d'être logée, peut-être, avec un soin particulier (ceci dit sans vouloir blesser les autres catégories).

J'entends parler des cuisiniers. Personne n'ignore que le cuisinier vit toute la journée dans une atmosphère peu enviable; la chaleur intense de certaines cuisines, l'air vicié que respirent toute la journée ses poumons, la transpiration mouillant son linge de corps le transforment d'un homme sain en un homme d'une santé délabrée. Presque tous, ils sont pâles, chétifs, à moitié poitrinaires et pleins de ces rentes qu'on appelle vulgairement «rhumatismes».

Concluons: Soyons plus humanitaires et réservons à ces travailleurs les meilleurs chambres affectées au personnel, celles où un air vif pourra venir à propos ranimer leurs poumons empoisonnés par l'air de la cuisine, un air sec les retremper au sortir de tant de chaleur et de vapeur aspirées, la lumière naturelle enfin revivifier leurs yeux cernés et fatigués par la lumière de lampes trop souvent choisies parmi celles qu'on ne juge plus assez bonnes pour le vestibule ou les chambres des clients.

Si vous n'avez pas, hôteliers, de chambres confortables, plutôt que de loger vos cuisiniers en un sous-sol humide, ou parmi le personnel étranger à la cuisine, accordez-leurs de 15 à 20 francs pour qu'ils se logent hors de l'établissement; la chose a été reconnue faisable en Angleterre. Pourquoi chez nous, en Suisse, où l'on reconnaît que l'Anglais est un homme pratique, ne ferait-on pas la même tentative? Cela serait tout particulièrement indiqué en ville, car c'est principalement là que le logement laisse à désirer.

S'il m'était permis de me prononcer sur un arrangement, voici ce que je proposerais pour mes hommes:

Appointements: par semaine.

Jour de congé: 24 h. par semaine (non payé).

Nourriture: libre; pas de liquide, mais 15 fr. par mois ou 3.50 par semaine.

Linge de travail: blanchi où cela se peut.

Logement: au dehors (sauf pour apprentis), payable 15 fr. p. mois ou 4 fr. p. semaine.

J'exigerais en retour un travail sérieux exécuté en ayant toujours présent à l'esprit l'intérêt de la maison, une ponctualité absolue quant à l'arrivée à la cuisine, et une conduite digne d'hommes et non de gamins, en un mot, que l'ouvrier sous mes ordres travaillât pour l'établissement comme il le ferait s'il s'agissait de sa propre maison.

Que pensera de tout cela le lecteur? Je l'ignore; toutefois je le prie de ne voir dans mon article aucune intention de critique, ni d'offense, mais simplement un jugement sérieux, parfois peut-être sévère, de la situation à débattre: mon opinion, rien de plus

A. A.

Technische Rundschau

Der Autofrigor.

(Aus «Dampf» No. 4 vom 23. Jan. 1919.)

Im Schosse der Sektion Basel des Schweizer. Heizer- und Maschinisten-Verbandes hielt Herr H. Dinges einen Vortrag unter dem Titel:

«Der Autofrigor als Kühlanlage im Hause».

Der Referent gab in Zusammenfassung ungefähr Folgendes bekannt:

Jedem Verbandskollegen ist heute der Kühlkompressor in seiner Eigenschaft sowohl als Maschine der Raumkühlung, als auch der direkten Eiserzeugung bekannt. Ursprünglich vorzugsweise dominierend in Bierbrauereien und chemischen Fabriken, zog mit den Jahren seine Betätigung immer weitere Kreise. Mit dem Hinzutritt der Kohlensäure als Kältemittel, vorgängig des Ammoniak und der Schwefelsäure, eröffnete sich dem Kühlkompressor ein ausgedehntes Arbeitsfeld auf dem Gebiete der Industrie und Volkswirtschaft.

Die Kataloge und Prospekte der Kühlkompressorenkonstrukteure, Abhandlungen in Fachzeitschriften, Demonstrativvorträge in den Verbandssektionen, sorgten für die Ueberzeugung der Nützlichkeit derartiger Maschinen und verschafften ihnen auf dem Wege der Popularität die Anerkennung eines zweckmässigen Produktes. Die Vielseitigkeit der Verwendung des Kühlkompressors ist heute allgemein bekannt. Erspriesslich und segensreich wirkt seine Bestimmung als Lebensmittelkonservator, sowohl bei heimischen Bodenerzeugnissen als auch Produkten tierischer Beschaffenheit und Ursprungs.

Im gleichen Sinne übt das Kälteverfahren beim Ueberseetransport seine wohltuende Wirkung im Zeichen der Ernährungsfrage aus. Abgesehen von dem Kühlkompressor, als willkommenes Hilfsmittel im Dienst des Grossisten, ist mit der Zeit dem Migrossisten und Detaillisten das Kälteverfahren zum eigenen Gebrauch ebenfalls zugänglich gemacht worden. Das heisst: Mit der Konstruktion von Kleinmodellen, welches insbesondere unter Berücksichtigung der Dispositionen beim Kohlensäure-Kompressor zutrifft, ist einem gewissen Prozentsatz von Verkäufern und Zwischenverkäufern die Möglichkeit geboten, ihre Kundschaft mit gesunder, frischer Ware zu bedienen.

Allerdings darf nicht unerwähnt bleiben, dass im primitiven Notbehelf den Metzgern, Geflügel-, Eier-, Käse- und Butterhändlern schon früher ein Mittel zur Verfügung stand, um ihre Verkaufsprodukte einigermassen aufgefrischt feil zu halten, jedoch nur im ständigen Abhängigkeitsgefühl und in der Zwangslage gegenüber ihren Kühlprodukt-Lieferanten. Bestand dieses Kühlmittel in Natureis, war oft die Hygiene Nebensache und sammelten sich bei dessen Verflüssigung alle möglichen Zwischenbeilagen auf dem Boden des Kühlbehälters im undefinierbaren Ursprung! Anderseits musste man sich im Falle der Nichtlagerung unter Eis auf den Empfang von unappetitlichem Fleisch, Eier im «Uebergangsstadium», «möpselnde» Fische, «duftendem» Geflügel, «ranziger» Butter usw. gefasst machen. Aehnlich verhielt es sich mit dem «Festwirt» von früher anlässlich der alljährlich fälligen Gesang-, Schützen- und Turnfeste, der seinen Gästen die Flüssigkeit oft mit «Grippefiebertemperatur» kredenzen liess.

Das war die «gute, alte Zeit», die sich mit der heute technisch fortgeschrittenen nicht mehr gut verträgt. Sofern dem Lebens- und Genussmittellieferanten und Verkäufer an seiner Kundschaft etwas gelegen ist und die Hygiene für ihn keine «böhmischen Dörfer» sind, steht ihm der «Autofrigor» für alle Eventualitäten gewappneter, als tipp-topper Erhaltungs- und Konservierungsapparat zur Verfügung. Mit dessen Hilfe sichert er sich den guten Ruf eines Lieferanten, für gesunde, appetitliche, frische Ware. anziehend im Aussehen, bekömmlich im Geschmack. Beim Gebrauch des «Autofrigors» muss er nicht befürchten, dass ihm seine Produkte infolge klimatischer Einwirkung verdorben gehen und kann er den letzten Rest auf den Ladentisch legen, «wie ein Jud' ein paar Hosen»! In bezug auf dieses erleidet, trotz Erwerbungs- und Unterhaltungskosten für den Apparat, der erhoffte Gewinn keine Einbusse, indem er das ganze Jahr nicht in die Lage kommt, infolge mangelhafter Kühlung verdorbene Restbestände fortwerfen zu müssen.

Mit der Konstruktion und Einführung des oben erwähnten «Autofrigors» hat sich die Firma Escher Wyss & Cie. in Zürich ein grosses Verdienst erworben. Dank dieser Erfindung sind selbst die kleinen Haushaltungen und Geschäfte in die glückliche Lage versetzt, über eine eigene Haus-Kälteanlage zu verfügen, ohne dabei gleich an die Unterbringung eines Kühlkompressors in ihrem Keller oder Korridor denken zu müssen.

Nicht allein die interessierte Geschäftswelt, sondern auch die werten Anwesenden werden es deshalb lebhaft begrüssen, diesen «Autofrigor» näher kennen zu lernen, umsomehr, als dieser nicht ein Apparat, ähnlich einer Buttermaschine, die im «Grand Magasin» von Globus, Knopf, Brann, Jelmoli, Louvre usw. erhältlich ist, sondern in sich eine komplette Kälteanlage enthält. In gedrängter Anordnung findet man Antriebsmotor, Kompressor mit Kondensator und Verdampfer, nebst allem Zubehör, welches zur Betriebs- und Arbeitsweise eines Kühlkompressors notwendig ist, in dem «Autofrigor» vereinigt.

Den Kaufliebhabern präsentiert sich der «Autofrigor» in drei verschiedenen Typen, deren Einzelgewicht je nach Grösse sich zwischen 165—300 kg. bewegt. Die Abmessungen des fertig zusammengebauten Apparates differieren im gleichen Verhältnis bis 545 Millimeter im Durchmesser und bis 2720 mm. in der Höhe.

Für kleine Haushaltungen, Villen, Sanatorien usw. findet die kleinste Type beliebte Anwendung. Der Einbau geschieht in Kühlkasten. Die Leistungen des Kleinmodells sind bei täglich 6- bis 10-stündigem Betriebe eine Kühlung des Schrankes bis + 2 Grad, wobei nebenher noch 3—5 kg. Eis erzeugt werden können. Das Mittel-Modell ist ausreichend für die Kühlung des grossen Schrankes mit einer Eiserzeugung von 4—8 kg. täglich. Zur Eiserzeugung werden besondere Zellen mit Trinkwasser gefüllt und in den Solebehälter eingesetzt, welcher direkt am «Autofrigor» angebaut ist. Für Raumkühlung kommt vorzugsweise die Mittel- und grösste Type in Anwendung, wie z. B. in Hotels, Metzgereien, Molkereien, Butter- und Käsehandlungen usw.

Bei Verwendung eines Kühlwassers von 10—15 Grad können bei einem Betriebe von täglich 10 bis 12 Stunden 30—50 kg. Kühlgut pro Quadratmeter Bodenfläche eingeführt werden.

Es ist unbedingt notwendig, dass in solchen Kühlräumen die Luft täglich ein- bis zweimal erneuert wird. Hierzu wird ein spezieller Elektro-Ventilator angewendet, der gleichzeitig einer genügenden Luftzirkulation zur Uebertragung der Kälteerzeugung und auch zur Erhöhung der Kälteleistung des «Autofrigors» dient. Der Verdampfer besteht bei der grösseren Type aus vertikalen Rippen (pat. Bauart), welche eine gut geeignete Luftzirkulation zulassen und eine denkbar einfachste Disposition ermöglichen.

Je nach Raumeinteilung und Platzverhältnissen wird der «Autofrigor» entweder durch eine verschliessbare Oeffnung in der Seitenwand des Kühlraumes direkt in denselben eingesetzt, oder er wird in einem separaten, an dem Kühlraum angebrachten, gut isolierten Kasten eingebaut, welcher mit geeigneten Oeffnungen zum Durchtritt der Zirkulationsluft mit dem Kühlraum verbunden ist.

Nun noch, wie sich der «Autofrigor» konstruktiv zusammensetzt und wie seine Arbeitsweise zur Kälteerzeugung vor sich geht. Konstruktiv besteht er in der Hauptsache aus dem Kolbenkompressor mit dem Kondensator im gleichen Gehäuse. Unterhalb diesem ist der Verdampfer angebaut. Der Kompressor wird elektrisch mittels vertikaler Welle von dem über ihm befindlichen Spezialmotor angetrieben. Die Kälteerzeugung geschieht nach dem Prinzip der Verdampfung und Wieder-

verflüssigung eines im Kreislauf zirkulierenden Kältemittels, welches in folgender Weise vor sich geht: Das Kältemittel wird durch den Kompressor aus dem Verdampfer im gasförmigen Zustand angesogen und auf einen der Kühlwassertemperatur entsprechenden Druck verdichtet. Aus dem Kompressor gelangt es in den das Kompressorgehäuse einschliessenden Kondensatorraum, der vom Kühlwassermantel umgeben ist, und wird hier verflüssigt. Das flüssige Kältemittel strömt durch eine Druckreduzierdrüse in den Verdampfer. Diese Druckerniedrigung bewirkt eine starke Abkühlung des Kältemittels, welches nun bei dem verminderten Druck verdampft und hierbei die hiefür erforderliche grosse Wärmemenge der Umgebung entzieht. Die Umgebung wird abgekühlt, es wird Kälte erzeugt. Das verdampfte Kältemittel wird neuerdings vom Kompressor angesaugt, komprimiert und vollführt so fortwährend denselben Kreislauf. Die vom Kältemittel aufgenommene Wärme wird im Kondensator an das durchfliessende Kühlwasser abgegeben, welches daher für den Betrieb des «Autofrigor» unerlässlich ist. Als Kältemittel wird Methyl-Chlorid verwendet, dessen physikalische Eigenschaften für den «Autofrigor» äusserst günstig ist.

Jede Maschine wird vor dem Versand mit der zum Betrieb notwendigen Methylchlorid-Füllung und Schmieröl versehen und vorher im Versuchsstand auf ihre Leistung genau geprüft. Sämtliche beweglichen Teile des «Autofrigors» sind nach aussen luftdicht abgeschlossen. Riemen, Manometer, Ventile und Stopfbüchse sind nicht vorhanden. Die letztere ist in sinnreicher Weise mittelst einer zwischen Stator und Rotor des Antriebsmotors durchgeführten patentierten Stahlbüchse vermieden. Durch den vollständig luftdichten Abschluss der Maschine kann das Kältemittel nicht entweichen und ist somit ein Nachfüllen von Seiten des Besitzers nicht notwendig.

Die Schmierung der beweglichen Teile geschieht automatisch, daher keinerlei Wartung. Die Betriebsausgaben sind im Verhältnis zur erreichten Rendite äusserst minim. Diese betragen für Wasser- und Stromverbrauch, das Jahr mit etwa 200 Betriebstagen angenommen, Fr. 70—160, je nach Grösse und Beanspruchung. Als Energie für den Antrieb kann sowohl Drehstrom als auch Ein-, Zwei- und Dreiphasen-Wechselstrom verwendet werden. Bei Anwendung von Gleichstrom muss dieser durch Zwischenschalten eines speziellen Umformers erst in Drehstrom umgeformt werden.

Versorgungsfragen.

Die Eidgen. Fettzentrale gibt unterm 5. ds. bekannt, dass die Fettkarte des Monats März in ihrem ganzen Fett- und Oelteil bereits ab 22. Februar verwendet werden kann. Um diese Neuerung, die einen Anfang zur Befreiung von der bisherigen Bezugsbeschränkung bedeutet, dem Publikum allseitig zur Kenntnis zu bringen, übermittelt die Zentrale den Verkaufsstellen gleichzeitig ein bezügliches Plakat, das in den Geschäftslokalitäten an geeigneter sichtbarer Stelle auszuhängen ist. Des weitern ist die kartenfreie Vorbelieferung der Kleinverkaufsstellen angeordnet worden, die auf Grund eines Anmeldeformulars durch die Inhaber der Kleingeschäfte bei den zentralen Belieferungsstellen erwirkt werden kann. Im übrigen warnt die Fettzentrale sowohl Verkäufer wie Konsumenten vor unbegründeten Hoffnungen auf rasche Preisstürze; dagegen wird der Abbau der amtlich kontrollierten Fettbeschaffung und -Verteilung in Aussicht gestellt, der sich allerdings nur langsam und stufenweise vollziehen dürfte. Das Publikum wird über die sukzessive Besserung in der Fettversorgung fortgesetzt auf dem Laufenden gehalten werden.

Pour Für **Hoteliers** Ecoles hôtelières Hotelfachschulen **Restaurateurs etc.**

Menus-Heft
Deutsche Auflage
Preis **Fr. 2.50**
Sehr praktisch

Cahier pour Menus
Edition nouvelle
(français-allemand)
Prix **Fr. 2.50**
Très pratique

Etude de la cuisine hôtelière
Le seul dans son genre; le plus avantageux pour l'hôtelier soucieux de la bonne marche de sa cuisine
Nombreux tableaux, illustrations et schéma.
Prix **Fr. 12.50.**
Se recommande pour envoi:
A. Anderegg, ex-professeur de cuisine, **Lausanne**
18, Avenue Ruchonnet.

Kochlehrlingsprüfungen im Jahre 1918.

(Mitgeteilt vom Zentralbureau der Union Helvetia in Luzern.)

Verzeichnis der von den Experten des Schweizer Hotelier-Vereins und der Union Helvetia geprüften Lehrlinge.

Datum der Prüfung	Name des Lehrlings	Heimatort	Name und Ort des Hotels (Lehrstelle)	Dauer der Lehrzeit	Namen der Herren Experten: Schweizer Hotelier-Verein	Union Helvetia	Prädikat: theoretisch	praktisch
28. Januar	Blumenthal Steph.	Trins	Hotel Storchen, Basel	2 J.	Ed. Tritschler	A. Voegelin	1—2	1—2
29. »	Schärer Ernst	Thörigen	Hotel Victoria-National, Basel	2 »	Ed. Tritschler	A. Voegelin	1	1
6. Februar	Bobillier Georges	Neuenburg	Hotel de la Poste, Bern	2 »	A. Imer, A. Haldimann	Ch. Wyss	1—2	1—2
14. »	Bachmann Johann	Freienbach	Hotel Engel, Luzern	2 »	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
28. »	Angst Karl	Zürich	Sanatorium Schatzalp, Davos	2½ »	J. Caviezel	J. Huggler	2	1
11. März	Bringolf Karl	Unt.-Hallau	Stadtkasino Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1
19. »	Däscher Friedr.	Lunden	Sport-Hotel Central, Davos	2½ »	Jak. Meier	J. Huggler, J. Caviezel	2	1
28. »	Messmer Walter	Erlen	Bahnhofbuffet Winterthur	2 »	Ch. Wyss	E. Baumann	2	1—2
3. April	Rychen Fritz	Frutigen	Kunsthalle, Basel Buffet SBB, Basel	1½ » ½ »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	2	2
4. »	Schmid Emil	Schönholzerswielen	Buffet Bad. Bahnhof, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1—2
4. »	Windlin Leo	Kerns	Buffet SBB, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1	1
8. »	Jäggi Otto	Bern	Bürgerhaus, Bern	2 »	A. Mennet, A. Haldimann	Ch. Wyss, A. Imer	2	1
8. »	Ragettli Anton	Flims	Hotel Kurhaus, Davos	2 J. 8 M.	M. Schachenmann, Jak. Meier	J. Huggler, E. Wieser	2	1
12. »	Arn Paul	Lyss	Hotel Schweizerhof, Bern	2 J.	A.Mennet,A.Haldimann,A.Imer	Ch. Wyss	2	1
15. »	Petersohn Fr.	Delsberg	Hotel Favorite, Bern	2 »	A. Mennet	Ch. Wyss	1	1
15. »	Morel Jean	Yvorne	Hotel Gerber, Aarau	2 »	H. Haefeli	J. Fenner	2	1—2
15. »	Meyer Hans	Oberburg	Hotel Gerber, Aarau	2 »	H. Haefeli	J. Fenner	2	1—2
18. »	Lüthi Jak.	Bümplitz	Grand Hotel & Belvédère, Davos	2 »	M. Schachenmann, Jak. Meier	J. Caviezel, E. Wieser	2	1
1. Mai	Ritschard Alfons	Interlaken	Hotel Bären, Baden	2 »	F. Steiger	E. Baumann	1	1
2. »	Bernardi Max	Rothacker	Grand Hotel Euler, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1—2
3. »	Kunchel Ed.	Payerne	Sanatorium Davos-Dorf	2 »	M. Schachenmann, J. Meier	J. Huggler, J. Caviezel	2	1
3. »	Prestig Hans	Herisau	Restaurant Flora, Luzern	2 »	H. Haefeli	J. Fenner	2—3	2—3
3. »	Völlmy Max	Sissach	Hotel Balance, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1—2
3. »	Zehnder Anton	Einsiedeln	Hotel Balance, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1—2
15. »	Frischknecht Erwin	Schwellbrunn	Hotel Schweizerhof, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1—2
15. »	Sutter Eugen	Rebstein	Hotel Schweizerhof, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1—2
16. »	Theus Adolf	Ems	Hotel Lukmanier, Chur	2 »	E. Bütikofer	L. Durisch	2	2
22. »	Zubler Karl	Zürich	Hotel Löwen, Bern	2 »	A. Mennet, A. Haldimann	Ch. Wyss, A. Imer	3	2—3
27. »	Mercier Robert	Sansales	Hotel Bristol, Bern	1½ »	A. Imer	Ch. Wyss	2—1	2—1
22. Juli	Dübendorfer Aug.	Zürich	Waldsanatorium, Davos	2 »	M. Schachenmann	E. Wieser, J. Caviezel	2	1
7. August	Schneitter Henri	Neuchâtel	Hotel Bristol Bern	2 »	A. Imer	Ch. Wyss	2	1
12. »	Stauffer Arthur	Bern	Hotel de France, Bern Hotel Palace Pélerin, Vevey	4 »	A.Mennet,A.Haldimann,A.Imer	Ch. Wyss	3	3
19. »	Etter Alois	Menzingen	Hotel Engel, Luzern	2 »	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
2. September	Ringgenberg Chr.	Krattigen	Sanatorium Schatzalp, Davos	2½ »	J. Meier	J. Caviezel	2	1
6. »	Lehmann Jos.	Beckenried	Hotel Schiff, St. Gallen	2½ »	R. Mader	Ch. Weckerle	1—2	1
19. »	Kneubühler Ernst	Luzern	Grand Hotel Kurhaus, Davos	2 »	M. Schachenmann, J. Meier	E. Wieser	1	1
25. »	Wanz Ed.	Oberried	Hotel Bellevue Palace, Bern	2 »	A. Mennet, A. Haldimann	Ch. Wyss, A. Imer	2	1—2
26. »	Vogt Anton	Lachen	Hotel Alexandra, Arosa	2 »	C. Schelling	J. Bantli, E. Tagmann	2	1—2
27. »	Luginbühl Charles	Aeschi	Hotel Bären, Bern	2 »	A. Imer, A. Mennet	Ch. Wyss	1	1
30. »	Frey Heinr.	Braggio	Hotel Steinbock, Chur	2 »	Frz. Meli	L. Durisch	1	1
1. Oktober	Zeder Fritz	Willisau-Land	Buffet SBB, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1
2. »	Galli Alfr.	Oberdiessbach	Volkshaus, Bern	2 »	A. Mennet	Ch. Wyss, A. Imer	2	2
4. »	Linder Paul	Wallenstadt	Hotel Walhalla, St. Gallen	2 »	C. Glinz	Ch. Weckerle	1—2	1
8. »	Vögeli Ernst	Reigoldswil	Café Spitz, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1
10. »	Weibel Paul	Winterthur	Hotel Union, Luzern	2 »	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
21. »	Rüsch Conrad	Speicher	Hotel Sternen, Zofingen	2½ »	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
28. »	Hefti Jak.	Ennenda	Hotel Central, Lugano	2 »	Arn. Brocca	Ad. Steidinger	1	1—2
28. »	Croisier Alex.	Vallorbe	Hotel Storchen, Basel	2 »	Ed. Tritschler	Ch. Anselm	1—2	1—2
19. November	Bünter Jos.	Wolfenschiessen	Hotel Rütli, Luzern	2½ »	H. Haefeli	J. Fenner	2	2
27. Dezember	Meyer Fritz	Riedlingen	Hotel Wildenmann, Luzern	2 J. 4 M.	H. Haefeli	J. Fenner	1	1

Verzeichnis der von den Experten des Schweizer Hotelier-Vereins und des Intern. Verbandes der Köche geprüften Lehrlinge.

(Mitgeteilt vom Internationalen Verband der Köche, Landesverwaltung Schweiz, Zürich.)

Datum der Prüfung	Name des Lehrlings	Heimatort	Name und Ort des Lehrlokals	Dauer der Lehrzeit	Namen der Herren Experten: Schweizer Hotelier-Verein	Union Helvetia	Landesverwaltung Schweiz des J. V. K.	Prädikat: theoretisch	praktisch
16. März	Karl Bringolf	Unt.-Hallau	Stadtkasino Basel	2 »	Tritschler	Anselm	Tritschler	2	1
3. April	Fritz Rychen	Frutigen	Kunsthalle, Basel Buffet SBB, Basel	2 »	Tritschler	Anselm	Tritschler	2	2
3. »	Leo Windlin	Kerns	Buffet SBB, Basel	2 »	Tritschler	Anselm	Tritschler	1	1
10. »	Hans Vogler	Goldach	Traiteur Vögeli, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	1	1
11. »	Franz Forster	Zürich	Hotel Bellevue, Zürich	3 »	Bohrer	—	Schott	1	1
12. »	Jacques Fröhlich	Glarus	Hotel St. Gotthard, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	2—1	2—1
13. »	Fritz King	Mühlehorn	Hotel Glockenhof, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	1	1
13. »	Hans Grau	Dutikon	Hotel Glockenhof, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	1	1
15. »	Walter Haag	Zürich	Hotel du Château, Lausanne	2 »	Bohrer	—	Schott	3—4	3
17. »	Herm. Lienhard	Oerlikon	Pension Neptun, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	3	3
19. »	Eug. Rommel	Kempten	Restaurant Annahof, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	3	2
20. »	Rich. Schroyn	Bernegen	Hotel Limmathof, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	3	2
22. »	Wilh. Külling	Wilchungen	Restaurant du Pont, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	1—2	1—2
23. »	Gottfr. Zehnder	Einsiedeln	Hotel Habis Royal, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	2—3	1—2
2. Mai	Max Bernhardi	Rothacker	Hotel Euler, Basel	2 »	Tritschler	Anselm	Tritschler	1—2	1—2
5. »	Emil Schmid	Schönholzerswilen	Buffet Bad. Bahnhof, Basel	2 »	Tritschler	Anselm	Tritschler	1—2	1—2
8. »	Fritz Iseli	Grafenried	Bad Schauenburg bei Basel	3 »	Tritschler	Anselm	Tritschler	1—2	1
25. »	Erwin Frischknecht	Schwellbrunn	Hotel Schweizerhof, Basel	2 »	Tritschler	Anselm	Tritschler	1	1—2
25. »	Eug. Sutter	Rebstein	Hotel Schweizerhof, Basel	2 »	Tritschler	Anselm	Tritschler	1—2	1—2
18. September	Wilh. Schluepp *)	Kallnach	Hotel Engel, Wädenswil	2 »	Bohrer	—	Schott	2	2
22. Oktober	Karl Eigenmann	Bürglen	Hotel Habis Royal, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	2	2
22. »	Camille Gremand	Bulle	Hotel Pelikan, Zürich Hotel Habis Royal, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	2	2
24. »	Arthur Schmidli	Speicher	Kantine, Kaserne Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	2	2
27. »	Emil Staub *)	Zürich	Hotel Royal, Clarens	2 »	Bohrer	—	Schott	2½	2½
28. »	Otto Siegwart *)	Winterthur	Hotel Central, Basel Hotel Bellevue, Lugano	2 »	Bohrer	—	Schott	2½	2½
8. November	Alb. Schaffner	München	Hotel Elite, Zürich	2 »	Bohrer	—	Schott	1½	1½
11. »	Walter Busslinger	Birmensdorf	Hotel Baur au Lac, Zürich	2½ »	Bohrer	—	Schott	1	1
4. Dezember	Werner Hiltpold *)	Zürich	Hotel Touriste, Genève	2 »	Bohrer	—	Schott	2	2

*) Wurden auf der Meise in Zürich geprüft.