

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **50 (1941)**

Heft 43

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.

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

**Nº 43**

Basel, 23. Oktober 1941

**FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR**

**Nº 43**

Bâle, 23 octobre 1941

**INSERATE:** Die einspaltige Nonparcillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

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

Eigentum des  
**Schweizer Hotelier-Vereins**



Propriété de la  
**Société Suisse des Hôteliers**

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfundzigster Jahrgang  
Cinquantième année

. Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel  
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON No. 27934

Redaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85

## Die Konkurrenz der möblierten Zimmer

Der Wettbewerb der privaten Zimmervermietung zum Nachteil des eigentlichen Beherbergungsgewerbes macht sich mit dem übersetzten Bettenangebot, wie es seit dem Ausbleiben der Auslandsgäste vorhanden ist, immer stärker geltend. Über das Ausmass der Privateinquartierung von Feriengästen liegt leider nur ein beschränktes amtliches Zahlenmaterial vor. Einzig die bündnerische Fremdenverkehrsstatistik erfasst auch die in Privathäusern eingemieteten Personen, deren Logiernächte nach den Ausweisen der Statistik in den letzten sechs Jahren zwischen 11 und 15,5% aller Übernachtungen ausmachten. Weiteres aufschlussreiches Zahlenmaterial förderte eine Studie von Dr. A. Koller über „Entwicklung und Umfang des Fremdenverkehrs in der Schweiz“ zutage, in welcher Näheres von Stichtagserhebungen der eidg. Oberpostdirektion über die nicht in Hotels und Gasthöfen wohnenden Feriengäste berichtet wird. Aus dieser Übersicht, die sich auf die Jahre 1938 und 1939 bezieht, geht deutlich hervor, welche beträchtliche zahlenmässige Bedeutung den Privatgästen an einzelnen Fremdenorten, so z. B. im Berner Oberland, zukommt. Am Sommerstichtag wohnten z. B. in Adelboden, Brienz, Grindelwald, Lenk, Müren und anderswo mehr Gäste in Privatlogis, als in den dortigen Hotels.

Nun ist auf die Initiative unseres Vereins hin von der Expertenkommission in Fremdenverkehrsangelegenheiten ein Entwurf zu einer eidgenössischen Regelung der Privatzimmervermietung aufgestellt und verschiedentlich überarbeitet worden. Wenn wir nicht irren, ist seinerzeit den Kantonen die dritte bereinigte Fassung zur Vernehmlassung unterbreitet worden. Wie nicht anders zu erwarten war, bekundeten die Kantonsbehörden wenig Begeisterung für eine zentralistische, eidgenössische Vorschrift. Neben Einwänden föderalistischer Natur und Befürchtungen wegen einer zusätzlichen Belastung der an und für sich schon mit Aufgaben überhäuft kantonalen Verwaltungszweige, wurde u. a. auch auf die in der kantonalen Gesetzgebung vorhandenen Möglichkeiten verwiesen, um in der Privatzimmervermietung Ordnung zu schaffen.

Es macht nun den Anschein, als ob man sich in Bern durch diese reservierte, wenn nicht ablehnende Einstellung der Kantone davon abhalten lassen will, das Projekt auf diesem Wege weiter zu verfolgen. Dafür soll versucht werden, der Hotelbedürfnisklausel, über deren weitere Verlängerung bis Ende dieses Jahres Beschluss zu fassen ist, eine Bestimmung einzuverleihen, welche die Kantone veranlasst, die private Zimmervermietung einzuschränken.

Diese behelfsmässige Lösung muss aus mancherlei Gründen bei der Hotellerie auf einiges Bedenken stossen. Die sich stetig verschärfende Konkurrenz des Beherbergungsgewerbes durch Private, die soweit gediehen ist, dass in typischen Fremdenzentren mehr Gäste anderswo als in den ortsansässigen Hotels und Gasthöfen einlogiert sind, liefert den eindeutigen Beweis dafür, dass es bisher an einer wirkungsvollen gesetzlichen Handhabe gefehlt hat, um dieses Überangebot zu beseitigen. Wo eine solche in der Mannigfaltigkeit der kantonalen Gesetzgebungen doch vorhanden war, so ist sie entweder nicht zur Anwendung gelangt oder sie hat sich als ein untaugliches Mittel erwiesen. Aus den negativen Erfahrungen heraus entstand dann unser Begehren, die

Sache beim Bund zu konzentrieren, der einheitlich geltende Grundsätze aufzustellen hätte. Dabei war man in unseren Kreisen allerdings der Meinung, die Regelung der kurzfristigen Ausmietung möbliertem Zimmer sei auf die ausgesprochenen Fremdenorte zu beschränken, während die den Kantonen unterbreitete Vorlage dann eine gesamt-schweizerische und für alle Kantone verbindliche Neuordnung vorsah. Jedenfalls sollte die bisherige Zerfahrenheit und der Mangel an geeigneten Massnahmen endlich einmal behoben werden. Der nunmehr in Aussicht genommene Ausweg würde uns aber entschieden von diesem Ziel wieder abbringen und nichts anderes als die Umkehr zu den bisherigen unbefriedigenden Verhältnissen bedeuten. Eine Delegation der Gesetzesbefugnisse an die Kantone könnte notfalls nur dann in Betracht kommen, wenn den Kantonen nicht nur das Recht, sondern die Pflicht übertragen würde, einschränkende Vorschriften über die kurzfristige Ausmietung möbliertem Zimmer zu erlassen.

Im weitern stellt sich die Frage, ob es klug sei, das Hotelbaugesetz so zu erweitern, dass es auch noch die Privatzimmervermietung umfassen würde. Bekanntlich gelangte unser Verein an den Bundesrat mit dem Begehren, die geltende und auf Ende dieses Jahres ablaufende Hotelbedürfnis-

klausel um wenigstens fünf Jahre zu verlängern, gleichzeitig aber auch durch eine Revision, bzw. Ergänzung verschiedener Bestimmungen eine straffere Anwendungspraxis zu gewährleisten. Schon diese Neuerungen geben möglicherweise zu einer gewissen Diskussion im Parlament Anlass, da damit zu rechnen ist, dass sich nicht nur Stimmen gegen eine einschränkende Handhabung der Bewilligungskompetenz, sondern gegen die Fortdauer des Gesetzes überhaupt erheben könnten. Es ist daher nicht gerade angezeigt, das Gesetz mit neuen, ihm bisher wesensfremden Bestimmungen zu überfrachten, um dessen Verlängerung nicht zu gefährden. Freilich besteht ein kausaler Zusammenhang zwischen der Beschränkung des Bettenangebotes durch die Bewilligungspflicht von Hotel-Erweiterungs- und -Neubauten und der Regelung der Privatzimmervermietung, indem die Hotelbedürfnisklausel allein nie genügt, um die Anpassung des Angebotes dem tatsächlichen Bedürfnis zu erreichen, solange es jedem Privaten freisteht, zahlende Gäste nach Belieben bei sich unterzubringen. Aber dieser innere Zusammenhang zwischen beiden Materien geht auch nicht verloren, wenn das Regime der Vermietung möbliertem Zimmer in einem besonderen eidgenössischen Gesetzeserlass geordnet wird. Bei einer getrennten Behandlung lässt sich sogar viel eher eine rechtlich, wie auch wirtschaftlich saubere und klare Ordnung auf beiden Gebieten erreichen.

## Brennstoffeinsparung

Von Herm. Meier, dipl. Ing. ETH, Zürich

Anmerkung der Redaktion: In Anbetracht der bevorstehenden Heizperiode lässt es sich als wünschenswert erscheinen, die Frage der Brennstoffeinsparung auf Grund der praktischen Erfahrungen des letzten Winters einmal zusammenfassend zu behandeln. Wenn es auch nicht möglich ist, ein einheitliches Rezept, was vorgekehrt und wie geheizt werden soll, zu geben, da die jeweiligen Voraussetzungen von Fall zu Fall und die Heizanlagen von Betrieb zu Betrieb verschieden sind, so mögen die nachfolgenden Ausführungen eines neutralen Fachmannes nützliche Anregungen und Winke geben, wie das Heizproblem mit den verminderten Brennstoffzuteilungen gelöst werden kann.

Der dritte Kriegswinter bringt uns keine vermehrte Brennstoffzuteilung. Dies kann nicht ohne weiteres als Unglück bezeichnet werden, da festgestellt wurde, dass im vergangenen Winter der allgemeine Gesundheitszustand unserer Bevölkerung besser war als in früheren Wintern. Nach Angaben einer Krankenkasse sind 1940/41 Erkrankungen der oberen Luftwege um ca. 25% übrige Erkrankungen der Atmungsorgane um ca. 12% und andere Infektionskrankheiten, einschliesslich Grippe, sogar um ca. 46% gegenüber dem Winter 1939/40 zurückgegangen. Diese Feststellungen können als Beweis gewertet werden, dass reichliches Heizen verwehlicht, knapperes dagegen abhärte.

Eine weitere erfreuliche Tatsache ist, dass die Grundlage der Zuteilung verbessert wurde. Im vergangenen Winter wurde nach dem Verbrauch der früheren Jahre zugeteilt, wodurch häufig Ungerechtigkeiten resultierten, indem der frühere Vergeder besser wegkam als der Sparer. Die heutige Zuteilung stellt nun auf das wirklich notwendige Bedürfnis ab und wird dadurch als gerecht empfunden.

Mit den auf diese Art erhaltenen Brennstoffmengen heisst es nun günstig wirtschaften. Die nachstehenden Ausführungen sollen Massnahmen organisatorischer und technischer Art beschreiben, wodurch der Leser die eine oder andere Anregung erhält, welche ihm zu einem günstigen Resultat verhelfen.

### Organisatorische Massnahmen

Organisatorische Massnahmen sind: Verminderung der Anzahl der zu heizenden Räume, Herabsetzung der Raumtemperatur und zeitliche Einschränkung des Heizbetriebes.

Die Verminderung der Anzahl der zu heizenden Räume wird von Fall zu Fall anders gelöst werden müssen. In Frage kommen kann Temperierung der Gesellschaftsräume, während Schlafräume ungeheizt bleiben. Dies erfordert

eine entsprechende Unterteilung der Heizungsanlage. Ebenfalls wirksam ist die Leerung schwachbesetzter Flügelbauten und Verlegung in die Hauptbauten, oder dann Ausbetriebsetzung der obersten Stockwerke eines Baues, so dass nur eine bis zwei der untern Etagen geheizt werden müssen. In Übergangszeiten, d. h. bis zu Aussen-temperaturen von +3° C, sollen Nebenräume, wie Korridore, Dienststiegen, WC-Räume, nicht ständig bewohnte Zimmer usw., nicht geheizt werden. Das gesellschaftliche Leben soll sich auf ein Minimum von Räumen konzentrieren.

Wenn diese Massnahmen ausgeschöpft sind oder aus irgendwelchen Gründen eine genügende Reduktion der zu heizenden Räume nicht mehr möglich ist, so bringt die Senkung der Raumtemperatur eine weitere bedeutende Ersparnis-möglichkeit, und zwar, weil sie sich ebenfalls auf die ganze Heizperiode ausdehnt. Mit Hilfe der von Herrn Privatdozent H. Hottinger an der Eidg. Techn. Hochschule entwickelten Gradtagtheorie kann der Einfluss niedriger Raumtemperaturen auf einfache Art festgestellt werden. Der Brennstoffbedarf lässt sich damit auf längere Perioden, verschiedene Höhenlagen usw., ermitteln. Einen Begriff über das Ausmass der Verschwendung durch zu hohe Raumtemperaturen gibt das Beispiel eines Zweifamilienhauses, welches bei normaler Heizung auf 18° C ca. 12000 kg Koks pro Heizperiode benötigt. Bei Erhöhung der Temperatur auf 19° C während des ganzen Winters ergibt sich ein Verbrauch von ca. 13500 kg, oder 12,5% mehr; bei Anwendung von 20° C resultieren 14500 kg, was sogar 21% Vermehrung gegenüber einer Temperatur von 18° C bedeutet.

Dass zu einem solchen Resultat hauptsächlich die Tage in den Übergangszeiten beitragen, sollen folgende Zahlen zeigen: Eine Überheizung um 1° C, d. h. von 18 auf 19° C, an einem Tage mit einer Aussen-temperatur von -10° C rufft einer Vermehrung des Brennstoffbedarfes um 3,6%. Die gleiche Temperaturerhöhung bei einer Aussen-temperatur von 0° C verlangt schon einen Mehrbedarf von 5,6% und bei +10° C sogar von 12,5%. Bei einer Überheizung von 2° C können die genannten Zahlen verdoppelt werden, so dass also an schönen Tagen der Übergangszeit Mehrverbräuche von 25% oder noch höher erhalten werden, wenn nicht besondere Sorgfalt auf die richtige Regulierung des Heizkessels und der Radiatoren gelegt wird.

Die dritte der genannten organisatorischen Massnahmen, die zeitliche Einschränkung des Heizbetriebes, wirkt sich nicht in allen Möglichkeiten gleich vorteilhaft aus. Den grössten Erfolg erreicht man durch Herabsetzung der Heiztemperatur. Gemäss bündnerischer Verordnung darf der Heizbetrieb erst aufgenommen werden, wenn die Aussen-temperatur abends

### Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Zur Frage einer neuen Sonder-zuteilung von Mahlzeitencoupons — Der Fremdenverkehr als Lehrfach in St. Gallen — Unsere Fachschule in Lausanne-Cour. Seite 3: Aus dem Ausland — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktveränderungen. Seite 4: Totentafel — Aus den Sektionen — Vermischtes.

### Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen	Demandes d'admission	Betten	Lits
Fr. und Frau Heinz und Frieda Hellmann-Thomann, Hotel-Pension Sans-Souci, Davos-Dorf			27
Fr. Dirk Beekhuizen, Hotel-Pension Beekhuizen, Davos-Platz			25
Fr. David Wandfluh, Hotel Oeschinensee, Oeschinensee ob Kandersteg			20
Fr. Henri Furrer, Hotel Sonne 'Scheffelstube', Stein am Rhein			12
M. Charles Blinzig, Pension Dent du Midi, Villars s. O.			20

18 Uhr an drei aufeinanderfolgenden Tagen auf 10° C oder unvermittelt auf 5° C gefallen ist. Gegenüber dem früher sehr oft gestellten Verlangen um Aufnahme des Heizbetriebes bei 12° C Aussen-temperatur von +12° C führt diese bündnerische Regel zu Ersparnissen z. B. für Zürich von ca. 22% und für Genf von 26%, denn es resultieren dabei im Mai und September normalerweise keine Heiztage mehr, während für einen Heizbeginn bei 12° C Aussen-temperatur jeweils noch mehrere Tage geheizt werden müssten.

Die zeitweilige Betriebseinstellung und Zusammendrängung der Arbeitszeit, welche im vergangenen Winter mit vielen Meinungsverschiedenheiten versucht wurden, brachten jedoch nicht den erwarteten Erfolg. Herr Obering. P. E. Wirth, Winterthur, erläutert in der Schweiz. Bauzeitung vom 13. September 1941 auf sehr anschauliche Weise die gemachten Überlegungsfelder. Durch Zusammendrängung der Arbeitszeit wollte man die Betriebsstunden der Heizung reduzieren, in der Meinung, dass im Moment, wo die Heizung abgestellt wird, auch der Wärmeverlust des Gebäudes aufhört. Dies ist ein grundlegender Irrtum, der aber für den mit den Vorkängen nicht näher Vertrauten erschuldar ist. Mit dem Abstellen einer Heizung hört die Wärmeabgabe eines Baues nicht auf. Diese läuft weiter und wird der im Gebäude ausgespeicherten Wärme entnommen. Vor Wiederaufnahme der Arbeit muss der so entstandene Fehlbetrag wieder eingebracht werden, was also früheren Angaben bedeutet oder Reklamationen über kalte, kaum benutzbare Räume.

Dass die Aufenthaltsmöglichkeit in einem Raume nicht allein durch die Lufttemperatur, sondern ebenso sehr durch die Wandtemperatur bestimmt wird, ist durch die physiologisch-physikalischen Untersuchungen der letzten Jahre bereits etwas allgemeiner bekannt geworden. In einem völlig ausgekühlten Bau würde man sich auch bei 20 und mehr Grad Lufttemperatur nicht mehr wohl fühlen, denn die Abstrahlung an die kalten Wände wäre viel zu gross. Man darf deshalb einen Bau gar nicht zu weit auskühlen lassen, weil man ihn sonst nur mühsam wieder mit warmer Luft hochheizen muss.

Der Raumluftung ist ebenfalls grosse Aufmerksamkeit zu schenken. Es kommt immer wieder vor, dass in beheizten Zimmern die Fenster oder Fensterflügel ganz oder teilweise dauernd offen stehen. Bei gutem Willen kann bewiesen werden, dass ein täglich ca. 3maliges kurzes, aber intensives Lüften während ca. 5 Minuten die gleiche Wirkung hat, wie ein ständig offenes stehendes Fenster. Die Fenster sollen dabei ganz geöffnet werden, da dadurch weniger Zugserscheinungen entstehen. Wenn ein Raum zu warm erscheint, so ist der Heizkörper zu drosseln, nicht das Fenster stundenlang zu öffnen.

Obige Massnahmen sollen ständig kontrolliert werden. Vorschriften ohne Kontrolle sind wertlos und führen zu einer allgemeinen Undisziplin. Bei der Temperaturkontrolle soll man sich nicht auf Gefühl verlassen, sondern in den wichtigsten Räumen Thermometer anbringen. Diese sollen jedoch nicht an der Aussenwand, sondern an einer Innenwand hängen und vor direkter Sonnenbestrahlung und Heizkörperbestrahlung geschützt sein. Eine elektrische Fernthermometeranlage, auch schon in bescheidenem Ausmasse, dürfte in grösseren Anstalten dem Heizer viele Kontrollgänge ersparen.

### Technische Massnahmen

Bei den technischen Massnahmen wird unterschieden zwischen solchen bautechnischer Natur und solchen, welche die eigentliche Heizung betreffen. Die folgende kurze Zusammenstellung

behandelt zuerst die bautechnischen Massnahmen:

Vorfenster sollen frühzeitig eingehängt werden; dabei sollen nicht gut passende Rahmen mit Filz oder Abstreifschür abgedichtet werden (Abstreifschür darf nicht).

Wo keine Vorfenster vorhanden sind, sollen solche angefertigt werden. Auch bei schon vorhandenen Doppelverglasungen sind zusätzlich angebrachte Vorfenster noch von Vorteil (z. B. Nordseite). Bei einem Gebäude mit ca. 200 Tonnen Brennstoffverbrauch wurde durch Anbringung von Vorfenstern statt Doppelverglasung ca. 10% an Heizmaterial gespart.

Normalfenster und Vorfenster sollen auf Dichthalten geprüft werden, da ein dichter Abschluss für den Wärmehaushalt wichtig ist. Besonders bei Windanfall tritt ein grösserer Luftwechsel ein, welcher vermehrte Verluste bedingt. Bei einem frischen Wind von ca. 4 m/Sek., kann ein undichtes Fenster bis zu 25% Mehrverbrauch ergeben und bei Windgeschwindigkeiten von 6-8 m/Sek. bis zu 80% (Abdichtungsgeschäfte, z. B. Superhermit, Fermetal, Rissult, Metallan usw.).

Abschliessen von Fensteröffnungen in unbenutzten Nebenräumen, ferner in Dach- und Kellerräumen. Dazu können z. B. mit Papier gefüllte Emballage Säcke und Holzreste dienen.

Einlage von Isolierkissen zwischen den Fenstern.

Die gleiche Sorgfalt ist auch der Abdichtung von Balkon- und Aussentüren, sowie Rollädenkästen zu schenken. Selten benützte Aussentüren sind zu verschliessen und abzudichten, evtl. zu verschalen.

Heizkörperverkleidungen sind nie und da noch vorhanden. Diese verhindern die Wärmeabgabe bedeutend (bis 25%) und sind deshalb nach Möglichkeit zu entfernen.

Erstellen von Windfächern oder Doppeltüren bei Aussentüren. Dadurch wird der häufige Einfall kalter Luft verhindert.

Einbau von Abschlüssen bei hohen durchgehenden Treppenhäusern. Wenn solche z. B. in der ersten oder zweiten Etage angebracht werden, so steigt die Wärme nicht wie durch ein Kamin ins Dachgeschoss. Wichtig sind solche Abschlüsse vor unbewohnten oder unbenutzten Dachräumen.

Isolieren der Decken von Räumen, welche unter offenen Dachräumen liegen. Eventuell verschalen von gewöhnlichen Dächern, welche ohne Schindelerückzug Verschalung ausgeführt sind. Solche Räume unter schlecht isolierten Dächern können infolge der grossen kalten Decke doch Kältegefühl erzeugen, trotzdem das Thermometer 18° C zeigt.

Bei den heiztechnischen Massnahmen stehen vor allem die ständigen Unterhaltsarbeiten im Vordergrund.

Aufgründe Reineilichkeit im Kesselhaushalt geachtet werden. Am Ende der Heizsaison sind die auser Betrieb gesetzten Kessel gründlich zu reinigen und einzulösen. Durch Rostung während des Stillstandes entstehen Undichtheiten in den Nippelverbindungen, sowie Spannungen in den Kesselgliedern, welche bei Wiederbetriebnahme zu Defekten führen. Verbrannte Roste sollen ersetzt werden.

Vor Aufnahme des Heizbetriebes sind die feuerungstechnischen Anlagen nachzusehen. Die Füll- und Aschentüren müssen gut schliessen, deren Rahmen glatt anliegen, so dass keine „falsche Luft“ eintreten kann. Dasselbe gilt für Rauchrohre und Fische. Die automatischen Zugregulatoren und die Rauchklappen müssen genau und richtig funktionieren. Erst wenn diese Teile und natürlich auch das Kamin in Ordnung sind, kann ein Feuer richtig unterhalten und reguliert werden.

Auch während der Heizperiode soll dem Unterhalt die nötige Aufmerksamkeit geschenkt werden. Für einen sparsamen Betrieb genügt es nicht, dass der Kessel nur ein- bis zweimal jährlich durch den Kaminfeuer geräusert wird, sondern die Kesselzüge sind alle 10-14 Tage gründlich zu reinigen. Eingehende Versuche haben gezeigt, dass der Kesselwärmegrad in kurzer Zeit durch Verrussung der Züge von 75 auf 50% herunterfallen kann.

Bei wasserseitig verschmutzten Kesseln tritt ebenfalls vermehrter Brennstoffverbrauch ein. Dies rührt namentlich davon her, wenn eine Heizungsanlage öfters entleert und mit hartem Wasser wieder nachgefüllt werden muss. Es empfiehlt sich bei Heizungen, welche saisonmässig entleert werden müssen, einen kleinen Wasserhärter, wie unter dem Namen „Triophasis“ usw. Gebraucht Sulzer, J. Tobler, Luzern im Handel sind, vorzuschalten. Wenn das Heizungswasser nicht häufig gewechselt wird, so ist jedoch die Verkalkung nicht wesentlich. Im Verdachtsfall ist die Anlage von einem seriösen Fachmann zu untersuchen, da sie nicht so oft vorkommt, wie es geschäftstüchtige Entkalkungsfirmer gerne haben möchten.

Weitere Einsparungen lassen sich in älteren Anlagen erzielen, wenn die am gleichen Strang mit den Nordräumen hängenden Südräume abgetrennt und zu einer selbständigen abstellbaren Gruppe vereinigt werden. An warmen Nachmittagen können sie dann vom Heizpersonal abgestellt werden.

Durch unrichtig bemessene Heizflächen können ebenfalls Verluste entstehen, indem die Heizwassertemperatur wegen einigen wenigen zu knappen Heizkörpern hochgetrieben werden muss, wodurch dann richtig bemessene Heizkörper ihren Raum überheizen. Also Kontrolle solcher kalter Räume und eventuell Vergrösserung der Heizflächen.

Mangelhafte Zirkulation einzelner Stränge und Heizkörper führt zu denselben Erscheinungen wie oben angegeben. Sämtliche Stränge sollen hauptsächlich bei niedrigen Heizwassertemperaturen auf ihr Funktionieren kontrolliert werden, ebenso die Heizkörperventile. Bei mangelhaften Zirkulationen sind Stränge und Ventile neu einzuregulieren.

Es ist möglich, dass ganze Gebäudeteile ungenügend erwärmt werden, weil eventuell zu einem andern Zeitpunkt erstellt, oder ungenügend bemessen. Hier kann nach Untersuchung durch den Fachmann der Einbau einer Zirkulationspumpe ausgleichend wirken.

Der Isolierung sämtlicher Leitungen, Flanschen usw., welche zu Wärmeverluste bestimmen, z. B. Vorlaufleitungen bei oberen Verteilungen in Dachräumen, ist ebenfalls grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Im allgemeinen wird immer zu wenig isoliert. Isolationsdicken von 50 mm Korkschalen oder 30 mm Glaswolle

sind heute ohne weiteres wirtschaftlich, während z. B. 15 mm Isolierpolster als ganz ungenügend bezeichnet werden müssen.

Eine sparsame Feuerung kann ferner nur erreicht werden, wenn der zum Kessel passende, geeignete Brennstoff in richtiger Körngrösse verwendet wird. Zu grosse Körnung begünstigt starken Zug und Abbrand, während zu kleine Körnung das Gegenteil bewirkt. Der Brennstoff muss ausserdem aschenarm und trocken sein.

Die Heizer sind vor Beginn der Heizperiode gründlich an ihre Pflichten zu erinnern und über die gewünschten Massnahmen zu orientieren. Wichtig ist eine gute Feuerbedingung, mit richtiger Stellung der Luftzug- und Rauchklappen, Vermeidung verschlackter Roste, Auslieferung der Feuerungsrückstände. Die Heizer sollen orientiert sein, über den gewünschten Beginn des Heizbetriebes, wie er oben vorgeschlagen wurde.

Es erhalten die Vorschriften, dass Dauerbetrieb erst von 5° C Aussentemperatur an aufgenommen werden darf. Bei darüber liegenden Temperaturen soll das Feuer nachts ausgelöscht werden, resp. es soll nachmittags nur soviel aufgelegt werden, dass das Feuer nachts von selbst ausbrennt.

Die Heizer sollen die gewünschten Zimmertemperaturen und die Heizwassertemperaturen kontrollieren.

Zum Aufheizen am Morgen ist nach Erledigung der Morgenarbeiten und Morgenlüftung die Temperatur des Vorlaufs während ca. 1-2 Stunden etwas zu erhöhen, um rasch normale Zimmertemperaturen zu erhalten.

In Neubauten muss in den ersten 2 Jahren ca. 5° C höher geheizt werden.

In allen Anlagen sollen von den Heizern Heizprotokolle erstellt werden. Diese sollen für jeden Tag die Aussentemperaturen um 7, 13 und 18 Uhr enthalten. Daraus kann der Tagesdurchschnitt berechnet und mit der ebenfalls notierten Vorlauftemperatur des Heizwassers, sowie dem täglichen Brennstoffverbrauch verglichen werden.

Die Erfahrung hat gezeigt, dass durch Automatisierung der Feuerungsanlage ziemliche Ersparnisse erzielt werden können. (Die Luft- und Rauchklappen werden durch Apparate gesteuert, welche ihre Wirkung auf die Innentemperatur, sowie von der Aussentemperatur oder sogar von der Witterung beeinflusst sind. Dadurch wird der immer variable „Faktor Mensch“ weitgehend ausgeschaltet, so dass Ersparnisse von 10-15% erreicht wurden (Fabrikate Landis & Gyr, Zug, sowie Sauter A.G., Basel).

Es wurde bis hierher nur von Anlagen mit gewöhnlichen Zentralheizungskesseln gesprochen. Sinnmässig gilt jedoch dasselbe auch für Grossanlagen. Es existieren noch viele ältere Hochdruck-Hauptkessel, welche von Hand gefeuert werden. Auch hier sind durch Einbau von automatischen Feuerungen, wie Wanderroste, Unterschubfeuerungen usw. nach Systemen von Sulzer, Escher-Wyss usw. bedeutende Ersparnisse erzielt worden. Auch die Rauchplage wird dadurch reduziert, indem die Feuerstätten nur noch zum Reinigen der Roste geöffnet werden müssen. Die Heizer werden entlastet und können sich wirklich der Kontrolle, wie sie heute verlangt werden muss, widmen. (Schluss folgt)

## Umschau

### Zur Frage einer neuen Sonderzuteilung von Mahlzeitencoupons

Anlässlich der Vorverhandlungen zu Beginn dieses Jahres über die Einführung der Mahlzeitencoupons im Gastgewerbe hat der Schweizer Hotelier-Verein dem Kriegsernährungsamt das Begehren gestellt, es möge jeweils jedem Lebensmittelposten monatlich eine gewisse Anzahl von Mahlzeitencoupons (man sprach damals von 15 Coupons pro Monat) ohne weiteres zusätzlich verabfolgt werden. Dieses Ansuchen entsprach der Befürchtung, dass alle die Personen, die gewöhnlich nur gelegentlich ein Restaurant besuchen, eher auf den Besuch von Gaststätten verzichten, als dass sie eine halbe Lebensmittelpostenkarte auf einmal für den Umtausch in Mahlzeitencoupons opfern würden. Wer im Laufe eines Monats nur wenige Mahlzeitencoupons benötigt und sich zur Hauptsache im privaten Haushalt verpflegt, kann wohl nur in seltenen Fällen eine halbe Monatslebensmittelpostenkarte entbehren. In dieser Beziehung wird durch das Umtauschverfahren das Gastgewerbe sowie auch der gelegentliche Gaststättenbesucher ohne Zweifel sehr nachteiligt.

Obschon das Kriegsernährungsamt in der Folge eine monatliche Sonderzuteilung von Mahlzeitencoupons namentlich aus Gründen technischer Schwierigkeiten ablehnte, trug es dem Vorschlag des SHV in der Weise Rechnung, dass es erstmals bei Einführung des Mahlzeitencouponsystems jedem 40 zusätzliche Mahlzeitencoupons zukommen liess. Das Kriegsernährungsamt erklärte sich damals auch bereit, in einem späteren Zeitpunkt die Frage einer weitem Sonderzuteilung von Mahlzeitencoupons zu überprüfen, sofern dies der Stand der Versorgungslage gestatte.

Im Laufe dieses Sommers wurde das Begehren für eine neue Sonderzuteilung von Mahlzeitencoupons von den Fachorganisationen des Gastgewerbes wiederholt beim Kriegsernährungsamt hingeschickt und letzteres sicherte daraufhin eine Überprüfungsfrage an. Eine Antwort ist deshalb in Aussicht stehend.

In einer längeren Abhandlung im Wochenbericht Nr. 30 des Bankhauses Julius Ber & Co. in Zürich, die auch unter dem Titel „Eine beachtenswerte Anregung“ von der „Neuen Zürcher Zeitung“ übernommen wurde, wird nun unser Vorschlag in öffentliche Diskussion gebracht und in verdankenswerter Weise vom Standpunkt des allgemeinen Interesses begründet. Der Verfasser berechnet bei einer jährlichen Ausgabe von 40 Mahlzeitencoupons im selben Jahr den Mehrverbrauch von rationierten Lebensmitteln lediglich auf 2% und glaubt daher, dass sich andererseits mit etwas Grosszügigkeit volkswirtschaftliche Schäden vermeiden liessen. Über die Auswirkungen wird u. a. folgendes treffend ausgeführt:

„Wenn wir nun den Standpunkt vertreten, dass ein zusätzlicher Verbrauch im Umfuss von zwei Prozent verantwortet werden kann, so sind hierfür eine ganze Reihe von triftigen Gründen massgebend. Im vornehmsten ist einmal festzu-

stellen, dass der zusätzliche Verbrauch sich nur auf rationierte Lebensmittel bezieht. Im Verbrauch der nichtrationierten Lebensmittel tritt keine Vermehrung ein, indem das entsprechende Quantum, wenn es vom Gastwirtschaftsgewerbe bezogen wird in den Haushaltungen nicht benötigt wird. Welche Bedeutung aber andererseits der Aufrechterhaltung einer einigermaßen normalen Frequenz im Gastwirtschaftsgewerbe zukommt, zeigen die folgenden überschlägigen Umsatzziffern. Vierzig Mahlzeitencoupons pro Halbjahr repräsentieren zwanzig Mahlzeiten, die inklusive Getränk und Trinkgeld durchschnittlich auf etwa drei Franken pro Abnehmer stehen könnten dürften. Das bedingt für den Inhaber der Mahlzeitkarte eine Ausgabe von sechzig Franken im Halbjahr oder zehn Franken im Monat. Dies wiederum auf die zwei Millionen Bezüger gerechnet, ergibt einen Umsatz von monatlich rund zwanzig Millionen Franken, der unserm Gastwirtschaftsgewerbe auf diese Weise zugeführt bzw. erhalten werden kann. Es ist ohne weiteres klar, dass es sich hier um ganz bedeutende Umsätze handelt, die ein Anrecht haben geschützt zu werden, oder die wenigstens nicht geschützt werden können, zum Schaden des Landes sich in eine Belastung verwandeln. Darüber hinaus ist aber, wie wir schon eingangs angedeutet haben, die Einnahme von Mahlzeiten ausserhalb des Haushalts, soweit sie nicht aus berufsständigen Gründen erfolgt, ein Faktor, der der körperlichen und geistigen Wohlfahrt einzusetzen ist. Dieser letzteren kommt aber gerade in Kriegzeiten sowohl in stimmungsmässiger wie aber auch in volkswirtschaftlicher Hinsicht eine sehr bedeutungsvolle Rolle zu.“

### Der Fremdenverkehr als Lehrfach in St. Gallen

Kürzlich konnte der Leserschaft der „Hotel-Revue“ die Gründung eines Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern mitgeteilt werden. Namentlich wird bekanntgegeben, dass die Handels-Hochschule St. Gallen beabsichtigt, eine neue Studien- und Diplomrichtung Fremdenverkehr einzuführen und im Zusammenhang damit auch ein Seminar für Fremdenverkehr zu errichten. Der Studienbetrieb in diesem Sinne setzt bereits mit Beginn des kommenden Wintersemesters ein.

Beide Institutionen sind als Verwirklichung der immer stärker zutage tretenden Bestrebungen nach gründlicher und systematischer Forschung und Lehre auf dem Gebiete des Fremdenverkehrs zu werten. Diese beruhen ihrerseits auf der Erkenntnis von der Bedeutung des Fremdenverkehrs im Wirtschaftsleben des Landes, die in der Notwendigkeit ausmündete, den Fremdenverkehr im Interesse seiner richtigen Einordnung in die nationale Wirtschaftspolitik nach Charakter und Funktionen auf wissenschaftlicher Grundlage abzuklären und das Ergebnis der Forschungen zur Ausbildung eines geeigneten Nachwuchses und Mitarbeiterstabes der Institutionen des Fremdenverkehrs zu verwenden.

Die Handels-Hochschule St. Gallen hat bei ihrem mehrjährigen zurückreichenden Vorarbeiten von allem Anfang an das Schwergewicht auf den Lehr- und Ausbildungsfaktor gelegt. Dies ihrem ganzen Zweck als Lehranstalt entsprechend, der in der Heranbildung von Wirtschaftspraktikern mit wissenschaftlichem Rüstzeug in allen grossen Wirtschaftszweigen besteht. Sie dürfte sich deshalb auch als besonders dafür geeignet betrachten, den Fremdenverkehr systematisch und organisch in den Lehrplan des Institutes ein, indem einmal der gesamten Studentenschaft der Fremdenverkehr im Wege von obligatorischen Vorlesungen nahegebracht und die Beschäftigung damit im übrigen infolge seiner Einordnung in die Prüfungsordnung zur Pflicht gemacht wird, andererseits dadurch, dass die Absolventen der eigens geschaffenen Studien- und Diplomrichtung Fremdenverkehr trotz der naturgemäss spezialisierten und den besonderen Bedürfnissen angepassten Studienganges stark in den sonstigen Lehrbetrieb der Handels-Hochschule eingeschaltet werden. Das kommt auch darin zum Ausdruck, dass die Lehrkräfte für die besondere Studienrichtung Fremdenverkehr teils aus Angehörigen des gewöhnlichen Lehrkörpers, teils aus besonders herbeigezogenen Spezialisten des Fremdenverkehrs bestehen. Der Lehrstuhl der Handels-Hochschule führt für das Wintersemester 1941/42 eine zweistündige Vorlesung „Fremdenverkehrslehre“ auf. Dies als vorläufige einzige Spezialvorlesung im Gebiete des Fremdenverkehrs. Jedoch ist ein fortschreitender Ausbau in Übereinstimmung mit dem bereits aufgestellten Gesamtstudienplan in Aussicht genommen. Er umfasst unter anderem auch die Einführung besonderer Seminararbeiten. Unabhängig davon nimmt aber das Seminar für Fremdenverkehr selbst seine Tätigkeit ebenfalls schon mit Beginn des kommenden Wintersemesters auf. Es ist Mittel- und Brennpunkt der Fremdenverkehrs-ausbildung an der Handels-Hochschule. Von ihm strahlen die Impulse aus auf den Vorlesungs- und Übungsbetrieb, wie auch auf die zur Weiterbildung besonders geeignete Kreisleser in der Ausbildung. Soweit sie Forschung betriebligen Charakters auf andern Gebieten geplanten Sonderkurse über von Fall zu Fall in Betracht fallende Fragenkomplexe des Fremdenverkehrs.

Die Handels-Hochschule St. Gallen stellt somit eine glückliche Ergänzung des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr in Bern dar. Während dieses in erster Linie der wissenschaftlichen Forschung zu dienen hätte, befasst sich die Handels-Hochschule vorab mit der Lehre und der Ausbildung. Soweit sie Forschung betriebligen Charakters auf andern Gebieten geplanten Sonderkurse über von Fall zu Fall in Betracht fallende Fragenkomplexe des Fremdenverkehrs.

Die Handels-Hochschule St. Gallen stellt somit eine glückliche Ergänzung des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr in Bern dar. Während dieses in erster Linie der wissenschaftlichen Forschung zu dienen hätte, befasst sich die Handels-Hochschule vorab mit der Lehre und der Ausbildung. Soweit sie Forschung betriebligen Charakters auf andern Gebieten geplanten Sonderkurse über von Fall zu Fall in Betracht fallende Fragenkomplexe des Fremdenverkehrs.

Die Handels-Hochschule St. Gallen stellt somit eine glückliche Ergänzung des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr in Bern dar. Während dieses in erster Linie der wissenschaftlichen Forschung zu dienen hätte, befasst sich die Handels-Hochschule vorab mit der Lehre und der Ausbildung. Soweit sie Forschung betriebligen Charakters auf andern Gebieten geplanten Sonderkurse über von Fall zu Fall in Betracht fallende Fragenkomplexe des Fremdenverkehrs.

Die Handels-Hochschule St. Gallen stellt somit eine glückliche Ergänzung des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr in Bern dar. Während dieses in erster Linie der wissenschaftlichen Forschung zu dienen hätte, befasst sich die Handels-Hochschule vorab mit der Lehre und der Ausbildung. Soweit sie Forschung betriebligen Charakters auf andern Gebieten geplanten Sonderkurse über von Fall zu Fall in Betracht fallende Fragenkomplexe des Fremdenverkehrs.

## Todes-Anzeige

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

Herr

### Georg Mantel

früher Hotel du Lac, Locarno

am 11. Oktober nach langer Krankheit gestorben ist.

Wir bitten Sie, dem verstorbenen Mitglied ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

Letzten Endes wird für den Erfolg der Initiative der Handels-Hochschule St. Gallen die Wahl der besonderen Lehrkräfte des Fremdenverkehrs entscheidend ins Gewicht fallen. Als Leiter des Seminars für Fremdenverkehr und der ganzen Fremdenverkehrs-Disziplin konnte Direktor Dr. W. Hunziker vom Schweizerischen Fremdenverkehrsverband, und als sein Mitarbeiter Dr. K. Krapf, der Leiter der wissenschaftlich-statistischen Abteilung des gleichen Verbandes, gewonnen werden. Beide sind der Leserschaft der „Hotel-Revue“ bekannt.

Die Hotellerie wird von allem Anfang an im Fremdenverkehrslager der Handels-Hochschule St. Gallen starke Berücksichtigung finden und eine gewichtige Stellung einnehmen.

### Unsere Fachschule in Lausanne-Cour

Vom Montag, den 13., bis Mittwoch, den 15. Oktober haben in Lausanne-Cour die Schlussprüfungen sowohl für den allgemeinen als auch für den Kochkurs stattgefunden. Am Mittwochmorgen ist dann die Schule nach Ablauf des sechsmonatigen Fachkurses vorüberhand geschlossen worden. Man hofft in unseren Kreisen, dass sie auf das Frühjahr hin ihre Pforten wieder öffnet und macht sogar den Vorschlag eines etwas verlängerten Kurses, da er grössere Möglichkeiten für die Ausbildung bietet als ein Kurs von nur sechs Monaten Dauer. Die Erfahrungen des letzten Kurses haben doch ergeben, dass in bezug auf das Buchhaltungswesen, die Menu- und Warenkunde, aber auch andere Fächer, unbedingt eine verlängerte Ausbildung Platz greifen muss, wenn man qualifiziertes, führendes Personal heranbilden will.

Die grosse Schulkommission tagte dann nach Abschluss der Examina in den Räumen der Fachschule und befasste sich, abgesehen von der Frage der Wiedereröffnung der Schule, auch damit, ob nicht während der Schliessungszeit zentrale Kurse für die Hotellerie durchgeführt werden sollten. Solche zentrale Kurse hätten namentlich zur Aufgabe, unsere Mitglieder über die gegenwärtigen Kriegsmassnahmen, die Rationierung, die Steuern und dergleichen fachlich aufzuklären. Auch Küchenfragen müssten zur Behandlung gelangen.

Unsere Fachschulkommission kam aber neuerdings zum Schluss, nachdem sie dieses Thema schon einmal behandelt hatte, dass ein derartiger zentraler Kurs in Lausanne-Cour wohl zu wenig Frequenz brächte. Dagegen wird die Frage regionaler Aufklärungskurse mit Empfehlung an den Zentralvorstand weitergeleitet. Regionale Kurse versprechen bessere Resultate und sind namentlich auch in bezug auf die Lokalfrage billiger, als wenn die Fachschule speziell geheizt werden müsste. In der Fachschulkommission wurde ferner die Anregung gemacht, die Ausbildung der Hoteliers vermehrt aufmerksamkeit zu schenken. Namentlich sollten sich die Hoteliers zur Aufgabe machen, die Schulungskurse für die Erlangung des Fähigkeitsausweises mitzumachen, damit sie daselbst in der Prüfung nicht vor Überraschungen stehen, wie wir sie nun da und dort schon erlebt haben. Auch wenn man grossen Betrieben vorzuziehen, soll man sich nicht einbilden, alles zu wissen, speziell auch die Gesetzgebung, die heute sehr kompliziert ist. Im Laufe der Jahre vergisst man das Gelernte und muss es bei Gelegenheit wieder etwas nachholen. Unter diesem Gesichtspunkt macht die Schulkommission auch die Anregung, zu prüfen, ob für eine bestimmte Hotellerie nicht die vermehrte Benützung einer Treuhändlerin für die Überprüfung und Revision der Buchhaltung in Frage kommen könnte. Wie erinnerlich, hat der Schweizer Hotelier-Verein diese Gelegenheit seinerzeit auch schon an die Hand genommen und sie im Sinne eines Vertrages mit einer grossen Treuhändlerin geordnet. In unseren Kreisen wird aber geltend gemacht, dass die Spesen für eine derartige Bücherrevision wesentlich geringer als bisher sein müssten.

Schliesslich befasste sich die Schulkommission mit der Frage der Reorganisation der Fachschule und für das Gastgewerbe im allgemeinen. Bekanntlich hat Herr Dr. Böschstein, Chef der Sektion für berufliche Ausbildung, ein brüderliches Projekt ausgearbeitet, welches er den vier in Betracht fallenden Fachschulen Lausanne-Cour, Neuenburg, Luzern und Zürich übermittelte hat. Die Fachschulkommission ist grundsätzlich der Auffassung, dass das Projekt von Herrn Dr. Böschstein als Grundlage für weitere Diskussionen dienen könne, dass es aber unter Berücksichtigung der heutigen Kriegslage gewisse Modifikationen erfordert. Bezüglich der Entschliessungen der Fachschulkommission wurden zu Papier gebracht und sollen in der nächsten Zentralvorstandssitzung mit einem Referat von Herrn Dr. Böschstein behandelt werden. M. R.

## Aus dem Ausland

### Die Hotelschulen in Italien

**Staatliche Schulen.** Es gibt neun Handlungsschulen zur Ausbildung von Hotelangestellten (Scuole di Avviamento Professionale a tipo commerciale alberghiero) mit dreijähriger Ausbildungszeit in Abbazia, Cortina d'Ampezzo, Genua, Mailand, Neapel, Salsomaggiore, Sressa, Turin, Triest. Die Schulen unterstehen dem italienischen Unterrichtsministerium. Der Lehrplan berücksichtigt weitgehend die Schulung im Hoteldienst und den Unterricht über Baudenkmal, Kunstschätze und Verkehrsgeographie.

**Fortbildungskurse der Enfalce.** Die Enfalce (Ente Nazionale Fascista di Addestramento per il Lavoratore del Commercio) hat in ganz Italien praktische Kurse für die Angestellten des Hotelgewerbes eingerichtet. Im Jahre 1940 waren es etwa achtzig (für Ausbildung und Fortbildung) für Angestellte im Restaurantbetrieb von Hotels und Gasthäusern, in Cafés und Bars, für das Zimmer- und Empfangspersonal in Hotels, sowie das Küchenpersonal.

**Die Schule für Hotelgewerbelehre** in Gradis, die vom Provinzsausschuss für Fachausbildung Triest eingerichtet wurde, hat das Ziel, diejenigen jungen Leute anzulernen und weiterzubilden, die in den Gaststättendienst in Hotels, Restaurants, Pensionen, Trattorien, Cafés und Bars eintreten wollen. Die Schule umfasst drei Lehrgänge: einen Vorbereitungskurs, einen Kurs zur Fachausbildung und einen Fortbildungskurs. Zu jedem dieser Lehrgänge werden nicht mehr als 20 Schüler zugelassen, die nicht unter 14 Jahren sein dürfen und eine zweijährige Berufsbildung hinter sich haben müssen.

**Die Schule für Hotelangestellte**, die von der römischen Stadtverwaltung abhängt und drei Jahre dauert, hat den gleichen Lehrplan, der vom Erziehungsministerium für die Handlungsschulen zur Ausbildung von Hotelangestellten aufgestellt worden ist.

Abschliessend ist noch zu erwähnen, dass nach Friedensschluss auf Betreiben der Enfalce in Castelfranco (Lido di Roma) eine Hotelschule eingerichtet werden soll, die unter den bisher bestehenden Fach-Schulkursen die Stellung einer Meisterschule einnehmen wird.

Da sie dem Grande Albergo, das dort gebaut werden soll, angeschlossen sein wird, werden Theorie und Praxis Hand in Hand gehen. Die Schüler, die unter den Teilnehmern an den Lehrgängen der Hotel-Berufsschulen ausgewählt werden, sollen ihre praktische Schulung in dem grossen Hotel erhalten.

### Aus der französischen Hotelindustrie

Der Präsident der neuen Berufsorganisation der französischen Hotelindustrie hat kürzlich dem Staatssekretär der nationalen Wirtschaft und der Finanzen ein umfangreiches Memorandum über die gegenwärtige Lage des französischen Hotelgewerbes überreicht, dem wir folgende aufschlussreiche Einzelheiten entnehmen:

Seit Kriegsbeginn sind zahlreiche Hotels unter Bedingungen requiriert worden, die vielleicht nicht immer durch die Umstände gerechtfertigt wurden und daher eine besonders schwere Belastung der betreffenden Hotelbetriebe bedeuten. Die anormale und weitgehende Beanspruchung von Hotelräumen durch die requirierenden Zivil- und Militärbehörden muss notwendigerweise eine übermässige Abnutzung des Mobiliars und der technischen Einrichtungen im Gefolge haben, eine Abnutzung also, die in keinem Verhältnis mehr zur normalen Zweckbestimmung der Räume steht. Schon jetzt sehen sich viele französische Hoteliers gezwungen, umfangreiche Reparaturarbeiten an ihren Gebäulichkeiten und Erneuerungen an der gesamten Inneneinrichtung vor allem an Möbeln, Maschinen, Material, Wäsche und Zubehör aller Art, vornehmen lassen, nur um ihre Unternehmen nach dem Krieg wieder auf die alte Höhe bringen zu können.

Nicht minder brennende finanzielle Probleme zwingen den Hotelier schon dazu, sich gegen fiskalische Auffassungen zu wenden, die zwangsläufig zum Ruin einer Reihe mittlerer und kleinerer Hotelbetriebe führen müssen. Da die requirierten Hotels im kommerziellen Sinn nicht mehr „rentieren“ können, und die in der letzten Bilanz für Verluste oder Entwertung von Inventar eingesetzten Amortisationen angesichts der inzwischen erfolgten Preissteigerungen bzw. Qualitätsverschlechterungen den Neuananschaffungswert bei weitem nicht mehr erreichen, sind bilanzmässige Scheingewinne entstanden, auf die sich der Fiskus für die derzeitigen Steuerungsveranlagungen stützt. Andererseits so führt die Denkschrift aus — wird die fiskalische Erfassung unverhältnismässig hoher Betriebsüberschüsse (z. B. infolge der Flüchtlingskonjunktur in gewissen Grossstädten des besetzten Gebiets) dadurch illusorisch gemacht, dass die Gesetzesverordnung, die eine steuerliche Voraushebung auf den Reingewinn einführt, als Vergleichsmassstab ausgerechnet die Steuerjahre 1937 und 1938 festlegt, in denen das französische Hoteliergewerbe bekanntlich eine Krise ohnegleichen durchmachte.

Zu den in der Denkschrift aufgezeigten Unzulänglichkeiten wird von fachkundiger Seite bemerkt, dass ein engeres organisches Zusammenarbeiten aller Hoteliers, vor allem bei der Deckung des laufenden Erneuerungsbedarfes, angestrebt werden müsse. Hierdurch kann die Neubeschaffung von Einrichtungsgegenständen und Material bedeutend erleichtert und verbilligt werden. Es sind dann auch Schritte getan worden, um derartige Bezüge durch kollektive Anmeldung bei den zentralen Materialverteilungsstellen zu sichern und gegebenenfalls Sammelbestellungen, z. B. an Hotelwäschere, Putzmitteln usw., unmittelbar beim Fabrikanten aufzugeben. Man hofft auf diese Weise, die industriellen Beschaffungskäufe, die jedem Inhaber einer „Carte d'acheteur“ nach wie vor gestattet sind, einschränken und so zu einer ge-

## Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

### Anmeldung der steuerbaren Warenlager

Die eidgenössische Steuerverwaltung erlässt gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 26. September 1941 über die Besteuerung der Warenvorräte von Detailisten die Aufforderung zur Anmeldung der steuerbaren Warenlager. Nach dem genannten Bundesratsbeschluss sind Warenhändler und Warenhersteller, die sich nicht vor dem 1. Oktober 1941 nach den massgebenden Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses über die Warenumsatzsteuer bei der eidgenössischen Steuerverwaltung als Grossisten angemeldet haben, und deren steuerbarer Warenvorrat einen Gesteuerungswert von über 30000 Franken hatte, verpflichtet, eine Steuer zu entrichten. Von der Steuerpflicht sind ausgenommen: Landwirte, Forstwirte, Gärtner und Weinbauern, die ausschliesslich Erzeugnisse des von ihnen selbst bebauten Bodens oder selbst gezüchtetes Vieh oder Geflügel liefern, das ausschliesslich oder vorwiegend mit Erzeugnissen des selbst bebauten Bodens aufgezogen worden ist; ferner Gastwirte, die sich ausschliesslich mit gastgewerblichen Leistungen (Bewirtung und Beherbergung) befassen, sowie öffentliche und private Anstaltsbetriebe, deren Warenverbrauch ausschliesslich der Verpflegung und Beherbergung ihrer Insassen dient. Die Anmeldefrist geht bis zum 15. November 1941.

### Gedörrte Birnen und Birnenschnitze

Die Eidgenössische Preiskontrollstelle hat im Höchstzulässige Produzenten-, Engros- und Detailpreise für gedörrte Birnen und Birnenschnitze festgesetzt. In den verschiedenen Preisgruppen, die im „Handelsamtsblatt“ näher umschrieben sind, gelten folgende Detailhöchstpreise: nur feine, rot-schmelzige (weichgedörrte) Spezialsorten per Kilo netto Fr. 2.75 bis 3.05; alle sogenannten Mittel- und Fleischbirnen Fr. 2.40 bis 2.60; Theilerbirnen (beste Handelseware) Fr. 2.15 bis 2.19; andere Mostbirnen je nach Qualität und Sorte Fr. 1.55 bis 1.75. Delikatessdörrbirnen sind frei.

### Etwas über Kartoffeln

Die Kartoffeln spielen in der gegenwärtigen aussergewöhnlichen Zeit für unsere Ernährung und die Landesversorgung eine wichtige Rolle.

rechteren Verteilung des immer knapper werdenden Materials gelangen zu können.

Daneben wird das „Comité Hotelier“ sich mit dem Aufbau einer Kreditorganisation befassen, die, in enger technischer Zusammenarbeit mit der neugegründeten „Zentralkasse für kommerziellen und industriellen Hotelierkredit“, der Nachfolgerin des „Crédit Hôtelier“, notwendige Finanzierungen, vor allem zwecks Wiedereröffnung geschlossener Betriebe und zwecks Vornahme unaufschiebbarer Erneuerungsarbeiten, weitgehend erleichtern wird. W. Bs.

Sie sind uns ausser dem Getreide für die Ernährung beinahe unersetzlich. Wenn auch der Verbrauch vor dem Krieg unter der Konkurrenz der Teigwaren beträchtlich zurückgegangen war, macht er pro Kopf der schweizerischen Bevölkerung in städtischen Verhältnissen durchschnittlich 90 kg aus, in bäuerlichen Verhältnissen 130 kg. Die Kartoffel ist im Verhältnis zu ihrem Nährstoffgehalt billig und hilft uns, unsere anderen Vorräte zu strecken. Eine Normalermte deckte bereits vor dem Kriege nahezu unseren Bedarf; durch den Mehranbau haben sich die Erträge vergrössert, so dass wir unserer Landesversorgung ruhig entgegensehen dürfen. Wichtig ist, dass wir nicht zu frühe einkellern.

Der hohe Nährwert der „Härdöpfel“ war von jeher bekannt; aber erst die wissenschaftliche Forschung hat die grosse, gesundheitliche Bedeutung ergründet. Sie hat ergeben, dass Kartoffeln mit Obst, Gemüse und Milch zu den wichtigsten Schutzstoffträgern gehört, die nötig sind, um unseren Körper aufzubauen und für den normalen, reibungslosen Betrieb des Körpers zu sorgen. Der Grund liegt in erster Linie im hohen Gehalt an Vitamin C, wovon durchschnittlich 30 Milligramm auf 1 kg Kartoffeln entfallen. Man konnte z. B. feststellen, dass im letzten Jahrhundert Skorbut bei Kartoffel-Fehlerten in jenen Ländern epidemisch auftrat, wo die Kartoffel die Hauptnahrung bildete.

Heute ist es überaus wichtig, dass von diesen wichtigen Vitaminen nichts verloren geht. Sie werden am besten erhalten, wenn man die Kartoffeln in der Schale kocht oder, noch besser, dämpft. So sollte also z. B. auch Kartoffelstock nur von Kartoffeln in der Schale zubereitet werden. Ausserst schädlich ist auch das Herumliegenlassen der geschälten Früchte, oder das lange Einlegen in Wasser, wo nicht nur Vitamine verlorengehen, sondern auch wichtige Mineralstoffe ausgewässert werden. Beim Schälen der Kartoffeln verwende man rostfreie Messer, da sonst durch die Oxydation bereits ein Teil des Vitamins C verloren geht.

Wenn auch der Gehalt im Laufe der Lagermonate etwas zurückgeht, ist er doch bis zum Frühling für eine normale Ernährung ausreichend. Ausser dem hohen Gehalt an Vitamin C und kleineren Mengen Vitamin B, besitzt unsere Kartoffel noch einen, wenn auch kleinen, Gehalt an hochwertigem Eiweiss. Nicht unerwähnt dürfen wir ausserdem den hohen Eisengehalt lassen. Die Kartoffel ist in dieser Hinsicht auch der Milch überlegen. Wir nennen sie darum nicht zu Unrecht eines unserer wichtigsten und billigsten Nahrungsmittel. G. R.

**fenster abdichten**  
heisst Heizmaterial sparen!  
**SUPERHERMIT**  
Zürich, Schindli, Leventhalstrasse 2, Telefon 5220.

## BARACK



Zwei berühmte u. weltbekannte ungarische Spezialitäten:  
**Aprikosenbranntwein u. Aprikosenlikör**  
in Flaschen und ungarischen Porzellan-Krügen der Südtischen Brennereien von Csekemé (Ungarn)  
Bei allen bekannten Firmen der Wein- und Likörbranche erhältlich  
oder bei der General-Agentur für die Schweiz:  
**O. E. TRITTEN, IMPORT, TEL. 251 30, GENÈVE**

**BESTECKE**  
Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie  
**WELLNER**  
**TAFELGERÄTE**  
Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 388 23

**Für Hoteliers u. Gastwirte! Gelegenheit!**  
Zu verkaufen in nächster Nähe der Stadt in schönster, sonniger Lage.  
**HOTEL-RESTAURANT**  
16 Fremdenzimmer, 4 Dienstzimmer, Badzimmer, 1 grosser Saal, 2 kleine Säle, grosse Gläserterrasse, grosse Küche, Vollständiges Betriebsinventar. Bestuhlung für über 100 Personen. 5449 m<sup>2</sup> Land, wobei 3238 m<sup>2</sup> Bauland. Kaufpreis Fr. 180 000.—, Anzahlung 50 000.—, Auskult. erteilen M. v. Wattenwyl & Cie., Theaterplatz 2, Bern.

**Perser - Teppich**  
Saruk 5,85 x 3,5 m. schönes Stück  
billig abzugeben.  
Anfragen unter J. 9005 Y. an Publicitas Bern.

**Hotel u. Restaurant**  
(mittleres Hotel mit Jahresbetrieb), mit Tavernenrecht, Mobilbar und Inventar in  
**LUZERN**  
auf 15. März 1942  
ausserst günstig zu verpachten oder zu verkaufen. Verkaufssumme: Fr. 225 000.—, Anzahlung Fr. 60 000.—, Pachtzins Fr. 6000.—, Offerten unter Chiffre O. 36487 Lz. an Publicitas Luzern.

**Gesucht von tüchtiger Kraft per Ende Nov. oder später**  
**Saison- od. Jahresstelle**  
als **Chef de service** **Chef de rang** oder **Hausdiener**  
Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Romanisch. Beste Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre E. 2459 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Masseuse**  
sucht Stelle an Wintersportplatz, übernimmt auch Hauspflege.  
Bevorzugt Kl. Graubünden. Offerten unter Chiffre A. S. 2452 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, sprachkundige **Büroistin** sucht Saisonstelle als **II. Sekretärin** (Anfängerin)  
in gutes Hotel. Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre D. S. 2460 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

In diesem Fabrikgebäude sind über 2000 Zimmer-Einrichtungen und Einzeilmöbel eingelagert, für Kunden, die sich bei der Möbel-Pfister A.-G. klugerweise rechtzeitig eingekauft haben.  
Nachverfügt dieses in der Schweiz führende Verkaufsbüro über zahlreiche Einrichtungen in erstklassiger Vorkriegsqualität. Profitieren auch Sie!  
Verlangen Sie heute noch kostenlos das Sammelwerk „Wie wohne ich schön und richtig!“, mit 320 Seiten und 545 Photos. Dieses Buch, der unentbehrliche Ratgeber für alle Möbel-Interessenten, gleichgültig ob Sie bei der Möbel-Pfister A.-G. oder einer andern Firma ihre Anschaffung machen.

**Gesucht tüchtige, versierte Wäscherei-Gouvernante**  
mit besten Referenzen, für Grosshotel am Genfersee  
Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle.  
Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre W. G. 2454 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**STUCKLIN Spezialisten FÜR**  
**HOTELBOILER - ELEKTRIFIKATION**  
BASEL TEL. 4 12 85 SCHÖRENMATTEN 52

**Hotelliersfrau** in allen Teilen des Hotelfaches bewandert, sucht passenden Wirkungskreis  
Offerten unt. Chiffre F. F. 2463 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Wem** darf ich meine Dienste anbieten als **Oberkellner, Oberkellner-Sekretär oder Chef de service**  
und damit dem Geschäft helfen, Nutzen zu bringen? Spreche die vier Hauptsprachen und bin ausgebildet in Bureau und Reception, bin zielbewusst und energisch. Offert. unt. Chiffre H. A. 2453 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht als Stütze der Hausfrau**  
in Hoteliersfamilie mit vielen Kindern (Kinderschwester vorhanden) gesucht  
**Gouvernante, Saaltochter oder Zimmermädchen**  
welche Freude an Haushalt und an Kindern hat und dann kommende Saison, da Hotel den Winter über geschlossen, einen entspr. Posten bekleiden könnte. Offert. mit Zeugnisschrift, unt. Chiffre G. S. 2449 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, 21-jähriger Koch sucht Engagement als **Commis oder Aide**  
Eintritt sofort. — Offerten an Otto Bloch, Koch, Bahnhofstrasse, Wald (Zch.), Telefon 311 24.

**Küchenchef**  
solider, zuverlässiger, sicher kalkulierender Mitarbeiter. Sucht Wintersaisonarbeit. Offerten erbeten unter Chiffre M. A. 2450 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Das Grossrestaurant zur „BÖRSE“**  
Zürich 1 (Börsengebäude), beim Paradeplatz (Weinstube, Bierrestaurant, Dancing-Bar, Kesselfeier und zwei Kioske)  
letzt per 1. Dezember 1941 zu zeitgemässen Bedingungen neu  
zu vermieten  
Tüchtige Interessenten, die über Kapital verfügen, wollen sich melden bei der Verwaltung der Tiefengrund A. G., Börsengebäude, Zürich.

**Erstkl. Orchester** (VON TRIO AN)  
ausserst routiniert für Konzert und Tanz  
für Wintersaison noch frei!  
Offerten unter Chiffre F. B. 2464 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# Totentafel

Frau Nina Stirnimann, Wolhusen †

In Wolhusen starb Frau Nina Stirnimann-Fischer, die Mutter unseres geschätzten Mitgliedes und heutigen Besitzerin Frau Witwe A. Glanzmann-Stirnimann des Hotel Rössli. Frau Stirnimann erreichte das hohe Alter von 74 Jahren und führte mit ihrem im Tode vorangegangenen Gatten viele Jahre das bestbekannte und bewährte Hotel und Restaurant Rössli, wo schon ehemals Vater Zumbühl mit seinen drei vielumworbene Töchtern das Haus zum Treffpunkt des gesellschaftlichen Lebens von Wolhusen erhob. Mutter Stirnimann, Tochter des ehemaligen Bäckermeisters Fischer in Wolhusen, wird uns in lieben Andenken bleiben, überstrahlte doch ihr freundliches und einnehmendes Wesen die heimelichen Räume, mit dem sie die Gäste zu unterhalten wusste. Der Frau Glanzmann und ihrer Frl. Tochter entbieten wir unsere aufrichtige Teilnahme.

J. W.-M.

# Aus den Sektionen

Berner Hotelierverein

Unter dem Vorsitz von Herrn Dir. H. Schmid tagten die Hoteliers der Stadt Bern zur Entgegennahme verschiedener Berichte über aktuelle Tagungen. Im Mittelpunkt der Beratungen stand die neu eingeführte Warenumsatzsteuer. Nachdem sich die Vertreterung auf der Lebenshaltung schon sehr empfindlich bemerkbar macht, ist es dem Gastgewerbe nicht möglich, die durch die Umsatzsteuer bedingten Auslagen ohne Überwälzung auf den Gast zu übernehmen.

Die zahlreichen durch die Kriegswirtschaft bedingten Erlasse boten Gelegenheit zu ausserordentlich reger Diskussion. Ganz besonders begrüssen die Hoteliers die in Vorbereitung stehende Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise.

Weiter sprach sich der Vorsitzende über das Thema Preis und Lohn aus, an welches sich eine rege Diskussion anschloss.

# Vermischtes

Eingesäuertes, eingesalzenes und in Essig eingemachtes Gemüse

Es gibt verschiedene Mittel und Wege, um auch im Winter Gemüse vom eigenen Pflanzplatz auf den Tisch bringen zu können. Wie man Kabis und Rüben, Bohnen und Krautstiele einsäuert, wie man Gurken, Bohnen und Schnittlauch einsalzt, oder was man mit Tomaten und Cornichons, Blumenkohl, Pilze usw. in Essig einmacht, das sagt uns in leicht verständlicher Art ein neues Büchlein, „Suchrucht ischnyde und ander Recept“, das zum rechten Zeit herausgekommen ist, um zu helfen, die Ernteeüberschüsse auf einfache und billige Weise für den Winter haltbar zu machen. Was an altbewährten Rezepten im ganzen Land herum vorhanden ist, wurde gesammelt, von den Experimenten des Eidgenössischen Kriegsmehrungsamtes bearbeitet und von der „Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich“ herausgegeben. Von dieser Stelle kann es auch bezogen werden zum Preise von 10 Rappen das Stück.

Neue Leitung

Die Gläubigerschaft des in Konkurs stehenden Hotel „Santis“ in Unterwasser hat Frau Emma Schatzmann-Loser mit der Führung des genannten Hotels betraut.

# Aus dem Zentralvorstand SHV

Der Zentralvorstand SHV wird am Freitag, den 24. Oktober, in Bern zusammenzutreten. Im Vordergrund der Verhandlungen wird die Frage der Heizungszuschläge und Winterpreise stehen. Von den übrigen vorgesehenen Traktanden seien folgende erwähnt: Warenumsatzsteuer, Autorgebühren, Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise, Reorganisation der Fachschule, Nachwuchsfragen, finanzielle Lage des Vereins, Bericht der Direktion und der Wirtschaftlichen Beratungsstelle usw.

Redaktion — Rédaction: Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)

# Stellen-Anzeiger N° 43

# Offene Stellen — Emplois vacants

Bursche, junger, für Fernverkauf und Officearbeiten per sofort gesucht. Offerten mit Bild an Bahnhofbuffet Buchs (St. G.) (1198)

Gesucht Restauranttochter, nur äusserst tüchtige, Ferner jüngere Saaltochter. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Elite, Biel. (1199)

Köchin (oder evtl. Alleinlocher), tüchtig, selbständig, in Kuranstalt zu sofortigem Eintritt gesucht. Chiffre 1200

# Stellengesuche — Demandes de places

# Bureau & Reception

Hotellierssohn mit guter Bureaupraxis, Handelschulbildung, gelernter Kellner, sucht Winterstationen als Stütze des Patrons in Bureau oder Kontrolle. Offerten an Gerold Keller, Parkhotel, Locarno. (55)

Kaufm. Angestellter, junger, dipl., sucht Winterstation-Stelle für Sekretärarbeiten in kleinerem Hotel der Ostschweiz (Graubünden od. Toggenburg bevorzugt). Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre 38

# Salle & Restaurant

Barmaid, jüngere, gut präsentierend, mit guten Zeugnissen, sucht Winterengagement. Chiffre 57

oberkellner, jüngere, sucht Engagement für die kommende Winterstation. Erstklassige Referenzen zur Verfügung. Chiffre 51

obersaaltochter, tüchtig, selbständig und sprachkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Obersaaltochter oder in Teal-Room. Chiffre 58

Restauranttochter, tüchtige, sprachkundige, sucht Winterstationen. Offerten an Marie Dinkel, Willmergen (Aargau). (31)

# SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

**Vakanzenliste**  
Liste des emplois vacants  
des Stellenvermittlungsdienstes  
Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betriebl. Nummer auf dem Umschlag und mit Brieffort-Belag für die Weiterleitung an den Stellenendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

3075 Officemädchen, Kaffeeköchin, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.  
3076 Bureau-Volontärin-Stütze der Hausfrau (Hotelpraxis), sofort, kl. Hotel, Zürich.  
3077 Zimmermädchen, servicel., Gärtner-Hauswirtschaft, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.  
3080 Garçon de cuisine, garçon pour le service des employés, de suite, hôtel 16 r., lac Léman.  
3089 Küchenmädchen, 1. Nov., grosses Restaurant, Basel.  
3093 Wäscherei-Gouvernante, Praxis in Grossbetrieben, Jahresstelle, n. Ubergang, erstkl. Hotel, franz. Schweiz.  
3095 Buchhalterin, 25-35jährig, 1. Restauranttochter für Teal-Room-Restaurant, gut präss., Vertrauensposten, 1. Nov., erstkl. Rest., Bern.  
3097 1. Lingère (Masch.-Stopferin-Näherin), sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

# Restauranttochter, tüchtige, gut präsentierend, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle in seriösen Betrieb. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Offerten unter Chiffre 59

Restauranttochter, tüchtige, fach- und sprachkundig, Winterstationenstelle in Restaurant, Hotel oder Dancing. Chiffre 67

Restauranttochter, tüchtig, deutsch, franz., etwas ital. und engl. sprechend, sucht Winterstationenstelle. Chiffre 68

Restauranttochter, 21jährig, wünscht Stelle in Hotelbetrieb, evtl. Teal-Room in der Westschweiz, wo Gelegenheit geboten wäre, die franz. Sprache gründlich zu erlernen. Offerten unter Chiffre 69

Restauranttochter, tüchtige, sucht Engagement in nur seriösen Betrieb. Zeugnisse zu Diensten. Adr. Ida Steiner, Remetschwyl (Z. Aargau). (83)

Serviertochter, 22jährig, gut präsentierend, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle in seriösen Betrieb, evtl. auch als Buffettochter. Zeugnisse zu Diensten. Offerten an A. Zeindler, Dullin, Olten. (24)

Tochter, tüchtige, gediegene, an exaktes Arbeiten gewöhnt, deutsch, franz., ital. und etwas englisch sprechend, wünscht als Saaltochter in gröss. Hotel-Pension. Gute Zeugnisse und Photo vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 74

Tochter, junge, anfängerin, deutsch und franz. sprechend, sucht gute Ausbildungsstelle für Saal. Gef. Offerten unter M. L., postlagernd, Baden. (58)

# Cuisine & Office

Aide de cuisine, 30 Jahre, arbeitsfreudig, Deutsch u. Franz., in ungekündigter Stellung, sucht Stelle in gutes Hotel-Restaurant. Chiffre 62

Alleinkoch, 34 Jahre alt, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht aussergewöhnlich gute Winter- oder Jahres-Engagement Eintritt ab 1. Dez. möglich. Offerten unter Chiffre 587

Alleinkoch oder Aide, 32 Jahre, pâtisserieskundig, sucht Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 84

Casserolle-Heizer, mit la Zeugnissen, sucht Stelle. Off. u. Chiffre 45

Chef de cuisine, très capable, avec certificats de maisons de 1er ordre, cherche place de saison d'hiver. Adresse offertes sous Chiffre 30

Chef de cuisine ou cuisinier seul, avec références, 28 ans, français-allemand, cherche place de saison d'hiver ou autre. Livre des décembre. Chiffre 86

Chefkoch, 50 J., solid, flink, m. verträgl. Charakter, sich der jetzigen Zeit anpassen, sucht Stelle für kommende Winterstation. la Ref. Offerten an E. Tobler, Schindstrasse 6, Bern. (29)

Chef de partie, 29 Jahre alt, mit besten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresengagement als Saucier, Entremetteur, Tourant, evtl. Chef de cuisine. Off. m. Lohnangaben an, unter Chiffre 75

Commis de cuisine, 20 Jahre alt, Kochlehre in der franz. Schweiz gemacht und Prüfung mit gutem Erfolg bestanden. sucht per sofort oder später Saison- oder Jahresstelle. Zeugnis zur Verfügung. Chiffre 77

Cuisinier, qui connaît les entremets et la pâtisserie, cherche place de saison ou à l'année. Livre le 1er novembre. Chiffre 60

Cuisinier, 28 ans, très capable, ayant de bons certificats, cherche place de suite dans hôtel ou restaurant. Chiffre 63

Cuisinière capable, économe, cherche engagement pour la saison d'hiver. Valais ou Vaud de préférence. Offres sous Chiffre 76

Kochlehre, 17jähriger Jüngling mit 3jähriger Realchulbildung sucht Kochlehre. Wirtschaftskammer Valais, Tel. 12. Chiffre 11

Kochlehre in der Ostschweiz gesucht von Jüngling, der die Real- und Sekundarschule absolviert hat. Offerten unter Chiffre 11

Koch-Pâtissier, tüchtiger, sparsamer, in allen Partien selbständig, sprachkundig, sucht geeigneten Posten als Chef, Chef de partie oder Tourant in grösseres Haus. la Zeugnisse. Chiffre 49

Küchenchef-Alleinkoch, guter Restaurateur, 34 Jahre alt, in allen Fächern einer schönen Küche bewandert, sowie diät., pâtisserie- und entremetskundig, sucht per sofort evtl. später Saison- oder Jahresstelle. Referenzen stehen zu Diensten. Offerten sind erbeten unter Chiffre 21

Küchenchef, Suche für meinen Küchenchef geeignete Stelle für den Winter. Auskunft durch S. Moser, Badhotel Adler, Baden. (61)

Officebursche, 17jähriger Jüngling sucht Stelle als Garçon d'office, um Deutsch zu lernen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an August Rul, Dommäddler (Fribourg). Chiffre 71

Pâtissier, 24jährig, mit 1 1/2jähriger Koch-Volontärzeit, in allen Teilen bestens bewandert, sucht Saison- oder Jahresstelle auf 15. Nov. oder später. Offerten unter Chiffre 41

Pâtissier, 28 Jahre alt, der im Hotelfach arbeiten möchte, sucht Jahres- oder Saisonengagement, wo Gelegenheit geboten wäre, beim Kochen mitzuhelfen. Offerten mit Lohnangaben an Fritz Strassmann, bei M. Schwarz, rue Sautter 1, Genève. (78)

# Etage & Lingerie

Economaatgouvernante, tüchtige Geschäftstochter, sucht passende Stelle in gutem Betrieb. Graubünden bevorzugt. la Zeugnis zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 47

Etage-, Lingerie- oder Officegouvernante, mit erstklassigen Referenzen, sucht passendes Engagement für kommenden Winter oder Jahresstelle. Offerten an Chiffre 46

Gouvernante, Lingerie, Economat, tüchtig, sprachk., sucht Vertrauensposten, evtl. als Stütze der Hausfrau. Referenzen erster Häuser. Jahresposten bevorzugt. Chiffre 89

Lingère, gesetztes Alters, tüchtig, in allen Teilen des Berufes bewandert, sucht Jahres- evtl. Saisonengagement; würde auch in kleinen Betrieb als Lingère-Wäscherin gehen. Off. erb. an Fr. M. K., Bundesplatz 3, Luzern. (79)

Lingère, tüchtige, selbständige, sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 80

Maschinen-Wäscherin, tüchtige, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutes Haus. Chiffre 54

Zimmermädchen, 32 Jahre, tüchtig, selbständig, sucht Stelle in gutes Hotel für die Winterstation. Gef. Offerten unter H. B., postlagernd, Baden. (64)

Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in gutgehendes Hotel. Chiffre 88

# Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier oder Portier-Conducteur sucht Winterstationen- evtl. auch Jahresstelle. Gute Referenzen. Offerten an Meinrad Vogli, Hetschbühl (Wallis). (64)

Allein- oder Etageportier, 37 Jahre alt, sprachkundig, mit la Zeugnissen und Ref., sucht Winterstation- oder Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 65

Conducteur, Mitte dreissig, sprachkundig, gut präsentierend, sucht Stelle für sofort oder später. Chiffre 73

Conducteur, mit la Ref., sucht Winterstationenengagement, auch als Portier-Conducteur in mittelgr. Hotel. Chiffre 66

Jeune homme de 32 ans, parlant le français et un peu l'allemand, cherche place comme portier d'étage, seul ou garçon de maison. Place à l'année ou de saison d'hiver. Très bons certificats à disposition, libre le 1er décembre. Chiffre 72

Nachtportier, Conductor, Telephonist sucht Winterstationen-stelle. Deutsch, Franz., Englisch, erstkl. Zeugnisse und Ref. Adr. Max Richter, Rest. Burghalde, Lenzburg. (82)

Portier-Conducteur, 33 J., evtl. Uniform, bestens empfohlen, sucht Winterstationen- oder Jahresstelle in gutes Haus nach Luzern od. Bern für allein. Ab Anfang Nov. G. Eichenberger, Schloss- hotel, Locarno. (40)

Portier-Conducteur-Allein- oder Nachtportier, 27 Jahre alt, sprachkundig, mit la Zeugnissen und Ref., sucht Saison- oder Jahresstelle. Frei ab 27. Oktober. Off. erb. unter Chiffre 81

# Divers

Gouvernante, 41 Jahre, tüchtig in allen Teilen des Berufes, sucht Stelle als Etage- oder als Alleingouvernante in mittleres Hotel. Chiffre 87

Vertrauensstille wünscht treues, zuverlässiges, gewandtes Fräulein mit vielseitiger Praxis, Bureau-Gouvernante (evtl. Aushilfe). Eintritt nach Übereinkunft. Off. erb. unter Chiffre 85

3099 Jüngere Köchin, selbst., tüchtige Buffetedame, Bahnhof- Buffet, Ostschweiz.  
3100 Casserolier, Nov. Hotel 50 Betten, Thunersee.  
3102 Jüngere Hausbursche (evtl. Hausmädchen), sofort, kl. Hotel, Interlaken.  
3103 Tüchtige Köchin, Winterstation, Hotel 25 Betten, B. O.  
3104 Haushaltungsköchin (Saison Kaffeeköchin), Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Tessin.  
3106 Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.  
3107 Secrétaire-caissière (jeune fille parlant les langues), nov., hôtel 50 lits, Valais.  
3109 Portier-Hausbursche, Winterstation, mittl. Hotel, Adelboden.  
3114 Serviertochter, Et.-Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.  
3115 Serviertochter (allein), Deutsch, Franz., sofort, kl. Hotel, Serviettochters.  
3116 Köchin-Keller-Gouvernante, Jahresstelle, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.  
3117 Tochter für Wäscherei und Lingerie, Lingère-Stopferin, Heizer-Casserolier, Winterstation, mittl. Hotel, Arosa.  
3121 Gouvernante, Heizer-Kellermeister, Boulevar-Hausbursche, n. Ubergang, erstkl. Restaurant, Arosa.  
3124 Restauranttochter, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.  
3125 Et.-Portier, Barmaid, Kafee-Angebotstischkochen, Casserolier, Officemädchen, Zimmermädchen, 2 Saaltochter, 2 Restauranttochter, Winterstation, mittlgr. Hotel, Adelboden.  
3140 Casserolier, Hausmädchen, Buffettochter, Abf. Nov., Bahnhof-Buffet, Zentralschweiz.  
3144 Buffetedame (25-30jährig), 1. Nov., Hotel 40 Betten, Tessin.  
3150 Et.-Portier, Barmaid, Küchenbursche, sofort, mittlgr. Passantenhotel, Basel.  
3152 Kellnerbursche, Ende Okt., Restauranttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.  
3151 Selbst. Saaltochter, Serviertochter für Restaurant und Teal-Room, selbst. Zimmermädchen, Alleinportier, Winterstation, mittl. Hotel, Mürren.

3158 General-Gouvernante, Winterstation, mittelgr. Hotel, Ostschweiz.  
3159 Buffettochter, sprachk., sofort, Bahnhof-Buffet, Zentralschweiz.  
3160 Officebursche (evtl. Anfänger), Officemädchen, 1. Nov., Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.  
3162 Serviertochter, n. Ubergang, mittl. Hotel, Arosa.  
3163 Hausoetochter, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.  
3168 Restauranttochter, Kenntnisse in Barbetrieb, Winterstation, Hotel 100 Betten, B. O.  
3169 Restauranttochter, sofort, grösseres Rest., Graubünden.  
3189 Restauranttochter, Küchen-Hausbursche, Winterstation, kl. Berghotel, Ostschweiz.  
3172 Volontär für Office, Economat und Lingerie, sofort, mittlgr. Hotel, Gen.  
3174 Haus-Officebursche, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.  
3173 Zimmermädchen, Saal-Restauranttochter, Kaffeeköchin, Portier-Hausoetochter, Küchenmädchen, Winterstation, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.  
3178 Sekretärin, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.  
3179 Side-Listre-femme de chambre, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.  
3182 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Zug.  
3184 Casserolier, grosses Restaurant, Ostschweiz.  
3185 Jüngere Köchin neben Chef, sofort, Bahnhof-Buffet, Ostschweiz.  
3190 Jüngere Saaltochter, Jahresstelle, Bahnhofhotel, Ostschweiz.  
3191 Zimmermädchen, Saaltochter, Küchenbursche, Portier-Heizer, Winterstation, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.  
3195 Hausbursche-Portier, 1. Nov., mittl. Hotel, Thunersee.  
3196 Haus-Küchenbursche, sofort, Hotel 80 Betten, Badoort, Aarg.  
3197 Tüchtige Serviertochter (ca. 25jährig), Jahresstelle, kl. Passantenhotel, Aarg.  
3199 Lingermädchen, Saaltochter aus der Lehre, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.  
3204 Chasseur, sofort, erstkl. Hotel, Basel.

3205 Tüchtige Saaltochter, Winterstation, Hotel 50 Betten, Grb.  
3206 Jüngeres Zimmermädchen, 15. Nov., erstkl. Hotel, Basel.  
3214 Casserolier-Heizer, Kellner, Buffet, Chasseur (Umzug aus der Schule), Jahresstellen, erstkl. Hotel, Tessin.  
3217 Kafee-Haushaltungsköchin neben Chef (auch Volontärin), Winterstation, Hotel 50 Betten, Graubünden.  
3218 Wäscherin/Stopferin, Hotel 30 Betten, Kl. Solothurn.  
3219 Saaltochter, Zimmerkellner, Chasseur-Skibursche, Winterstation, Hotel 100 Betten, Graubünden.  
3222 Buffettochter (Ablösung im Service), sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.  
3226 Serviertochter, Saaltochter, kl. Hotel, Simmental.  
3228 Zimmermädchen, Grosshotel, Zürich.  
3229 Jüngere Tochter für Zimmer und Service (evtl. Anfängerin), Hotel 80 Betten, Biel/see.  
3230 Haushaltungsköchin, mittl. Hotel, Interlaken.  
3231 Angestellte-Zimmermädchen, Officemädchen, Et.-Portier, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.  
3235 Selbst. Köchin (im Sommer neben Chef), kl. Hotel, Ostschweiz.  
3238 Sekretärin-Stütze der Hotelierfrau, sofort, Hotel 60 Betten, Wallis.  
3239 Restauranttochter, deutsch, franz. sprechend, Hotel 80 Betten, Biel/see.  
3242 Zimmermädchen, 5. Nov., Serviertochter für Café-Rest., sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.  
3247 Zimmermädchen, Et.-Portier, Passantenhotel 80 Betten, Ostschweiz.

# Lehrstellenvermittlung:

3161 Kellerlehrling, grosses Passantenhotel, Zürich.  
3237 Kellerlehrling, mittlgr. Passantenhotel, Ostschweiz.  
3187 Buffettochter, Hotel 50 Betten, Jahresstelle, Ostschweiz.  
3199 Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.  
3217 Kochvolontärin, Hotel 50 Betten, Davos.

# Kochkurse

an der staatlich subventionierten SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LÜZERN  
Heute geht es nicht mehr ohne gründliche Küchenkenntnisse, genaue Kalkulation, rationelles, sparsames Kochen. Unser Kochkurs vermittelt die nötigen Kenntnisse!  
Nächste Kurse: 28. Okt.—20. Dez. 6. Jan.—26. Febr.  
Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51

# Barmaid

gut präsentierend, deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht passendes Engagement in gutgehendes Bar. — Erstklassige Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre D. R. 2467 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# Geschäftsbücher

für Hotels  
Liefert prompt und billig  
Zentralbureau  
Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2  
Gefl. Musterbogen verlangen

# FILLE D'HOTELIER

22 ans, cherche place comme secrétaire ou aide de la direction  
Chercht eine Anangsstelle neben tüchtige Gouvernante  
franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre A. L. 2458 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# BARMAN Koch-Lehrstelle

20jähriger Tessiner, mit Kenntnissen der franz. Sprache und 4 Jahre Praxis als Officebursche, sucht  
Eintritt nach Wunsch, Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 5 25 40.

# Tüchtige, selbständige Restaurations-Köchin per 1. November gesucht.

Jahresstelle. Lohn Fr. 150.—. Gasthof zum Bären, Birsfelden bei Basel, Telefon 2 33 94.

# FORTWÄHREND KURSE

für franz., Italien-, Engl., Stenodactylo-, Dolmetscher-, Buchhalter, Diplomat(in), Dolmetscher, Staatsstellen in 3 Mon. in jed. Klasse nur 5 Schüler  
EGOTES TAMÉ Neuchâtel 33 und Luzern 33

# Küchenchef, tüchtiger, mit besten Referenzen, Ende der 30er Jahre, exakter, ruhiger Arbeiter und an der Zeit entsprechendes Arbeit gewöhnt, sucht Stelle als

**Chef oder Alleinlocher**  
für Winterstation oder Jahresbetrieb. Gegenwärtig noch in grösserem Kurhotel tätig. Offerten unter Chiffre E. G. 2459 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# Köchin

Schweizerin, 28 Jahre alt, Fachschulbesuch, Praxis, mit guten Zeugnissen, sucht Winterstationenstelle  
Gefl. Offerten unter Chiffre E. G. 2459 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# Kellerlehrestelle

gesucht für 17 1/2 Jahre alten, grossen, intelligenten Jüngling, Französisch und deutsch sprechend. Absolvent der Hotelfachschule. — Offerten unter Chiffre B. R. 2465 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# Gesucht treuer, zuverlässiger Hausbursche

welcher den Umgang mit der Zentralheizung versteht. Jahresstelle. Eintritt sofort. Anfragen an Autter-Alweg, Restaurant Uhler, St. Gallen, Telefon 2 44 36.

Das Geheimnis meines Erfolges!  
LUCUL - Kraftfleischbrühe  
LUCUL - Hühnerkraftbrühe  
LUCUL - Ochsenwanzsuppe  
klar und gebunden  
LUCUL - Bratensauce  
LUCUL - Sulz-Aspic  
LUCUL - WILHELM SCHEIM Ww. ZÜRICH 3  
LUCUL - Nährmittelfabrik Tel. 732 03

Gesucht für Winterstation nette Barlehrtochter  
mit Servicekenntnissen. Gefl. Offerten unter Chiffre M. P. 2469 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschli. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Receptions- Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stages, Auslandsaufenthalte, Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch  
GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesnerallee 32.

Revue-Inserte haben stets Erfolg!

### Les problèmes du jour

#### Apprentissage et écoles professionnelles

Au moment où les personnalités dirigeantes de nos organisations professionnelles se préoccupent de l'avenir de notre hôtellerie et du problème particulièrement brûlant et délicat du recrutement de notre personnel, il n'est pas inutile, semble-t-il, de mettre un peu de clarté dans les esprits et de préciser certains points essentiels qui permettront de juger mieux, et en connaissance de cause, les décisions qui vont être prises incessamment et qui constitueront les fondements de l'hôtellerie suisse de demain.

Si la plupart des « Fachmänner » semblent être d'accord à quelques détails près, quant à la solution à donner au problème de l'apprentissage proprement dit, il n'en est pas de même du caractère que doivent avoir nos écoles professionnelles, et à ce sujet les méthodes à employer font surgir des avis souvent diamétralement opposés.

Un premier principe doit être posé: *l'Ecole professionnelle ne supplée pas à l'apprentissage, et inversement, l'apprentissage ne saurait remplacer l'Ecole professionnelle.* Ce sont là deux genres d'éducation différents, disons même en opposition l'un par rapport à l'autre; s'ils se complètent, ils ne sauraient en aucun cas se superposer. Et pourtant une certaine confusion régnait à ce sujet dans nos milieux hôteliers où l'on entend très souvent exprimer l'opinion que rien ne vaut un bon apprentissage ou qu'en sortant d'une bonne école professionnelle, le jeune hôtelier en sait assez pour entreprendre ou diriger plus tard une exploitation hôtelière.

Est-il besoin de dire que ceux qui émettent de telles appréciations sont dans l'erreur et que la solution se trouve dans la combinaison, disons mieux, dans la juxtaposition des deux tendances. En effet, on peut admettre sans risque de se tromper que, de nos jours, le jeune hôtelier, qui n'aura pas pu bénéficier d'un enseignement théorique que l'on ne peut acquérir qu'à l'école, et de l'expérience pratique que seul un sérieux apprentissage est à même de donner, ne sera pas prêt à affronter les difficultés de la carrière hôtelière avec toutes les embûches et toutes les surprises qu'elle réserve à l'inexpérience.

Or si la question de l'apprentissage ne comporte pas de problème insurmontable, si en fait une part de nos maisons peuvent encore prétendre former des jeunes gens à la pratique du métier, il n'en est pas de même de nos écoles professionnelles dont on ne perçoit pas toujours très bien le but et les raisons pour lesquelles elles ont été instituées. Il paraît donc indispensable d'apporter certains éclaircissements et de poser le problème de telle manière qu'il puisse être sagement résolu.

Essayons tout d'abord de préciser en quoi l'école se différencie de l'apprentissage. Pour tout esprit averti, cette distinction est extrêmement simple, elle est même catégorique. Alors que l'apprenti commence par se faire la main en s'attachant aux petites besognes du métier, passant du polissage de l'argenterie au nettoyage des légumes, par tous les menus travaux plus ou moins délicats et parfois même de nos grandes maisons, l'éleve de nos écoles professionnelles par contre se verra inculquer dès les premières leçons les idées maîtresses de notre industrie nationale, sa raison d'être, son histoire, les principales phases de son développement pour arriver petit à petit à étudier le détail et les finesses du métier jusqu'à pouvoir disséquer le prix de revient d'un repas, équilibrer la composition d'un menu de fête ou démontrer la subtilité d'un « compte de réserve » ou de « Pertes et profits ».

En bref, pas de comparaison possible: l'apprentissage commence par le bas et monte jusqu'à un certain degré de la technique, l'Ecole professionnelle commence son enseignement par le haut et descend jusque dans les plus infimes détails de la science appliquée tout en collaborant à la pratique du métier. Cela est si vrai qu'il est toujours très difficile de concilier les idées du « Fachmann » et celles du pédagogue. Savoir, connaître son métier, est une chose; savoir enseigner en est une autre, souvent bien différente. Alors que le « Fachmann » a toujours tendance à considérer l'éleve comme un apprenti et cherche à lui inculquer les notions élémentaires du métier sans pouvoir souvent donner les motifs pour lesquels on est arrivé à tel résultat pratique plutôt qu'à tel autre, le vrai pédagogue, au contraire, s'efforce de faire une synthèse de son enseignement, cherche à faire travailler la raison et à tirer les principes, les idées directrices de la branche qu'il a mission d'enseigner, en un mot, il essaye de faire ressortir le pourquoi des choses. D'où la difficulté de concilier de nos jours le « Fachmann » et le pédagogue, ce dernier étant si rarement rare, on peut affirmer à coup sûr, que le pédagogue-« Fachmann » n'existe pas, à moins d'avoir été formé comme tel et de bénéficier d'une expérience de plusieurs années d'enseignement dans la branche. C'est sur ces données de base que repose tout le problème et ceux qui prétendent le contraire font fausse route. Ils élèvent à l'une et à l'autre méthode les caractéristiques essentielles de leur raison d'être.

Ceci étant posé, il apparaît dès lors de toute évidence que pour posséder les qualités indispensables du chef d'entreprise, il faut aujourd'hui plus qu'un simple apprentissage et plus aussi qu'un certificat de l'une de nos écoles professionnelles, si brillant qu'il puisse être. L'hôtelier qui n'était il y a quelques 50 ans qu'un honnête amphytrion, est devenu aujourd'hui un industriel qui doit faire face à des difficultés toujours accrues. Alors qu'autrefois il suffisait de bien connaître la technique de son métier, de faire une bonne cuisine, de bien recevoir ses hôtes et de réclamer une juste rémunération pour les services

rendus, un élément nouveau est apparu de nos jours, plus redoutable que tous les autres réunis: la concurrence, la concurrence moderne, qui non seulement oblige à faire mieux que son voisin, mais ce qui est beaucoup plus difficile, à faire mieux au meilleur marché. Faire mieux, dans l'hôtellerie est chose relativement facile, il suffit d'être homme de goût, mais faire mieux et moins cher, c'est le tour de force qui classe l'homme dans la catégorie des véritables « Fachmänner ».

Quels sont dès lors les éléments qui vont permettre à l'hôtelier de conquérir ce véritable droit à l'existence? Deux qualités maîtresses qui, quoique souvent intuitives, sont aussi précisément de celles qui peuvent s'acquérir à l'école et à la pratique du métier, à savoir: le calcul et la perspicacité. Quel est l'hôtelier qui osera prétendre de nos jours qu'il ne calcule pas, qu'il ne calcule pas plus qu'il n'a jamais calculé? Quel est l'hôtelier qui peut se permettre d'affirmer qu'il ne recherche pas aujourd'hui beaucoup plus qu'autrefois tous les moyens d'augmenter ses recettes et de diminuer ses dépenses? Et pourtant l'époque n'est pas très éloignée où le rendement d'une affaire s'évaluait à la somme d'argent qui avait pu être mise de côté aux cours de la saison! C'était le seul barème, on s'en contentait et l'on était heureux! Tout le problème est là.

Il ne saurait donc plus être douteux que de nos jours la somme des connaissances nécessaires à un jeune hôtelier ne peut être considérée comme acquise par la seule détention d'un certificat d'apprentissage ou d'un diplôme de l'une de nos Ecoles professionnelles. Non seulement l'un et l'autre sont indispensables, mais une bonne instruction secondaire ou gymnasiale apparaît plus que jamais nécessaire. Du reste, les premières expériences de la vie montrent à ce jeune débutant que tout ce qu'il connaît n'est

encore rien en regard de tout ce qui lui reste encore à apprendre. Avec un tel bagage, il aura cependant la certitude de posséder une base sûre et objective sur laquelle il pourra construire à son gré. Sa voie lui sera toute tracée; il pourra juger en connaissance de cause, tous les aspects de l'hôtellerie lui seront désormais familiers, il ne sera plus seul devant le néant. Si cet espoir d'un jour lui pouvait être considéré comme une faillite demain, ce serait déjà sans conteste un pas magistral dans la voie du progrès.

Contentons-nous, pour conclure, d'affirmer une fois de plus qu'à notre époque, plus que jamais, la profession d'hôtelier n'est plus une sinécure. Le simple aubergiste d'autrefois est devenu un industriel appelé à gérer parfois des capitaux immenses. La concurrence, de son côté, a pris ces dernières années un caractère d'acuité tel que les appréciations générales et superficielles ont dû faire place aux méthodes de calcul précis et méticuleux, indispensables de nos jours à toute entreprise sérieuse et rationnellement exploitée. Est-il besoin d'ajouter que de telles exigences ont pour corollaire naturelle une préparation correspondante, particulièrement poussée de notre personnel supérieur et de nos jeunes hôteliers? Poser la question c'est la résoudre et il serait infiniment souhaitable que cette face du problème fût clairement comprise de tous. Car à cet aspect de la situation présente viendra s'ajouter demain un élément plus redoutable encore: celui de la concurrence internationale, d'autant plus dangereuse qu'elle nous arrivera de pays considérablement appauvris par la guerre. La lutte des prix risque fort à ce moment-là d'entrer dans une phase de difficultés que nous n'avons pas encore connue. Il s'agit donc de nous préparer sans délai à subir ce dernier assaut, si l'on veut pouvoir encore sauver ce qui nous reste de cette partie si chère de notre patrimoine national. Préparons donc minutieusement l'avenir, mettons sur pied un programme d'enseignement digne de notre chère profession. Nos jeunes nous seront reconnaissants plus tard de les avoir formés pour la lutte qui se prépare. Souhaitons que les décisions qui vont être prises nous donnent cette assurance et cet apaisement.

F. Cottier.

### A propos d'une nouvelle distribution spéciale de coupons de repas

Au cours des discussions préliminaires qui eurent lieu au début de l'année au sujet de l'introduction des coupons de repas, la Société suisse des hôteliers avait demandé à l'office fédéral de guerre pour l'alimentation que l'on distribue sans autre, chaque mois, un certain nombre de coupons de repas aux personnes ayant droit aux cartes de denrées alimentaires et l'on parlait à l'époque de 15 coupons par mois. Cette proposition provenait du fait que l'on craignait que les personnes qui ne vont qu'occasionnellement au restaurant n'y renoncent tout à fait à l'idée d'avoir à échanger une demi-carte de denrées alimentaires contre des coupons de repas. Sur ce point, les conditions d'échange désavantageaient très certainement l'hôtellerie, car il est difficile, pour quelqu'un qui ne va que rarement au restaurant, de se priver d'une demi-carte de denrées alimentaires.

A cette époque déjà, mais spécialement à cause de difficultés techniques, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation avait repoussé la proposition d'une distribution mensuelle, mais il avait tenu compte des objections de la S.S.H. et procédait à une distribution unique de 40 coupons au moment de l'entrée en vigueur de ce nouveau rationnement. En outre, le dit office s'était déclaré prêt à examiner ultérieurement la possibilité d'une nouvelle distribution de coupons, pour autant que les conditions de notre approvisionnement le permettent. Au cours de cet été, les organisations de l'hôtellerie et de la restauration ont réitéré leur demande auprès de l'office de guerre pour l'alimentation et celui-ci nous donna l'assurance qu'il soumettrait cette question à un nouvel examen. Nous attendons toujours une réponse sur ce point.

Si nous abordons ce problème avant d'avoir de nouvelles précisions officielles à ce sujet, c'est que la Banque Bar et Cie à Zurich lui a consacré, dans son 39ème bulletin hebdomadaire, un important article qui a trouvé un certain écho dans la presse quotidienne et technique de Suisse allemande. Nous tenons également à le signaler, car la réalisation de cette « intéressante proposition » ne pourrait qu'avoir d'heureux effets sur notre industrie. Voici en résumé de quoi il s'agit:

L'auteur de cet article constate une fois de plus que, grâce aux 40 coupons de repas supplémentaires qui ont été distribués au mois d'avril avec les cartes de denrées alimentaires, les hôtels et restaurants n'ont pas eu, au début, trop à souffrir de ce nouveau système de rationnement. Mais, par contre, au fur et à mesure que ces coupons supplémentaires s'épuisent, on constate une diminution du chiffre d'affaires des restaurants, car les ménagères hésitent à transformer en coupons de repas ne serait-ce qu'une demi-carte de denrées alimentaires. Il en résulte évidemment une diminution sensible de la fréquence dans les restaurants puisque, à part les gens qui sont de par leur profession ou leurs obligations obligés à manger au restaurant, les autres évitent de prendre leurs repas hors de chez eux. On en vient dès lors à se demander s'il ne conviendrait pas de faire en sorte que les restaurants puissent travailler normalement et, en d'autres termes, on se demande si les inconvénients économiques qui résultent des coupons de repas tels qu'ils sont réglemés actuellement ne sont pas pire que les répercussions qu'auraient pour notre approvisionnement l'excédent de consommation qu'entraînerait la possibilité pour le consommateur de prendre ses repas au restaurant, sans que cela soit au détriment de sa carte de denrées alimentaires.

Si l'on estime que les coupons de repas sont nécessaires pour permettre un meilleur contrôle des denrées attribuées aux restaurateurs, on en vient alors à se poser la question suivante. Quelle consommation supplémentaire occasionnerait la remise d'un certain nombre de coupons de repas avec les cartes de denrées alimentaires habituelles?

L'article en question y répond comme suit: On peut estimer que les 40 coupons supplémentaires octroyés le 1er avril 1941 ont été épuisés en 6 mois, ce qui revient à dire que le quart d'une ration mensuelle supplémentaire a été consommé en 6 mois ou encore que la consommation supplémentaire mensuelle par tête de population a été de  $\frac{1}{12}$ , soit d'environ 4%. Or ce chiffre représente un maximum, car il y a certainement encore de nombreuses personnes qui ne vont très rarement et qui ont encore leurs anciennes cartes de repas à peu près intactes. En outre, on pourrait réduire ce chiffre, soit en ne distribuant pas de cartes supplémentaires aux enfants de moins de 16 ans par exemple, soit en n'en distribuant qu'aux personnes qui en font la demande par écrit; l'on pourrait encore prélever une modeste taxe à cette occasion, ceci pour éviter que les cartes ne soient remises de la main à la main. De cette façon il est clair qu'il n'y aura guère plus de deux millions (pour une population de 4 millions) de cartes de repas supplémentaires distribuées et d'après les expériences faites avec les premières cartes, on constate que l'excédent de consommation serait à peine de 2%.

Si l'on admet la possibilité d'une consommation supplémentaire de 2% — et il faut spécifier que cela ne concerne que les marchandises rationnées, car les marchandises non rationnées seraient aussi bien consommées à la maison qu'au restaurant — il faut examiner quelles seraient les répercussions d'une nouvelle distribution de coupons de repas pour les hôtels et restaurants. 40 coupons de repas en 6 mois représentent 20 repas, qui peuvent être comptés, en moyenne, y compris boissons et pourboires, à environ fr. 3.- le repas. C'est-à-dire que cela représente pour le détenteur d'une carte de repas une dépense de fr. 60 pour 6 mois, ou de dix francs par mois et, si l'on évalue à 2 millions le nombre de personnes qui utiliseraient ces cartes, on arrive à un chiffre d'affaires supplémentaire de 20 millions par mois qui pourrait grandement contribuer à sauvegarder une de nos plus importantes branches d'économie nationale. L'article en question insiste encore sur l'importance qu'il y a, quand les temps deviennent difficiles, de permettre à la population de se retirer dans une atmosphère agréable. Les distractions, les sorties au restaurant, etc. sont parmi les éléments essentiels de ce facteur moral.

Voici dans leurs grandes lignes les propositions et arguments développés dans cet article. Il ne reste qu'à souhaiter que l'office fédéral de guerre pour l'alimentation soit bientôt du même avis et consommateurs, hôteliers et restaurateurs seront pour une fois satisfaits.

### A l'Ecole professionnelle de Cour

#### Séance de la commission scolaire

C'est du lundi 13 au mercredi 15 octobre qu'ont eu lieu à l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne les examens finals du cours professionnel général et du cours de cuisine. Mercredi matin,

notre Ecole a fermé ses portes après avoir mené à bien ses nouveaux cours de 6 mois. On espérait vivement dans nos milieux qu'elle reprendrait son activité au printemps et l'on souhaite qu'elle pourra donner des cours d'une plus longue durée, offrant ainsi aux jeunes gens qui se vouent à la carrière hôtelière la possibilité d'acquérir une meilleure formation que ne le permettent des cours de 6 mois. Les dernières expériences ont prouvé que l'étude de la comptabilité, de la composition des menus, des marchandises et d'autres branches encore, exigeait absolument plus de temps si l'on voulait former du personnel supérieur qualifié.

Une fois les examens terminés, la grande commission scolaire a tenu séance dans les locaux de l'Ecole et s'est occupée, à côté de la question de la réouverture de l'Ecole, de l'opportunité d'organiser pendant sa fermeture des cours centraux pour les hôteliers. De tels cours centraux devraient avoir pour but de renseigner clairement nos membres sur les mesures actuelles de l'économie de guerre, sur le rationnement, sur les questions fiscales, etc. Les questions culinaires devraient également être traitées.

Mais la commission scolaire est arrivée de nouveau — car elle avait déjà discuté cette question — à la conclusion que de tels cours centraux à l'Ecole de Lausanne-Cour ne réuniraient que trop peu d'inscriptions. Par contre, la question de cours régionaux d'orientation a été renvoyée au Comité central avec pressante recommandation. En effet, des cours régionaux donneront certainement de meilleurs résultats et mettront moins chers, au point de vue des locaux à utiliser, que s'il fallait spécialement chauffer notre Ecole pour cela. Enfin, il fut proposé au sein de la commission scolaire d'accorder plus d'attention à la formation des hôteliers. Ceux-ci devraient en effet se faire un devoir de participer aux cours de notre Ecole. Cela pourrait leur être spécialement utile pour l'obtention du certificat de capacité et ainsi ils ne s'exposeraient pas à de désagréables surprises — comme il s'en est produit ci ou là — lors de ces examens. Même si l'on est à la tête d'une grande exploitation, il ne faut pas en conclure que l'on est omniscent surtout au point de vue de la législation qui, à l'heure actuelle, est très compliquée. L'on oublie, hélas! vite au cours des ans ce que l'on a appris autrefois et il est bon à l'occasion de se rafraîchir la mémoire. Dans ce domaine, la commission scolaire propose d'examiner s'il ne serait pas utile, pour certaine hôtellerie, d'avoir davantage recours à un fiduciaire pour surveiller et réviser sa comptabilité. On se souvient que la Société suisse des hôteliers s'était déjà occupé de cette question et l'avait réglée en passant un contrat avec une importante société fiduciaire. On faisait valoir dans nos milieux que les frais de telles révisions comptables devaient être sensiblement moins élevés qu'on ne le prévoyait jusqu'alors.

Pour finir, la commission scolaire s'est occupée du problème de la réorganisation des Ecoles professionnelles de l'industrie hôtelière. On sait que le Dr Böschstein, chef de la Section de l'enseignement professionnel, a élaboré un projet à ce sujet, projet qu'il a soumis aux 4 écoles professionnelles qui entrent en ligne de compte, soit celles de Lausanne, Lucerne, Neuchâtel et Zurich. La commission scolaire estime en principe que le projet du Dr Böschstein peut servir de base à des discussions ultérieures, mais qu'il doit subir quelques modifications pour tenir compte de la situation actuelle qui résulte de la guerre. Il a été pris note des décisions prises à ce sujet par la commission scolaire et ces décisions seront discutées en même temps que le rapport du Dr Böschstein, lors de la prochaine séance du Comité central. M. R.

### Les examens finals

Les examens mettant un point final aux cours de 6 mois qui ont débuté le 1er avril ont eu lieu le lundi 13 et le mardi 14 octobre. Les membres de la commission scolaire fonctionnaient comme experts. Ces examens portèrent entre autres sur les branches techniques et professionnelles comme l'économie hôtelière, le service de table, l'écologie, la connaissance du bar, des marchandises, et des installations techniques. Les experts purent constater qu'étant donnée la courte durée de ces cours, les résultats sont satisfaisants et que les élèves, à quelques exceptions près, ont acquis une excellente base professionnelle. Si les résultats obtenus sont parfois inégaux, il faut en chercher surtout la cause dans le fait que certains élèves ne possédaient pas assez le français pour suivre régulièrement de tels cours.

Le mercredi 15 octobre à 9 h 30, la commission scolaire, le corps enseignant et les élèves se réunirent dans la salle à manger de l'Ecole pour écouter la proclamation des résultats. M. Jaussi, président de l'Ecole, puis M. Haechy, de Lucerne, adressèrent aux élèves des paroles de circonstance. Enfin, M. W. Müller, président de l'Association des anciens élèves, prononça une petite allocution et remis, au nom de cette association, les beaux prix d'encouragement qu'elle offre chaque année aux trois meilleurs élèves.

Le prix revint à Mlle Hélène de St-Germain (Interlaken), le 2ème à Mile Lotte Jaecher (Zurich) et le 3ème à M. C. Manz (Zurich).

Après cette séance de « grabeau », commencèrent les examens finals du cours de cuisine de 6 mois. M. J. Haechy, Lucerne, et R. Mojonnet, Montreux, fonctionnèrent comme experts. Au cours du repas de midi, les membres de la commission scolaire purent déguster les mets préparés par les élèves. Les experts se déclarèrent satisfaits des résultats de ces examens de cuisine, aussi bien au point de vue de la présentation que de l'effort intensif fourni par les élèves pendant

## Divers

### Le rationnement du fromage et les restaurants spécialisés

Parmi les prescriptions réglementant le rationnement des denrées pour le mois de novembre, signalons que les ménages collectifs dont l'exploitation comporte exclusivement ou spécialement le service de mets aux fromages (restaurants spécialisés pour la fondue, la raclette, etc.) peuvent demander à la section du lait et des produits laitiers de modifier la limite supérieure de leur ration de fromage, en ce sens qu'ils peuvent obtenir en fromage le total de la quote des groupes A, B et C. Le groupe C sera compté dans le groupe B dans le rapport de 1 à 1,5. La demande doit être adressée à l'office fédéral de guerre pour l'alimentation, section du lait et des produits laitiers, Effingerstrasse, Berne.

### Association suisse des directeurs des Syndicats d'initiative

L'Association suisse des directeurs des syndicats d'initiative a tenu à Lugano, samedi et dimanche, son assemblée générale sous la présidence de M. L.-E. Pessina (Lucerne).

Après avoir réglé diverses questions d'ordre administratif et réélu le comité sortant de charge, l'assemblée a entendu avec intérêt une conférence de M. R. Thiessing, directeur de l'Office central du tourisme, à Zurich. L'orateur a donné connaissance du projet du dit office, qui va organiser des cours de perfectionnement à l'intention des

employés des agences de voyage et des bureaux de tourisme; ces cours, d'une durée de dix jours, commenceront au mois de novembre. On espère que ce n'est pas seulement à Zurich qu'ils auront lieu et qu'ils seront également organisés en Suisse romande.

Parlant au nom de la Fédération des agences de voyage de Suisse, M. Morgenhaler a présenté un rapport très documenté sur la situation particulièrement difficile dans laquelle se trouve cette branche du tourisme; il a indiqué les mesures déjà prises ou encore à prendre pour remédier à cette situation.

### A la Foire aux provisions de Fribourg

Comme dans les autres foires de notre pays, le tourisme avait aussi sa place à la Foire aux provisions de Fribourg. En effet, le stand du tourisme fribourgeois permettait à tous les visiteurs de se rendre compte des beautés touristiques de ce canton, car une série de photographies fort réussies évoquaient les sites les plus divers des rives harmonieuses du lac de Morat aux sommets des Alpes fribourgeoises. Le stand du tourisme donnait une preuve concrète de l'effort fait ces dernières années, dans l'intérêt général, par les sociétés de développement du canton.

### Arrestation d'un rat d'hôtel à Morat

Un voyageur disant se nommer Duvoisin et être géomètre à Lausanne, s'étant présenté à l'Hôtel de la Couronne à Morat, pour y louer une chambre, la propriétaire, Mme Disler, épouse

du président de la Société des hôteliers du canton de Fribourg, eut l'impression d'avoir déjà vu ce personnage dans son établissement. Elle fixa ses souvenirs et put établir qu'il avait déménagé à la cloche de bois, laissant une valise qui ne contenait rien de précieux. Elle avertit aussitôt la police et un gendarme vint demander à Duvoisin ses papiers d'identité. Celui-ci, se voyant pincé, tenta de s'évader par le toit. Il fut naturellement arrêté et incarcéré. Il s'agit en fait d'un récidiviste et on ne peut que féliciter Mme Disler de sa présence d'esprit.

## Nécrologie

### Joseph Masserey †

Nous apprenons avec tristesse la nouvelle du décès, à Lausanne, à l'âge de 80 ans, de M. Joseph Masserey qui a consacré la plus grande partie de sa vie à l'hôtellerie. Il avait fait de nombreux stages, dans sa jeunesse, dans divers grands hôtels en Angleterre, en France et en Suisse et, en 1895, il fonda l'Hôtel Terminus à Sière qu'il exploita pendant 25 ans. Pendant 20 ans il se dévoua pour sa commune et fut pendant de longues années conseiller et caissier communal. Il sut se faire apprécier de chacun pour son amabilité et sa courtoisie. Il passa les dernières années de sa vie auprès de sa fille et de son genre qui exploitait l'Hôtel Perren à Zermatt. Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de notre vive sympathie.

## Nouvelles personnelles

### Mariage

Nous venons d'apprendre la nouvelle du prochain mariage d'un de nos membres, M. Hermann Nigg avec Mlle Hilda Meichtry. Nous présentons à M. Nigg qui exploite le Café de Genève à Sion et à sa future épouse nos meilleurs vœux de bonheur.

### Erratum

Dans l'article intitulé «Le problème de la lessive», paru dans le dernier numéro de notre journal, un lapsus calami nous a fait traduire «calcimérite Soda» par soude solvée, alors qu'il s'agissait évidemment de «soude Solvay». Ceux de nos lecteurs qui sont au courant de ces questions techniques auront certainement rectifié d'eux-mêmes.

**NEUCHÂTEL CHATENAY**  
la marque des bons hôtels...

**Schuster**  
in Teppichen  
Linoleum  
Vorhang- und  
Möbelstoffen  
maßgebend!



... Nun Chef, versuchen Sie doch auch einmal diese Würze, ich finde sie einfach abelhaft, rassig im Geschmack und doch natürlich, ausgiebig aber nicht aufdringlich. Aber merken Sie sich für den nächsten Auftrag die Marke gut; es ist

### ET-Würze

Sie werden gut damit fahren — und Ihr Einkaufskonto ebenfalls, denn diese Würze ist sehr preiswert.

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen-Bern



Causa malattia da vendere in Locarno

## Albergo

22 letti, con Ristorante con buona clientela. Casa in buon stato con tutto confort moderne. Par trattare rivolgersi al No 2462 Schweizer Hotel-Revue, Basile 2.

### ICH SUCHE FÜR MEINEN Küchenchef sowie für meinen Saucier-Aide de cuisine Stellen FÜR WINTERSAISON.

Es handelt sich um gut ausgebildete, fähige Kräfte. — J. C. Laporte, Kurhaus und Badhotel Tamina, Bad-Ragaz.

## 3 Hauptgewinne

1 Treffer zu Fr. 25,000.-  
1 Treffer zu Fr. 15,000.- 1 Treffer zu Fr. 10,000.-  
dazu viele Treffer in mittlerer Lage

3 Treffer zu Fr. 5,000.- 100 Treffer zu Fr. 200.-  
5 Treffer zu Fr. 2,000.- 400 Treffer zu Fr. 100.-  
50 Treffer zu Fr. 1,000.- 500 Treffer zu Fr. 50.-  
und die Endzahlen-Treffer

20,000 Treffer zu Fr. 10.- 20,000 Treffer zu Fr. 5.-

### 2 sichere Treffer pro Serie

## INTERKANTONALE Landes-Lotterie

Einzel-Los Fr. 5.—, Serie zu 10 Losen Fr. 50.— erhältlich bei allen mit dem Roten Kleeblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken, sowie im Offiz. Lotteriebüro, Nüscherstrasse 45, Zürich, Telefon 3.76.70. — Losbestellungen (Losbetrag zuzüglich 40 Rp. Porto und 30 Rp. für die Ziehungsliste) auf Postcheckkonto VIII/27600, oder gegen Nachnahme.

# 13. Novemberziehung

### Zu verpachten bekanntes Restaurant

mit grosser Aussichtsterrasse, kleinen und grossen Gesellschaftsräumen, in schönster Aussichtslage am Zürichsee, Nähe Stadt. Für tüchtige Fachleute mit etwas Kapital Existenz. — Offerten unter Chiffre Z.V. 2447 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

### 50 gebrauchte Betten mit Inhalt zu kaufen gesucht

Offerten unter Chiffre B.J. 2456 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

## HOTEL I. Rang

an Hauptfremdenplatz der Zentralschweiz (120 Betten) zu günstigen Bedingungen

zu verkaufen eventuell zu verpachten.

Schriftliche Anfragen sind zu richten unter Chiffre S 36828 AL an Publicitas Basel.

## Spare Kohlen

mit der selbsttätigen Equitherm Regulierung

Die Equitherm-Regulierung ist eine sehr einfache Apparatur, welche die Kesseltemperatur ganz automatisch in Abhängigkeit von den Witterungsverhältnissen, mittelst einem Aussenfühler reguliert und dadurch bei geringstem Heizmittelverbrauch eine stets gleichbleibende Raumtemperatur garantiert.

Zahlreiche Referenzen über ausgeführte Anlagen.

# SAUTER

FR. SAUTER A. G. FABRIK ELEKTR. APPARATE BASEL

Verlangen Sie unsere Prospekte

## Grosse Einsparung

an Ware und Arbeitsaufwendung erreichen Sie, wenn Sie für das Zurichten der Gemüseplatten für die fleischlosen Tage

# COMBIREX

die drehbare, schweizerische Küchenmaschine anschaffen. Sie kann auf jedem Tisch aufgestellt werden. Viele schweizerische Hotels, Restaurants, Krankenanstalten, Kantinen verwenden sie seit Jahren, schätzen ihre grossen Leistungen und ihre Zuverlässigkeit. Die besten Referenzen stehen zur Verfügung. Verlangen Sie unverbindlich meinen Prospekt mit Referenzen und Vertreterbesuch.

JAKOB LIPS Küchenmaschinenfabrik URDORF-Zch. Tel. 91 75 08

SEIT 1842

VINO VERMOUTH  
DOME BELLARDI & C.  
TORINO

# Vermouth Bellardi

für die Schweiz: Produits Bellardi S. A., Bern