

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **29 (1920)**

Heft 49

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

INSERTATE: Die einseitige Nonpareillette oder deren Raum 50 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 75 Cts., Reklamen Fr. 1.50 per Pettelle, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 2.—. Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbjährl. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50.
Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 50 Cts. zu entrichten.

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

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 50 cts., les annonces provenant de l'étranger 75 cts., réclames Fr. 1.50 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 2.—.
Rebais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce.
ABONNEMENTS: SUISSE: Douze mois fr. 12.—, Six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50.
Pour l'ÉTRANGER, on complera en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 50 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85.

Redaktion und Expedition: Leonhardstrasse No. 10, Basel.
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: A. Kurer.

TÉLÉPHONE No. 2406.

Rédaction et Administration: Leonhardstrasse No. 10, Bâle.
Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Compte de chèques postaux No. V, 85.



A nos Sociétaires.

Nous avons le vif regret de vous faire part de la perte douloureuse que vient de faire notre Société en la personne de notre membre

Monsieur Felice d'Ambrogio
Propriétaire de l'Hôtel des Alpes à Cornone-Dalpo (Tessin)

décédé le 27 Novembre 1920, dans sa 47^{me} année.

En vous donnant connaissance de ce qui précède, nous vous prions de conserver un souvenir bienveillant de notre défunt collègue.

Au nom du Comité central:
Le président central:
Anton Bon.

Hoteliers

welche auf Beginn des Jahres 1921 dem Schweizer Hotelier-Verein beizutreten und im

Schweiz. Hotelführer 1921 zu figurieren wünschen, sind gebeten, sofort Aufnahmeformulare zu verlangen beim Zentralbureau in Basel.

Verdienstmedaillen an langjährige Angestellte.

Bestellungen, deren Ausführung auf Weihnachten oder Neujahr gewünscht wird, sollten wenn möglich sofort, spätestens aber bis 10. Dezember aufgegeben werden.



Médailles de mérite pour longs services des employés.

Messieurs les sociétaires sont priés de nous passer immédiatement si possible, mais au plus tard pour le 10 décembre, les commandes dont l'exécution est désirée pour Noël ou le Nouvel-An.

Neujahrsgatulationen.

Seit Jahren hat sich unter unsern Mitgliedern die praktische Sitte eingebürgert, sich durch Leistung eines freiwilligen Beitrages an die Fachliche Fortbildungsschule von den zeremoniellen Neujahrsgatulationen zu enthalten. Da diese Gaben dem Tschumi-Fonds zur Erhaltung und Förderung der Fachschule zufließen, laden wir unsere Herren Kollegen ein, einen beliebig grossen oder kleinen Betrag zugunsten dieses Fonds an die Redaktion der «Hotel-Revue» (Post-Scheckkonto No. V. 85) in Basel einzusenden.

Die Spender, deren Namen in der letzten Jahresnummer des Vereinsorgans veröffentlicht werden, betrachten sich dank ihrer Gabe von der Versendung von Neujahrsgatulationen entbinden.

Basel, den 4. Dezember 1920.

Schweizer Hotelier-Verein,

Der Zentralpräsident: Anton Bon.

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins in Cour-Lausanne.

Am 17. Januar 1921 beginnt ein viermonatiger

Kochkurs

für Damen und Herren.
Auskünfte und Unterrichtsplan durch die Direktion der Fachschule.

Vereinsnachrichten.

Rechtliche Hilfsaktion.

Der Bundesrat genehmigte in seiner Sitzung vom 30. November den Nachtragsbericht an die Bundesversammlung über die abgeänderte Verordnung vom 20. September 1920 betr. Ergänzung und Abänderung der Bestimmungen des Bundesgesetzes über Schuldbetreibung und Konkurs betr. den Nachlassvertrag. Eine Abänderung der Verordnung war notwendig geworden, weil sich in den Kommissionen der eidgenössischen Räte Differenzen ergeben hatten. Von den neuen Bestimmungen ist besonders hervorzuheben, dass der Bundesrat das Postulat der ständerätlichen Kommission über die Beschränkung der Verordnung auf die Hotellerie und die davon abhängigen Betriebe ablehnt. Im fernern ist für die Solidarbürgern eine bessere Rechtsstellung vorgesehen. Die Verordnung soll mit dem 1. Januar 1921 in Kraft treten und spätestens am 31. Dezember 1925 ausser Wirksamkeit gesetzt werden. — Wir kommen auf den Gegenstand zurück, sobald der Nachtragsbericht im Wortlaut vorliegt.

Autorengelbühren.

Laut dem mit der Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de musique in Paris abgeschlossenen Vertrag ist unser Verein verpflichtet, der genannten Gesellschaft alljährlich eine Liste der Hotelbetriebe mit ständigem Orchester einzuliefern. Das gilt auch für die Wintersaison.
Wir machen noch speziell auf die Vergünstigungen aufmerksam, die bezüglich der Aufführungsgebühren unsern Mitgliedern durch den Vertrag eingeräumt werden.

Mitglieder, die noch keinen Spezialvertrag mit der Société des Auteurs abgeschlossen haben, wollen sich dieserhalb ans Zentralbureau wenden.

Arbeitslosenfürsorge.

Eine Delegation der Union Helvetia und der Vereinigung schweizerischer Angestelltenverbände wurde kürzlich beim eidgenössischen Amt für Arbeitslosenfürsorge vorstellig wegen der ungewöhnlich schweren Arbeitslosennot im Hotelgewerbe. Die gegenwärtige Interpretation des bezüglichen Bundesratsbeschlusses durch Kantone und Gemeinden hat zur Folge, dass dem arbeitslosen Hotelpersonal in den allermeisten Fällen wegen formeller Einderen die ihm nach dem Willen der Bundesbehörden eigentlich zukommende Arbeitslosenfürsorge versagt bleibt. Die Delegation verlangt die dringendste Beseitigung dieses unhaltbaren Zustandes. — Wir hoffen gerne, das Begehren der Union Helvetia werde massgebend in gebührende Berücksichtigung gezogen.

Fremdenpolizei.

Niederländisch-schweizerisches Spezialvisum.
Die eidg. Zentralstelle für Fremdenpolizei teilt mit: Die schweizerischen Gesandtschaften und Konsulate im Auslande, sowie die kantonalen Behörden können niederländischen Staatsangehörigen ein Spezialvisum mit Gültigkeitsdauer eines Jahres erteilen. Schweizerbürger erhalten das gleiche Visum durch die niederländischen Behörden.

Die Schweiz und die Beschlüsse der Arbeitskonferenz in Washington.

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 26. November zu den Beschlüssen der ersten internationalen Arbeitskonferenz in Washington Stellung genommen. Er hat den vom Volkswirtschaftsdepartement vorgelegten allgemeinen Teil der Botschaft an die Bundesversammlung genehmigt, der hauptsächlich die Stellung der Schweiz zur internationalen Arbeitsorganisation und zu deren Beschlüssen vom Standpunkte des schweizerischen Staatsrechts aus behandelt. Ferner hat er die Anträge dieses Departements zu den einzelnen Beschlüssen gutgeheissen und das Departement beauftragt, gestützt hierauf den speziellen Teil der Botschaft endgültig auszuarbeiten. — Zu dem Uebereinkommen betreffend Festsetzung der Arbeitszeit in gewerblichen Betrieben auf acht Stunden täglich und achtundvierzig Stunden wöchentlich nimmt der Bundesrat folgende Stellung ein: Die Schweiz hat den Grundsatz des Achtstundentages für die dem Fabrikgesetz unterstellten Betriebe und für die Eisenbahnen und andern vom Bunde betriebenen oder konzessionierten Verkehrsanstalten gesetzlich eingeführt. Ferner ist er in einer Anzahl von dem Fabrikgesetz nicht unterstellten Gewerben durch Vereinbarung zwischen den Berufsverbänden zur Einführung gelangt. Da sich die Bestimmungen des Uebereinkommens mit den gesetzlichen Erlassen des Bundes nicht decken, so würde der Beitritt eine Abänderung der letztern bedingen. An eine Abänderung des erst vom Volke angenommenen Gesetzes über die Arbeitszeit bei den Eisenbahnen und andern Verkehrsanstalten im Sinne der schärferen und engeren Bestimmungen des Washingtoner Uebereinkommens ist aber nicht zu denken. Ferner ist die Anwendung des Achtstundentages auf sämtliche Kleingewerbe, wie sie das Uebereinkommen vorsieht, weder notwendig noch zweckmässig; sie würde auch zweifellos die Zustimmung der Volksmehrheit nicht finden. Aus diesen Gründen ist das Uebereinkommen für die Schweiz nicht anwendbar; der Bundesrat beantragt daher Nichtbeitritt. Er ist aber der Auffassung, dass die Arbeitszeit in den Betrieben, wo es noch nicht geschehen ist, — mit Ausnahme der Landwirtschaft — ebenfalls gesetzlich geregelt werden soll, unter gebührender Berücksichtigung der Eigenart und Bedürfnisse dieser Betriebe.

Kongress für Industrie und Handel.

Der dritte schweizer. Kongress für Industrie und Handel, der am 26. November im Kasino in Bern stattfand, erörterte in längerer Aussprache die aktuellen Fragen der Rheinschiffahrt und der Bundesfinanzreform. Zur Rheinfrage wurde nach einem Referat des Präsidenten des Industrievereins St. Gallen, Herrn Steiger-Züst, und daran anschliessender reger Diskussion folgende Resolution angenommen:

«Der dritte schweizerische Kongress für Industrie und Handel, in Erwägung, dass der freie Zugang zum Weltmeer eine unbedingte Notwendigkeit für die wirtschaftliche Entwicklung der Schweiz bedeutet, dankt dem Bundesrat für seine bisherigen Bemühungen in dieser Richtung. Er begrüsst und unterstützt lebhaft die weiteren Bestrebungen der Bundesbehörden, der Schweiz gemäss den internationalen Verträgen eine Schiffahrt auf dem Rhein zu sichern, die durch keine Hindernisse technischer oder wirtschaftlicher Natur beeinträchtigt wird.»

Zur Bundesfinanzreform sprachen als Referenten Dr. W. Boveri, Baden, und Dr. A. Georg, Präsident der Genfer Handelskammer, sowie die Herren G. Stachelin und Dr. Geering, Basel, C. Sulzer, Winterthur, und Dr. Iklé, St. Gallen. Es wurde nachstehende Resolution mit grosser Mehrheit gutgeheissen:

«Die Versammlung stellt fest: 1. Eine erfolgreiche Regelung der Finanzverhältnisse der Eidgenossenschaft ist nur durch ein auf breiter Grundlage basierendes Steuersystem möglich, bei dem überdies scharfe Grenzen zwischen den Steuergebieten der Eidgenossenschaft und denen der Kantone aufrecht zu erhalten sind. 2. Die finanzielle und allgemeine wirtschaftliche Lage der Schweiz be-

ruht in Zukunft noch mehr als bisher auf einer leistungsfähigen Exportindustrie; es sind deshalb alle Steuermassnahmen zu vermeiden, die die Leistungsfähigkeit der Industrie, die ohnedies durch die allgemeine Lage gefährdet ist, schwächen müssen. 3. Das Gleichgewicht des Bundesbudgets muss vollständig wiederhergestellt sein, ehe in der Frage der Sozialversicherung irgend eine die Eidgenossenschaft verpflichtende Entscheidung getroffen wird. 4. Bei der gegenwärtigen Lage muss jedes neue Staatsmonopol bekämpft werden als eine Gefahr für die wirtschaftliche Entwicklung und Wohlfahrt des Landes. Die während des Krieges geschaffenen Monopole sind in möglichst kurzer Frist aufzuheben.»

Pro Juventute. (Mitgeteilt.)

Die Erkenntnis der furchtbaren Folgen des Weltkrieges, welchen man so ziemlich ratlos gegenübersteht, treibt in der ganzen Welt die Verständigen zu selbstloser Arbeit am Gemeinwohl. Die Anstrengungen zur Bekämpfung der Trunksucht, der Tuberkulose, der Geschlechts- und der Geisteskrankheiten wachsen. Man geht an die Wurzeln, man will das Heim, wo die Familie lebt, verbessern, veredeln. Am wirksamsten ist es zweifellos, für die Heranwachsenden, die Jugend zu sorgen, deren Verlotterung Dämme zu setzen, die gefährdeten Kinder zu schützen und auch die Gesunden zu fördern. Das ist die herrliche Aufgabe, welche «Pro Juventute» sich stellt!

Viel hat die Schweiz für die unglücklichen Kinder der Kriegsländer getan. Es gilt nun wieder, den eigenen sich zuzuwenden, und zwar diesmal unserer Schuljugend. Für Hygiene in- und ausserhalb der Schule und im weitesten Sinne: für geistige und moralische Erziehung, für alles, was zur Kräftigung und Gesunderhaltung der Schuljugend dient, für die Bekämpfung alles Schädigenden soll gewirkt werden. Den Einrichtungen und Anstalten für geistig und körperlich Verhaltene und Benachteiligte will «Pro Juventute» kräftige Hilfe bringen.

Die Mittel werden durch den bekannten, im Dezember stattfindenden Marken- und Kartenverkauf, sowie Barsammlungen beschafft. Pflicht jedes Schweizer ist es, das hoffnungsreiche Werk «Pro Juventute» nach Kräften zu unterstützen. So stärken wir und führen zur Gesundung die Fundamente unserer Gemeinschaft, an welchen so viel Schlimmes offen und im Geheimen nagt.

Gasküche in Hotels und Restaurants.

Zu diesem Kapitel wird uns von einem Vereinsmitglied und alten Praktiker geschrieben:

Schon in den 90er Jahren arbeitete ich in einem grossen New-Yorker Hotel mehrere Jahre an einer Batterie von 10 Gaskrills, welche tadellos funktionierten und Speisen von unübertrefflichem Wohlgeschmack und schöner gleichmässiger Arbeit lieferten.

Diese Krills bestanden in aufrechtstehenden, zusammengebauten eisernen Kästen von zirka 30—35 cm. Breite, zirka 40 cm. Tiefe und zirka 70 cm. Höhe und waren auf einem Gestell in handlicher Höhe aufgebaut.

Diese Kästen hatten in der obern, kleineren Hälfte einen Bratofen, die untere grössere Hälfte war der eigentliche Gasgrill, ein offener Raum mit 3 gelochten Röhren mit Busenbrenner, jede einzeln zum Regulieren. Die Röhren waren in der Weise eingebaut, dass die blaubbrennende Flamme zirka 5—8 cm. unter dem Bratofen zu stehen kam, nach Art der Fischgräte seitwärts brennend, so dass 6 Flammenreihen gleichmässig verteilt waren. Der eigentliche Rost kam unter die Flamme und war mittelst an den innern Seitenwänden angebrachten Winkelleisen in verschiedenen Höhenlagen verstellbar. Darunter kam zum Auffangen des Tropf-Pettes eine viereckige Wasserpfanne von Blech.

Das Bratgut kam jedoch nicht direkt auf den Grill zu liegen, sondern wurde zwischen zwei mittelst Scharnieringen verbundene Drahtroste gespannt und auf den Grill unter das Feuer gestossen. Dies ermöglicht z. B. zirka 20—30 Hammelkotelettes oder zirka 8 Entrecotes zu gleicher Zeit einzustossen, nach

zirka 6 Minuten zu gleicher Zeit herauszunehmen, samt dem Rost auf die andere Seite zu drehen und nach weitem 4-6 Minuten die fertigen Grillades, welche infolge der gleichmässigen Verteilung der Flammen auch gleichmässig gebraten werden und eine ansehnliche Form und Farbe erhalten, gleichzeitig zurückziehen.

Die Verwendung der Grills war eine äusserst mannigfaltige. Entrecotes, Beefsteaks, Hammel-, Kalbs-, Schweins-, Hirsch-, Bärenkotelettes, grosse Entrecotes doubles, Portersteaks, Poulets, Enten, Tauben, Wildgeflügel, Fische aller Art, Hummer, Gemüse, Bananen, Brot, kurz alles Erdenkliche wurde «gegrillt». Dazu trat der Bratofen für kleinere Bratgut, vom Poulet bis zur Bécassine. Der Grill fand im weitern Verwendung als Sa la m a n d e r für alle möglichen Gratin-Speisen, in Verbindung mit dem Bratofen für Soufflés, etc., kurz die Verwendung war die denkbar mannigfaltigste.

Ein besonderer Vorteil ist eben, dass das Feuer nach Bedarf reguliert werden kann. Für Restaurationsbetriebe und Bahnhofbüfets sind sie der ideale Grill, den man sich denken kann. Das lästige Abrennen, wie es auf dem Holzkohlenfeuer vorkommt, fällt weg, auch bei geringer Aufmerksamkeit des Koches. Ferner kommt in Wegfall der zwar von vielen Engländern als besonderes Charakteristikum bevorzugte Beigeschmack des Holzkohlenrauches; aber durch diesen Wegfall behält alles Bratgut seinen spezifischen reinen Geschmack.

Leider kennt unser Schweizer Publikum die Vorteile der Grillspeisen viel zu wenig. Das jüngere Kochpersonal versteht die Anwendung des Grills nicht mehr. Wer aber einmal die Grillades in ihren mannigfachen Verwendungsarten gekostet hat, der zieht sie allen andern Gebratenen und Gesottenen vor.

Ich habe vor einigen Jahren von einer grösseren schweizer Gasapparaten-Fabrik nach meinen Angaben einen solchen Grill konstruieren lassen. Derselbe hat ganz wie sein amerikanisches Muster vorzüglich funktioniert. Der Gasverbrauch war mässig. Durch den oben angebrachten Vorofen, welcher nach Bedarf auch grösser oder in mehreren Etagen gebaut werden könnte, wird das Feuer doppelt ev. dreifach ausgenützt. Es ist natürlich Sache des Koches und der Köchin, das Feuer vorteilhaft auszunützen durch Zusammenstellung der Menüs und Speisekarten, welche die Ausnützung des Feuers, der indirekten Hitze und Abwärme gestalten. Eventuell gestalten zwischen zwei Grills eingebaute Wasserschiffe eine weitere Ausnützung der Wärme für Warmwasser. Die obere Grillhälfte kann zudem statt für Bratofen als Pfannentopf konstruiert oder kombiniert werden, je nach Bedarf des Etablissements.

Es ist wichtig, dass auf starkem Feuer gegrillt wird, damit das Fleisch saftig bleibt; langsames, schwaches Feuer trocknet das Fleisch aus.
C. Pfister-Storck.

Fremdeneinreise.

Die Schweizerische Verkehrszentrale teilt uns folgende statistische Angaben über die erteilten Visas durch das Schweizer Konsulat in Mannheim mit. Sie geben ein interessantes Bild vom Zweck der Einreise und dem Einfluss der deutschen Reisenden auf die schweizerische Hotelindustrie.

Erlitete Visas im ganzen: 2327, wovon 448 an Dienstmädchen, 811 an Personen, welche zur Erholung zu Verwandten reisten und 13 an solche, die in Hotels Unterkunft suchten. Ausserdem sind, um gewerblich tätig zu sein, 73 Personen eingereist. Die Zahl der an Kaufleute erteilten Visas beträgt 275. Zu den 707 Personen, für welche ein Reisezweck nicht angeführt ist, gehören vor allem die Vielen, welche aus Familienanlässen auf kurze Zeit in die Schweiz reisen, ferner Wehrmänner, welche ihre Familien besuchen, Leute, welche Ärzte konsultieren wollen, und nicht zuletzt diejenigen, welche nur Reise-Visum bekommen haben.

Der Krebs.

Kulinarische Plauderei von Ch. Schillig.
(Schluss.)

A la Périgourdine. Wie à la française, garniert mit Royalwürfeln, Trüffeljulienne, Foie gras-Würfeln und quenelles de volaille.

«Monégasques». Wie à l'italienne mit Krebschwänzen, Trüffel, Makkaroni und quenelles de poisson.

Bordure d'écrevisses marinière. Blätterteigrand, gefüllt mit Krebschwänzen, quenelles de poisson, Schnittzel von filet de soles und gereinigte, enbartete und pochierte Muscheln, übergossen mit Sauce II. Art.

«Grimaldi». Blätterteigrand, gefüllt mit in Sauce III. Art vermischten Krebschwänzen, Makkaroni, Fischklössen und Trüffelscheiben, aussen herum garniert mit pochierten ganzen Krebsen.

A la financière. Pommes Duchesserand, gefüllt mit Krebschwänzen, Klammern, Trüffel, Champignons, Oliven, quenelles de poisson und Karpfenmilchner, übergossen mit Sauce financière, welche stark mit Krebspurée versetzt ist.

A l'américaine. Rand von Pilaro-Reis, gefüllt mit Krebschwänzen in Sauce américaine, garniert mit ganzen Krebsen.

A l'italienne. Bordure von Makkaroni, pochiert mit Krebsroyal, gefüllt mit Krebschwänzen und Klammern, übergossen mit Sauce Tomate, gebunden mit Krebspurée, Butter, bestreut mit gehacktem Persil und weissen Trüffeln.

«Moët & Chandon». Bordure von pointes d'asperges, welche rund um die Krebschwänze gelegt werden, begiesst die Krebschwänze mit Sauce Hollandaise, welche mit Reduktion von Trüffelessenz und Champagner gemischt, mit Krebsbutter gefärbt ist.

Anmerkung: Gleich wie Borduren können Bouchee, Risolles, Timbale, Croustade, Vol-au-Vent und Pâté komponiert werden.

Soufflé d'écrevisses Palermitein. Käseauflaufmasse, mit etwas Krebs- und Tomatenpurée gemischt, in die Form gibt man Krebschwänze à l'italienne, deckt mit der Masse und backt im Ofen.

«Caspar Badrutt». In die Form füllt man Krebschwänze, gedünstet in Chambertin, Fischfond und Trüffelessenz, kocht den Fond dick ein und übergiesst damit die Krebschwänze, deckt mit Auflaufmasse, welche mit Gänseleberpurée gemischt ist, und backt rasch im Ofen.

«Antoinette». Krebschwänze gedünstet, mit Cognac abgebrannt, ausgemacht, den Fond mit Rahm ganz einkochen, beides in Form geben, decken mit Auflaufmasse, welche mit Sardellenstückchen und Krebspurée gemischt wurde.

«Lucullus». Krebschwänze pochiert in Rotwein, Fischfond und Trüffelessenz, Fond eingekocht in Form gegeben, belegt mit pointes d'asperges, bedeckt mit Krebsauflaufmasse, im Ofen gebacken.

Pudding d'écrevisses «Mazarin». 200 gr. Butter mit 12 Eigelb, 2 ganzen Eiern und 200 gr. Zucker recht schaumig rühren, fügt 100 gr. Mehl und 100 gr. feucle bei und die bestimmten Krebschwänze, gibt noch das geschlagene Eiweiss von 12 Eiern bei, füllt in gebutterte und gemehlte Form und backt in Wasserbad im Ofen. Sauce Hollandaise mit Champagner versetzt à part.

«Grimaldi». 200 gr. Butter schaumig rühren mit 100 gr. Zucker und 10 Eigelb und 2 ganzen Eiern, mischt mit gekochten, abgekühlten Makkaronis, Krebschwänzen und Trüffelwürfeln, mischt mit 50 gr. feucle und 9 geschlagenen Eiweiss; pochiert im Ofen. A part Sauce Hollandaise sucrée.

«Périgourdine». Rührt 200 gr. Butter schaumig mit 200 gr. Zucker, mischt mit 16 Eigelb, 300 gr. mie de pain, 100 gr. mit Madère geriebene Trüffel, 300 Krebschwänze, 50 gr. feucle, 100 gr. geriebener Parmesan und 14 zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss.

Ecrevisses à la munichoise. Man kocht die Krebse in Bier, Mirepoix, Salz und Pfeffer, richtet die Krebse in tiefe Schüssel an, kocht den Fond stark ein, übergiesst damit die Krebse und bestreut mit Schnittlauch.

A la Cardinal. Man kocht in Fischfond und Trüffelessenz, richtet an, übergiesst mit Sauce Cardinal, bestreut mit Julienne von Trüffeln.

A la Bordelaise. Krebse wie II. Art kochen, in tiefe Schüssel anrichten, den Fond mit etwas Tomatenpurée, Fischvelouté, Trüffelessenz einkochen, würzen mit gehacktem Persil, Pfeffer und Cayenne, montiert mit Butter und begiesst damit die Krebse.

«Norrégienne». Nur im Court-bouillon kochen, kalten lassen, geschmackvoll auf Serviette anrichten. A part: ravigote mit frischer Butter und eine Saucière mit Sauce VI. Art.

Anmerkung. Wolte man alle Zubereitungsarten der Krebse aufführen, könnte man noch viele Seiten schreiben. Jedes Land und jede Küche, jeder Koch und jedes Hotel hat andere Zubereitungsarten, die ein Koch allein nicht sammeln kann. Aber wie gesagt, über allen steht die «cuisine parisienne» und die «cuisine italienne».

Zum Kapitel: Trinkgeldablösung.

In der Personalpresse und auch in Tagesblättern ist in den letzten Monaten wiederholt auf den Erfolg und die Bewahrung der Trinkgeldablösung in Deutschland hingewiesen und zugleich der Schweizer Hotellerie der gute Rat erteilt worden, auch ihrerseits zu dem System überzugehen, von dessen Einführung in unsern nördlichen Nachbarland sowohl die Hotelgäste wie das Personal allgemein befriedigt seien. Wie es mit dieser Befriedigung insbesondere auf Seite der Gästewelt steht, davon bieten eine gelungene und zugleich heitere Illustration die nachstehenden Ausführungen, die wir einem Aufsatz «Kleine deutsche Aufzeichnungen» der «N. Z. Ztg.» (vom 28. November 1920) entnehmen, woselbst es unter dem Untertitel Standeserhöhung wie folgt heisst:

«Bekanntlich ist in Deutschland die jetzt allgemein eingeführte Trinkgeldablösung im Hotel- und Gastwirtsgerwerbe von den Angestellten unter der Parole erzwungen worden, dass das Trinkgeldnehmerrnüssen eines ehrenwerten Menschen unwürdig sei; es drücke das Ansehen des Einzelnen vor sich und seinen Mitmenschen herunter, beschäme den Geber ebenso wie den Nehmer, müsse daher abgeschafft werden: zur Erhöhung des Standes und zur Hebung der sozialen Würde aller, die im Gastwirtsgerwerbe tätig sind». So etwas hörte das Publikum gern, denn dem Reisenden konnte man wirklich

keinen grösseren Gefallen erweisen, als wenn man ihn der lästigen Sorge um das Auskommen des Zimmermädchens, des Portiers und des Stiefelputzers enthoth und ihm einfach auf die Rechnung schrieb, was er als Beitrag zur «Standeserhöhung» dieser unentbehrlichen Menschen zu leisten habe. Der Reisende konnte sich jetzt im Hotel wie zu Hause fühlen, wo er ja auch nicht Lina, dem Stubenmädchen, bei jedem Ausgang eine Mark in die Patschhand drückte, oder beim Tischabräumen den Geldebeutel zog. Uebrigens wurde die Urkunde über die Standeserhöhung, damit ja kein Provinzler aus Unkenntnis der Reform oder infolge von schlechten Manieren durch eine ausserordentliche Zulage die Berufshere mehr zu beschützen drohe, allenthalben in sehr sichtbarer Form angebracht: es wurden Plakate in die Wirtschaftsräume und auf die Zimmer gehängt, worauf zu lesen war, das Personal bitte, ihm kein Trinkgeld mehr anzubieten, da es . . . usw. An anderen Orten war sogar bekannt gegeben, dem Personal sei «bei Strafe sofortiger Entlassung» das Trinkgeldnehmen verboten. Und so war, wie es schien, «eine Schande mehr» aus der Welt geschafft und die «Menschheit» durch eine rein organisatorische Massnahme, ausgeführt nach einem längst bekannten opportunistischen Volksbeglückungsrezept, ihrer Vollkommenheit um einen Schritt näher gebracht und «in ihrem sittlichen Zustand gehoben».

Aber das menschliche Herz besteht aus Schwäche und Selten sind seine Entschlüsse so stark wie Gold. Ich will nichts gegen Einzelne sagen. Es ist mir passiert, dass ein Kellner, den ich für einen besonderen Gang in Anspruch genommen hatte, das angebotene Extrascheinehen wie ein echter Kavaliar auf höflichste abgelehnt hat. Aber während fünf Wochen, die ich auf Reisen zubachte, ist mir das nur einmal begegnet. In allen anderen Fällen sind die guten Leute jeder Verführung, mochte sie noch so bescheiden und die Entlassung noch so streng angedroht sein, ohne Besinnung und nur selten mit Anzeichen von Beschämung, erlegen. Es ist sogar eine fast typische Erscheinung, dass der Kellner, der Beträge unter einer Mark zurückgeben soll, niemals Wechselgeld hat und solange und aufregend in allen Taschen sucht, bis man ihm bedeutet, er solle den Rest behalten. In grossen Städten wie Hamburg, Berlin, Frankfurt, von Badeorten gar nicht zu reden, kommt man, wenigstens in den Hotels, obgleich 15-20% Bedienungsgelder erhoben werden, ohne Extrabehaltung nirgends an Ziel. Man wünscht z. B. in Berlin, was man sagt «in einem guten Haus» vormittags 10 Uhr ein Zimmer zu haben. Leider, leider, leider ist gar keines frei: bis man dem Concierge, der allmächtiger ist denn je, einen Zehnmarschein zwischen seinen Papierkrum hineinfallen lässt; da springen sofort die Türen, und er entdeckt, dass das Paar auf Zimmer 16 abgereist und nicht, wie er zuerst «aus Versehen» glaubte, geblieben ist. Und in Hamburg, wo sie (mit Ausländerzuschlag) 112 Mark für ein Uebernachten (ohne Frühstück) nehmen, kommt das Gepäck zum Zugang nicht an die Bahn, weil der Hausdrache ohne seine Extrawursthaut gelassen wurde. Ueberhaupt, wehe dem, der bei Uebergabe des Meldezettels die Bemerkung des Allmächtigen: «Zur Abgabe von Bedienungsgeld sind Sie nicht verpflichtet, da es im Zimmerpreis mitverrechnet ist» aus Tapigkeit missversteht oder wörtlich nimmt, weil er sich für verpflichtet hält, die glücklich herausorganisierte «Standeserhöhung» nicht anzutasten. Er bekommt beim Abschied die ganze Schwere seiner Talentslosigkeit für den Umgang mit Grossdatmenschern zu spüren.

Alles in allem also hat man jetzt die Bedienungsgeldzuschläge und das Trinkgeldunwesen, wenigstens in Städten mit Grossbetrieb. Und so wird in einigen Jahren, zur Wahrung der Standesehre, zur Hebung sozialer Würde und zur Beseitigung der schrecklichen gesellschaftlichen Demütigungen, denen der Hotelgast «von seiten des Publikums immer noch» ausgesetzt ist, ein neues Affentheater und eine neue Trinkgeldbannhülle nötig sein: es sei denn, eine ungeheure Springflut tilge den Menschen hinweg und es gefalle Gott, ihn aus einem noch unbekanntem Stoff wiederherzustellen.»

Es liegt uns ferne, dem Hotelpersonal insgesamt in seiner Bewegung auf Beseitigung des Trinkgeldes jedes edlere Motiv abstreifen zu wollen, obschon uns die vorstehende Darstellung der gegenwärtigen Zustände in Sachen Trinkgeldablösung in Deutschland auch von verschiedenen anderen Seiten bestätigt wird. Es verhält sich in der Tat so, wie uns kürzlich ein Besucher mitteilte, der von einer längeren Reise in Deutschland nach der Schweiz zurückkehrte: Will dort ein Hotelgast am Morgen seine Schuhe gereinigt haben oder sonst auf entgegenkommende Bedienung Anspruch erheben, so ist er trotz Bedienungsgeld und Rechnungszuschlag genötigt, zum Trinkgeld seine Zuflucht zu nehmen. Ohne Anwendung dieser Zauberformel kann der Reisende sozusagen auf Schritt und Tritt seine Heiligen erleben!

Nachträgliche Stimmen, die immer noch ihre Bedeutung haben!

Zur Frage des Gesamtarbeitsvertrages wird uns von einem langjährigen Hotelangestellten geschrieben:

Wie mir, so geht es sicher noch vielen Hotelangestellten: sie beklagen die schwere Disharmonie, die als Folge des G. A. V. in den ehemals guten Beziehungen zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern platzgegriffen und sie fragen sich, zu welchem Ende die Missstimmung noch führen soll.

Ist denn wirklich kein Weg zu finden, der zu einer friedlichen Verständigung führt? Die Hoffnung darf nicht fallen gelassen werden; mag die Arbeit noch so gross sein, so soll dennoch alles versucht werden, zu einem für beide Teile annehmbaren Resultat zu kommen. Es ist dies wohl möglich, wenn beiderseits ein wenig guter Wille vorhanden und die augenblickliche Lage der Hoteliers wie der Angestellten in Betracht gezogen wird. Die Lage ist ernst und furchtbar ernst ist die Zeit, und was uns die nächste Zeit bringen wird, das wissen die Götter! Auf jeden Fall ist es nicht nötig, dass sich die Menschen und gerade wir im Hotelfach das Leben noch schwerer gestalten.

Mir will scheinen, die Verhältnisse in der Hotellerie, im Wirtschaftsleben überhaupt, seien derart, dass es für beide Teile das richtige ist, zu einer Verständigung zu gelangen zu suchen und das ist möglich, ohne dass beide Lager grosse Einbussen weder an Geld noch an Ansehen zu befürchten haben. Die Herren Hoteliers sollen sich die Mehrausgaben nicht reuen lassen, die sie haben, indem sie in Zukunft die Angestellten entlöthen, die früher kein Gehalt bezogen, denn ich bin sicher, dass diese Angestellten es ihnen auf diese oder jene Weise wieder einbringen helfen. Durch welche Mittel und Wege, das weiss jeder Hotelier selber. Auf der andern Seite könnte durch richtige Einteilung der Feiertage, besonders in der Hochsaison, den Hoteliers Entgegenkommen gezeigt werden, indem man wenigstens einen Teil der Freitage in die Vor- oder Nachsaison verlegt und somit den Hotelier entlastet; gibt es schlechte Saisons, so hat man ja dann freie Zeit genug; ist das Gegenteil der Fall, nun so arbeitet man und nimmt es dann nicht so genau. Im Frühjahr kann man übrigens nettere Bummel machen, ebenso im Herbst, als im heissen Hochsommer. Also ein wenig guter Wille auf beiden Seiten und viele Gegensätze lösen sich von selbst.

Von Zeit zu Zeit kann man in den Zeitungen lesen, dass England und Amerika die Revision des Friedensvertrages in dem Sinne verlangen, dass es Deutschland möglich ist, zu leben und sich zu erholen; der Gotthardvertrag soll auch revidiert werden, ja selbst grosse politische Parteien aller Länder sehen sich genötigt, ihre Statuten einer Revision zu unterwerfen. Wenn also solche Mächte und Machthaber einsehen, dass durch Aenderung der bestehenden Verträge eine Besserung für die Gesamtheit entstehen wird, warum sollen sich denn nicht Hotelier und Angestellter entgegenkommen? Es müssen sicher Mittel und Wege zu finden sein, um durch Reduzierung der bestehenden Gegensätze wieder ein besseres Zusammenarbeiten zu ermöglichen. Zum Wohle der Hoteliers wie der Angestellten!

Versorgungsfragen.

Aufhebung der Kohlenrationierung.

Der Bundesrat hat in seiner Sitzung vom 23. November beschlossen, das eidg. Volkswirtschaftsdepartement zu ermächtigen, die Kohlenrationierung für den Hausbrand und den Kleinbetrieb aufzuheben. Das eidg. Volkswirtschaftsdepartement hat nun verfügt, dass der Kohlenbezug zu Zwecken des Hausbrandes und des Kleinbetriebes vom 1. Januar 1921 an ohne besondere Bewilligung gestattet werden kann. Die kantonalen Regierungen werden ermächtigt, diese Verfügung in ihren kantonalen Gebieten, falls die Verhältnisse es gestatten, sofort durchzuführen.

Butterversorgung.

Das eidg. Milchamt teilt mit: Der Verband schweizerischer Butter- und Käsefabrikanten kündigt an, dass seine Mitglieder die «Zentrifugenbutter» nur nach gemodelt zum Höchstpreis von Fr. 8.50 abgeben, die kilowise Abgabe zum Höchstpreis von Fr. 8.20 könne nicht mehr stattfinden. Nach Erklärungen des Verbandes soll unter Zentrifugenbutter nur die einheimische Zentrifugenbutter verstanden sein. Die vom eidg. Milchamt dem Handel zugeführte dänische Zentrifugenbutter werde nach wie vor nach Wunsch der Käuferschaft gemodelt zu Fr. 8.50 oder kilowise zu Fr. 8.20 verkauft. Der Verband verweist auf die stets höheren Einkaufspreise, die er für die beste Qualität einheimischer Zentrifugenbutter anzulegen habe und bemerkt, dass diese Sorte ohnehin nur in kleinen Stücken als Tafelbutter gekauft werde. Dies ist richtig und die Sache ist somit ohne praktischen Belang. — Wir teilen noch mit, dass die Abgabepreise für gesalzene dänische Butter nun 50 Cts. pro Kilo niedriger sind als für ungesalzene Butter. Bei dem Bedienungsgeldens 1 Kilo soll gesalzene Butter zu höchstens Fr. 7.70 an Verbraucher abgegeben werden. Die gesalzene Butter eignet sich wegen ihres geringen Wassergehaltes ganz besonders zum Einsindeln. Sie sollte von grösseren Verbrauchern aber in Originalfässchen bezogen werden, da nach der Aufarbeitung in Stücken keine Gewähr für den ursprünglichen Gehalt mehr besteht.

Saison-Eröffnungen.

Adelboden: Hotel National, 10. Dezember.

Saison-Chronik.

Schweizer Schlittensportrennen in Engelberg. Der Vorstand des Schweizerischen Schlittensportverbandes hat beschlossen, seine Rennen dieses Winter in Engelberg abzuhalten. Es kommen hierbei zum Austrag die schweizerische Bobmeisterschaft, die Zweier- und Bobmeisterschaft und die schweizerische Meisterschaft

für Skeloton- und Schweizerschlitten. Diese Rennen sind vom Winterportverein Engenberg nun auf die erste Hälfte Februar 1921 angesetzt worden.

Winter-Pferdereisen in St. Moritz. Die grossen Pferdereisen von St. Moritz sind am 3. und 6. Februar 1921 angesetzt worden. Preise: 20.000 Franken.

Kleine Chronik.

Oberländische Hilfskasse, Bern. Wie uns zur Bekanntheit an die Interessenten mitgeteilt wird, befinden sich die Bureaux dieses Instituts ab 3. Dezember 1920 im Hause: Schaubplatzgasse No. 11, Bern.

Hilfsaktion in Kanton Uri. Wie eine Agenturmeldung aus Altdorf berichtet, hat der Landrat bezüglich der Hilfsaktion zugunsten der notleidenden Hoteliers beschlossen, dass die Suspendierung der Betreibungen gegenüber den zur Hilfsaktion angemeldeten Hoteliers aufgehoben werden soll. Da die Notlage der einzelnen Hoteliers grundverschieden ist, wird die in einer Kollektivangelegenheit einleitende Behandlung abgelehnt. Der Bankrat der Urner Kantonalbank wurde beauftragt, mit jedem der zur Hilfsaktion in Betracht fallenden Hoteliers einen seinen finanziellen Verhältnissen entsprechenden Sanierungsplan auszuarbeiten und im Einverständnis mit dem Regierungsrat abzuschliessen. Nach dieser Meldung darf wohl eine Beschleunigung der regionalen Hilfsaktion nun auch in Uri erwartet werden. Hoffentlich lassen sich dabei Bankrat und Regierungsrat von Grosszügigkeit und gesundem Verständnis für die tatsächliche Notlage des dortigen Gastgewerbes leiten.

Auslands-Chronik.

Ein Riesen-Volkshotel in Prag. Wie das «Hoteltschechischen Blätter» entnimmt, hat sich in Prag eine Gesellschaft konstituiert, die es sich zur Aufgabe macht, ein Riesen-Volkshotel nach dem Muster grossamerikanischer Städte zu errichten. Das Hotel soll 3000 Zimmer umfassen und bis Juni 1921 fertiggestellt sein.

Ein klimatischer Höhenkurort in Oesterreich. (E. V.) Wie der Wiener «Reichspost» aus dem Salzkammergut berichtet wird, ist die Ausgestaltung des 12 Kilometer langen Plateaus der Höllengebirgskette im Alttersegebiet zu einem grossen Höhenkurort im Gange. Die Erbauung einer Schwebebahn hat bereits begonnen. Auf dem Bergplateau sollen neben Hotelgebäuden auch Sanatorien mit allen Heilbehelfen errichtet werden.

Reichszentrale für Verkehrswerbung in Deutschland. Die grosse Bedeutung, welche die Wiederbelebung des Reise- und Fremdenverkehrs für das gesamte deutsche Wirtschaftsleben hat, veranlasste den Reichsverkehrsminister, eine Reichszentrale für deutsche Verkehrswerbung zu errichten. Die Zentralstelle, die in Berlin ihren Sitz hat, ist berufen, die Werbung für den deutschen Reiseverkehr, insbesondere im Ausland, vorzubereiten und durchzuführen.

was unter den heutigen Verhältnissen nur mit grossen Mitteln durch Zusammenfassung aller, den Verkehr interessierenden Wirtschaftskreise erfolgreich geschehen kann. Deshalb rechnet der Reichsverkehrsminister, wie er in diesen Tagen in einem an die führenden Kreise der deutschen Industrie und des Handels, des Verkehrs usw. ergangenen Schreiben ausdrückte, mit deren tatkräftiger Mitwirkung. Die Reichsverkehrsverwaltung selbst stellte der Reichsverkehrszentrale für deutsche Verkehrswerbung die Mittel zur Verfügung, so dass diese die Vorbereitungsarbeiten bereits beginnen konnte.

Scharfes Vorgehen gegen Berliner Hotels. Zu Beginn letzten Monats wurden in Berlin in verschiedenen grossen Hotelbetrieben Haussuchungen nach Schleichhandelswaren vorgenommen und im Zusammenhang damit das Edenhotel durch das Wuchergeicht geschlossen und dessen Direktor Birndorfer verhaftet, später jedoch wieder freigelassen. Vor etwa 14 Tagen gelangte nun die Angelegenheit vor dem ordentlichen Gericht zum Austrag. Direktor Birndorfer wurde trotz mageren Ergebnisses der Haussuchungen des einfachen Schleichhandels schuldig befunden, zu 9 Monaten Gefängnis und 200.000 Mark Busse verurteilt, während der Beschluss des Wuchergeichts auf Schliessung des Edenhotels nicht aufrechterhalten werden konnte, so dass das Haus den Hotelbetrieb wieder aufnehmen kann. Der Vorfall wird noch ein Nachspiel finden auf der Hauptversammlung des Verbandes der Hotelbesitzervereine Deutschlands, die am 7./8. Dezember in Berlin stattfindet und zu dem scharfen Vorgehen der Staatsanwaltschaft gegen die in Frage stehenden Berliner Hotels Stellung nehmen wird. Es ist nicht ausgeschlossen, dass die Hotelinhaber die Schikane der Polizei mit der Schliessung ihrer Betriebe beantworten werden.

Marktnotizen.

Preisabbau auf Telgwaren. Der Verband schweizerischer Textwarenfabrikanten hat die Preise für ihre Telgwaren um 13 Fr. per 100 Kilo ab Fabrik herabgesetzt.

Schokoladenpreisabbau. Das Syndikat der schweizerischen Schokoladenfabrikanten hat beschlossen, den Preis für verpacktes Kakaopulver um 1 Fr. per Kilo zu reduzieren, den Preis für Schokoladepulver um Fr. 1.50.

Fachschulwesen.

Amerikanische Hotel-Hochschule. (E. V.) Nach Meldungen amerikanischer Blätter hat die Chicagoer Universität und die Cornell-University von Ithaca, N. Y., die Errichtung einer Lehrkanzel für das gesamte Gebiet der Hotelwirtschaft, verwandter Gewerbe und ihrer Nebenindustrien beschlossen. Ausser den akademischen Vorlesungen sind auch praktische Übungen im Lehrplane vorgesehen, für welche ein eigenes Institut errichtet wird. Die Regierung hat bereits die notwendigen Kredite für den Bau des neuen Gebäudes

eingerräumt. Das Institut wird als Uebungshotel in der modernsten Ausstattung erbaut und mit allen Bequemlichkeiten versehen, die in der Praxis Verwendung finden, so dass die Uebungsanstalt geeignet sein wird, Gäste zu beherbergen. Studierende und Professoren, die kein eigenes Haushalt führen, sollen im University-Hotel Logis nehmen, so dass sich neben dem Lehrzweck auch ein unmittelbarer Nutzerfolg aus dem Betrieb des Instituts ergibt. Die Ausbildung der Studierenden erstreckt sich auf alle für den Hotelbetrieb wichtigen Fächer, sowohl die theoretische Vorbereitung als auch die praktische Ausbildung. Unter anderem sind folgende Disziplinen in den Lehrplan aufgenommen worden: Nationalökonomie, Gewerbe-recht, Sozialpolitik, Konservierungslehre, Elektrotechnik, Buchhaltung, Warenkunde und Verkehrsgeographie. Den Studierenden stehen eigene Laboratorien für Nahrungsmittelchemie sowie Uebungsküchen zur Verfügung.

Verkehrswesen.

Territt-Glon-Bahn. Im Monat Okt. 1920 beförderte diese Bahn 7900 Personen (1919: 6957) und erzielte eine Einnahme von Fr. 8460 (1919: Fr. 7399).

Die Gurtenbahn beförderte im Monat Oktober 5413 (1919: 6322) Personen. Die Transport-Einnahmen betragen Fr. 2,914.55 gegen Fr. 3,106.84 im Oktober 1919.

Glon-Rochers de Naye-Bahn. Dieses Unternehmen beförderte im Monat Oktober 1920 9800 Reisende gegenüber 6502 im gleichen Monat des Vorjahres. Die Betriebseinnahmen belaufen sich auf Fr. 10832, gegenüber Fr. 6843 im Oktober 1919.

Die Postunion mit Lichtenstein. Der Bundesrat unterbreitet den eidgenössischen Räten das zwischen der Schweiz und Lichtenstein abgeschlossene Uebereinkommen über die Besorgung des Post-, Telegraphen- und Telephonwesens im Fürstentum Lichtenstein, wonach in Zukunft der Postdienst einschliesslich Postscheck- und Postsparkassendienst, sowie der Telegraphen- und Telephondienst auf Rechnung des Fürstentums Lichtenstein durch die schweizerische Postverwaltung und die schweizerische Telegraphen- und Telephonverwaltung besorgt wird. Im Verkehr mit Lichtenstein gelten vom Tage der Ratifikation des Vertrages an die schweizer. Inlandstaxen.

Versicherungswesen.

Versicherung gegen Garderoben-Diebstähle. Der Berliner «12 Uhr Mittagzeitung» wird aus Budapest geschrieben: Die Vereinigung der Budapester Cafeters leitete Verhandlungen mit einigen Versicherungsgesellschaften ein, um eine ständige Vereinbarung betreffs Versicherung der Diebstähle in den Garderoben der Kaffeehäuser herzustellen. Man nimmt an, dass einige Versicherungsgesellschaften für eine derartige Versicherung in den Budapester Cafés, Restaurants, Kinos, Theatern usw. ein Syndikat bilden werden.

Sektionen.

Hoteller-Verein Thun und Umgebung, Ordentliche Generalversammlung Donnerstag den 9. Dezember 1920, nachmittags 2 Uhr, im Hotel Bären in Thun.

Traktanden:

1. Verlesen des Protokolls.
2. Jahresbericht.
3. Rechnungsablage über das abgelaufene Vereinsjahr.
4. Wahl des Vorstandes.
5. Wahl zweier Rechnungsrevisoren.
6. Bestimmung des Jahresbeitrages.
7. Unvorhergesehenes.

Zum zahlreichen Besuche ladet höflich ein
Der Vorstand.

Redaktion — Rédaction:
A. Kurer (abwesend).

A. Matti. Ch. Magne.

Insertatenschluss: Donnerstagabend.
Clôture des insertions: Jeudi soir.

BITTER CAMPARI

PATENTIERTE SPEZIALITÄT der Firma DAVIDE CAMPARI & C.

«Bitter Campari» ist unumstritten der schnellwirkendste und belibteste Aperitif. «Campari» wird heute von den Kennern allen andern Likören vorgezogen.

Derselbe soll stets frisch, auf Eis, mit reinem Wasser, Mineral- oder Seltzerwasser gemässen vermischt, serviert werden.

Rein getrunken in Gläsern wirkt er höchst anregend, stärkend, sowie beruhigend bei nervösen Zuständen. Er behält diese hervorragenden, spezifischen Eigenschaften unverändertlich bei, auch wenn er dem Wermuth od. dem Weisswein gleich ein Tröckchen od. etwas beigefügt wird. Er erfrischt sich ferner ein köstliches Getränk, wenn dem reinen Bitter Campari drei Teile Wermuth u. ein Stüchken Zitronensaft beigegeben wird.

Vor Nachahmungen und Fälschungen gewarnt. Man verlangt stets die Marke «CAMPARI».

Generalvertreter für die ganze Schweiz:
GIOVANNI BRUSA & Sohn, LUGANO

Hotel-Silber

Versilberung, Vergoldung sowie Reparaturen

jeder Art führt prompt und tadellos aus die

Berndorfer Metallwarenfabrik Arthur Krupp A.-G.

Niederlags-Werkstätte Luzern

Vorzugsofferte:

Kaffee, Restaurant-Mischung	geröstet oder	à Fr. 3.20 p. kg.
Kaffee, Hotel-Mischung	gemahlen oder	4.40
Kaffee, Fremden-Mischung	gebahnt oder	5.40
Kaffee, Menagé-Mischung	gebrauchsfertig	5.40
Kaffee, Angestellten-Misch.		2.80
Tea, Ceylon-Special-Mischung für Hotels		6.50

Ed. Widmer, Häringsstr. 17, Zürich 1, Tel. H. 2950.

Kaffee-Import — Kaffee-Grossrösterer — Gewürzthle.

DIREKTOR

gesucht für erstklassigen Betrieb in Gebirgsgegend. Nur Bewerber mit geschäftskundiger Frau, die beste Referenzen aufweisen können und Gewähr bieten für einen tadellosen Betrieb und richtige Instandhaltung von Gebäude und Mobiliar, können berücksichtigt werden. Eintritt April 1921. Jahresstellung. Offerten an Direktion des Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Leonhardstrasse 10, Basel. 2446

GRANDS VINS de CHATEAUX

Crsat Frères.

MARTIGNY (GIRONDE) 1246

Am Garda-See (Italien)

bekannt, viel besuchte Hotel-Pension, staubfrei, in direkter Südlage, am See, mit herrlichem Garten, enthaltend: 27 Zimmer, vom Teil mit Balkon, mit wunderbarer Aussicht, Sonnensaal und Zubehörl. Licht und Zentralheizung. Fläche 2100 m², Brandversicherung Lire 250.000, Wert des Inventars Lire 100.000, Kaufpreis Schweizer Franken 135.000. Sofort käuflich durch die Firma: C. Voldeauer, kaufm. Vermittlungs-Bureau in Basel, Mittlere Strasse 58. 108 b 3046

Closet-Papier

offertiert zu günstigen Preisen

Emil Ziegler-Huber, Papier en gros

Zürich 5. 3441 Za 2754 g

DUBONNET

VIN TONIQUE

Wichtige Anzeige.

Eine soeben eingetroffene Rohmaterialien-Sendung ermöglicht es uns, so lange Vorrat

Kiel-Zahnstocher und Strohhalm

(beide in Hüllen verpackt)

zu liefern. Wir ersuchen daher die verehrlichen Kunden, welche in letzter Zeit nicht bedient werden konnten, ihre Bestellung raschmöglichst aufgeben zu wollen, damit wir sie befriedigen können. Wir erlauben uns, in Erinnerung zu bringen, dass diese beiden Artikel mit automatischen Maschinen in unserer Fabrik in Chaux-de-Fonds hergestellt werden, so dass wir in der Lage sind, Aufträge beinahe zu den Vorkriegspreisen auszuführen. Reklametexte werden gratis aufgedruckt. Bitte sofort schreiben. 177 b

Götschel & Co., La Chaux-de-Fonds.

UNIONBANK A.-G., BERN

Monbijoustrasse 15
Telephon 4830, 4834 und 4849

Wir eröffnen Konto-Korrent-Rechnungen und vergüten

5% bei sofortiger Verfügbarkeit
5 1/2% bei 6 monatlicher Kündigung

Wir gewähren einen Jahreszins von

5 1/2% für Geldeinlagen auf 1 Jahr fest
6% für Geldeinlagen auf 2 Jahre fest

6 1/2% für Geldeinlagen auf 3 und mehr Jahre fest auf Einlagehefte oder gegen Kassascheine.

Wir empfehlen uns für Ausführung von **DEVISEN-OPERATIONEN** und **aller bankmässigen Geschäfte**

zu den kulantesten Bedingungen. — Einzahlungen können auf jedem schweizerischen Postbureau kostenfrei auf unser Postscheck-Giro-Konto 111/1391 sowie an unserer Kassa geleistet werden.

Strengste Diskretion zugesichert.

Unterwindgebläse system Stromeyer

für Grosskochherde und Zentralheizungen

gewährleisten vorteilhafte Verwendung sämtlicher Brennstoffe — Kurze Kochzeiten — Geringster Energieverbrauch — Einfache Wartung — Grosse Wirtschaftlichkeit u. somit wesentliche Ersparnisse

Verlangen Sie unseren Prospekt No. 88

M. Stromeyer Lagerhausgesellschaft, Kreuzlingen

114 Helztechnische Abteilung (Thurgau)

Poulets et Gibiers LAYTON'S

sonst en vente à des prix exceptionnellement avantageux à:

Genève, Lugrin & Cie., 46, Rue du Rhône
Vevey, Genetti Frères, Rue de la Poste
Chaux-de-Fonds, Boucherie Schweizer, Place de l'Hôtel de Ville
Neuchâtel, Pierre Montel, 10, Rue du Seyon
Berne, Ludwig & Gafner, Comestibles
Bâle, Renaud frères, Comestibles, 12, Eisenengasse
Zürich, Bertolli, 12, Schaffhauserstrasse
Bellinzona, Francesco Carmine, Comestibles
Lugano, C. Volontè, Comestibles, Via Nassa
Lucerne, Uehlinger & Seinet, Comestibles

112 a

Oeufs congelés, mélangés, en bidons de 5 et 20 kg. soit 22 oeufs par kg. **frs. 7.— le kg.**

Oeufs congelés, en bidons de 5 et 20 kg. soit 55 à 60 jaunes par kg. **8.25**

Oeufs congelés, en bidons de 5 et 20 kg. soit 45 blancs au kg. **7.50**

Oeufs évaporés, bidons de 5 et 10 kg. et caisse d'orig. 45 kg. 450 à raison de **19.—**

JOHN LAYTON & Co. Ltd.
Directeur **E. SCHAEFFER**, No. 11, Rue du Port, Genève.



Spezialfirmen der Genussmittelbranche

MAISONS SPÉCIALES DE LA BRANCHE ALIMENTAIRE

Konfituren, Konserven



schmecken am besten!

GRANDS VINS VAUDOIS
Henri Contesse
 CULLY
 DÉZALEY, YVORNE, VILLENEUVE
 Spécialité en bouteilles

TEE

A. RIKLI-EGGER
 TEE-IMPORT
 BERN

Spezialhaus für vorzügl. Mischungen
 (gegründet 1899)

Jos. Strebel-Muth
 LUZERN

Habana Importen, Cigarren, Cigaretten
 Spezielle Assortiments für Hotels
 Restaurants und Bars

Burgermeisterli

beliebter Apéritif
 (Fabrikation seit 1815)
 Allein. Fabrikant E. MEYER, BASEL

E. Christen & Cie
 BASEL

Comestibles u. feine Weine
 — Spezialitäten: —
 Rheinsalm aus eigener Fischerei
 Frische Meerfische von täglichen
 Zufuhren * * * * *
 Französisches Bressegeflügel
 Konserven in- und ausländischer
 Provenienz * * * * *
 Feine Flaschenweine in reicher
 Auswahl * * * * *
 Champagner, Liköre, Cognacs
 Whisky usw. * * * * *
 Telegramm-Adresse: Christen Basel
 :: Telephone: No. 3703 und 3943 ::

HUILES

D'OLIVE ET DE TABLE
 Qualités fines pour hôtels et restaurants
RICHARD FILS & C^{ie}
 SALON (Bouches-du-Rhône, France)
 Agents sérieux acceptés

SCHÖPF & C^o
 ZÜRICH 6

Plattenservietten, Papierservietten
 Cotelettemanchetten, Zahnstocher
 Trinkstroh, Officebücher, Bonsbücher

DORNER & C^o
 BASEL

Weine und Spirituosen
 Telephone No. 4026 und 4027



Fische : Geflügel : Wildbret
 Konserven aller Art

Gebr. Renaud, Basel
 Filiale St. Moritz-Dorf (Engadin)

Feine Weine : Champagner
 Liqueurs
 Spezial-Preise für Hotels und Restaurants

Vins de Neuchâtel
Châtenay
 Maison fondée en 1796
 Berne 1914 Jury hors concours

KAFFEE

Grossrösterei
 nach neuest. Heissluftverfahren

Spezialität: Feine Hotelmischungen
 Verlangen Sie Offerte
LAUBER-KÖHLER
 LUZERN
 — Man achte genau auf die Firma —

A. G. VORM. A. SCHERER SOHN & CIE.

WEINE MEGGEN SPIRITUOSEN

Weinhandlung
 vormals
Gebr. Bodmer
 Erlenbach
 Spezialhaus für Zürichsee-Weine
 weiss und rot

Spezialität in
Veltliner-
 weinen
 offene, und feinste
 Flaschenweine
 Gegründet 1862
Gebr. Jörimann, Chur
 Bekannt für reelle Bedienung

Grands Vins du Valais
 pendant Clos du Mont
 pendant Molignon
 Brüle ter Jonathinsberg
 Dole Clos du Mont
R. Gillard & Cie. Sion
 PROPRIÉTAIRES
Gebr. Jrschner Zürich
 WEINHANDLUNG
 Verrettung und Lager für die
 Kantone: Zürich, Aargau, Schwyz
 Thurgau & Zug

Man serviert die speizenreien und mit
 Alpenmilch präparierten
Milchhaferflocken
 in allen besseren Hotels und Restaurants.
 Verlangen Sie heute noch Gratismuster
 vom Alleinfabrikanten:
Molkerei Bichsel
 in Kalehofen (Emmental).

Das altbekannte
Nahrungsmittel-Geschäft
 zur „Diana“
 empfiehlt sich seiner werten Kund-
 schaft des Hotel- und Gastwirt-
 schaftsgewerbes zur Lieferung von
 nachstehenden Spezialitäten:
 Geflügel, Wildbret, frische Fische
 Delikatessen, Epicerie fine
 Konserven, Kolonialwaren
 Eigene Kaffeerösterei u. Gewürzmühle
 Verlangen Sie unsere Hotel-Preisliste
Ludwig & Gaffner, Bern
 Filiale in-SPIEZ am Thunersee.



CHAMPAGNE MAULER
 La marque préférée
 Fondée en 1829

Wann trinkt sie die
 Unisitz im Equisonel
 Umbrosia Anglist?
 Dieses Naturschönheit fort
 sie im Laufe der Jahre
 selbst ungeschmeckt!
 Grotzouls nicht man
 ungeschmeckt zürück!

Les Hôteliers

qui entreront dans la

Société Suisse des Hôteliers

au commencement de l'année 1921 et qui désirent voir figurer leur établissement dans le

Guide suisse des hôtels, édition 1921,

sont priés de réclamer sans retard des formulaires de demande d'admission au

Bureau central, à Bâle.

Ecole professionnelle

de la Société Suisse des Hôteliers

Cour-Lausanne.

Le 17 janvier 1921 commencera un

Cours de cuisine

d'une durée de quatre mois. Les cours peut être suivi par des personnes des deux sexes.

Pour renseignements et programme, s'adresser à la Direction de l'Ecole.

Souhaits de Nouvelle-Année.

Depuis des années nos Sociétaires se sont accoutumés à se libérer de l'usage cérémonieux des félicitations du Jour de l'An moyennant le versement volontaire d'un montant quelconque à l'Ecole professionnelle. Ces dons étant versés au Fonds Tschumi pour l'entretien et le développement de l'Ecole professionnelle, nous croyons devoir inviter nos Collègues à bien vouloir envoyer à la rédaction de l'*Hôtel-Revue* (Compte de Chèques postaux No. V. 85, à Bâle), toute somme qu'il leur plaira d'offrir en faveur de cette institution.

Les noms des donateurs seront publiés dans le dernier numéro de l'année de l'organe social; les donateurs peuvent, grâce à leur subsides, se regarder comme exonérés de l'échange de cartes de félicitations à l'occasion du renouvellement de l'année.

Bâle, le 4 décembre 1920.

Société Suisse des Hôteliers,

Le président central: Anton Bon.

Nouvelles de la Société.

Action de secours juridique.

Dans sa séance du 30 novembre, le Conseil fédéral a adopté le projet de rapport supplémentaire qu'il présentera aux Chambres au sujet de la révision de son ordonnance du 20 septembre 1920 (dispositions applicables au concordat). Des amendements à cette ordonnance étaient devenus nécessaires en raison des divergences qui se sont manifestées dans les deux conseils. Il faut relever notamment que le Conseil fédéral repousse la proposition de la commission du Conseil des Etats limitant l'application de l'ordonnance aux entreprises hôtelières et se range à l'avis de la commission du Conseil national. Une amélioration est prévue en faveur des cautions. Si elle est ratifiée par les Chambres, l'ordonnance modifiée entrera en vigueur le 1er janvier prochain. Elle sera abrogée au plus tard le 31 décembre 1925. — Nous reviendrons sur ce sujet quand nous aurons reçu le texte du rapport du Conseil fédéral.

Droits d'auteurs.

Le contrat passé avec la Société des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de musique, à Paris, nous oblige à lui fournir chaque année une liste des hôtels qui entretiennent un orchestre permanent. Cette disposition s'applique également à la saison d'hiver.

Nous attirons encore une fois l'attention sur les avantages précieux que le dit contrat garantit à nos membres en ce qui concerne les droits à payer pour l'exécution d'œuvres musicales.

Les sociétaires qui ont un orchestre mais qui n'ont pas encore conclu un contrat particulier avec la Société des Auteurs peuvent s'adresser au Bureau central pour tous renseignements utiles.

La baisse lointaine.

Il y a une vague de baisse, mais elle est lointaine; elle opère aux sources de production de certaines matières premières et il faudra du temps jusqu'à ce qu'elle fasse sentir ses effets dans la vente au détail; c'est comme la première goutte d'eau qui tombe d'un glacier au réveil des chaleurs estivales et qui

n'arrivera au grand lac ou à la mer que plusieurs jours ou semaines plus tard.

L'Amérique, celle du Nord plus que celle du Sud, connaît aujourd'hui la dépréciation des marchandises. Aux Etats-Unis, il semble que pendant la guerre on ait multiplié un peu à la légère le nombre des fabriques. En ce temps-là, on vendait tout à un bon prix et on ne pouvait livrer aux Européens tout ce qu'ils auraient voulu. Il en est résulté Li-bas une prospérité inouïe; on a gagné des dollars et on a pu en prêter à tout le monde; étant créancier, on n'a pas de dette et le dollar fait prime partout. Les achats deviennent onéreux même pour les pays à change favorable comme la Suisse; les Américains voient les commandes baisser; leurs usines se ferment les uns après les autres; le chômage augmente. ... C'est le marasme qui commence.

Là-bas comme ici, les consommateurs restreignent leurs achats et attendent la baisse; le commerce est stagnant. On a organisé des campagnes contre la vie chère et quelques-unes ont réussi. De grandes fabriques de confections ont fait faillite parce que le complet n'allait plus. Les viandes, les graisses, les grains baissent aussi. Certains producteurs essayent de retenir leur marchandise dans l'espoir que la raréfaction fera remonter les prix; ceux qui ont des fonds disponibles peuvent attendre, mais il en est toujours qui sont pressés par des besoins d'argent et qui réalisent à n'importe quel prix.

Ainsi, la récolte des céréales des Etats-Unis a perdu, à cause de la baisse, un milliard de dollars de sa valeur; les produits de la meunerie se vendent en gros 25 à 50 % meilleur marché. Mais les prix de détail sont encore très peu influencés par le mouvement de chute et les consommateurs se plaignent; les ouvriers ne veulent pas abaisser leurs salaires; les employeurs les congédient et ferment leurs usines. Quand ils les rouvriront, ils engageront moins de personnel et ils ne le payeront plus à l'ancien tarif.

Les banques, sollicitées de faire des avances sur certains produits bruts ou manufacturés, hésitent, refusent même; elles réclament le remboursement de sommes précédemment prêtées et cela oblige les emprunteurs à liquider coûte que coûte leurs stocks; cela aussi contribue à accentuer le mouvement de baisse. On note par exemple une baisse de 15 à 20 % sur les laines et les lainages, de 30 % sur les colonnades, de 60 % sur les chaussures et les meubles.

Les planteurs de coton sont dans une position critique; la récolte a été surabondante et on n'a pas encore épuisé celle de 1919. On ne sait que faire de tant de richesses et l'on se propose bien de restreindre les cultures pour l'an prochain. Déjà certaines associations occultes ont détruit quelques exploitations pour diminuer la production. La récolte de cette année pèse lourdement sur le marché. Les Américains ne se sentent même pas disposés à manufacturer eux-mêmes leur coton, car ils ne sauraient où vendre leurs produits à cause du change.

De proche en proche, toutes les branches de l'activité économique sont atteintes par la vague de baisse et l'on s'attend pour le mois prochain à une dégringolade plus prononcée. Déjà Wall Street enregistre des effondrements de fortunes; des milliers de gens qui avaient spéculé en achetant des actions à bon compte et qui les avaient vues monter à des hauteurs fabuleuses se trouvent aujourd'hui ruinés, parce que les actions sont tombées plus bas que pendant la guerre et pendant les crises les plus graves. C'est surtout dans les aciéries, les cuirs, les chemins de fer, le caoutchouc, les huiles et l'industrie en général que les valeurs se déprécient grand train et atteignent le record du minimum. Il se joue et se dénoue plus de tragédies à Wall Street que dans tous les théâtres du pays.

La crise s'annonce aussi en Argentine. Elle y succède à une stagnation plus ou moins prolongée dans le commerce de la laine, des céréales, de la viande et des cuirs. Et la crise se fait sentir dans les pays voisins, le Paraguay et l'Uruguay.

L'Argentine possède plus de 50 millions de kilos de laine provenant de trois toiles et qui ne peuvent s'écouler faute de fret. On espère que l'exportation reprendra depuis qu'on a ouvert les frontières, mais la mode n'est guère propice à la laine d'Argentine; on préfère aujourd'hui celle d'Australie. De plus, la sécheresse prolongée a nui à la qualité des laines de la toile de printemps qui s'effectue maintenant.

On a beaucoup développé l'industrie des viandes frigorifiées et conservées; mais aujourd'hui la plupart des débouchés européens sont fermés, parce que le ravitaillement est assuré pour une période assez longue. L'exportation diminuant, on restreint le travail des usines frigorifiques. Comme conséquence de ces restrictions, le bétail baisse, sans compter que sa valeur a déjà subi une dépréciation du fait du manque de fourrages provoqué par la sécheresse. Les propriétaires qui ont acheté leurs terres au moment de la plus grande cherté se trouvent actuellement dans une position difficile.

Le commerce des cuirs est influencé par ces circonstances. La vente est faible et les stocks sont grands.

Le marasme s'étend donc. Le Brésil n'en est pas exempt, surtout dans le commerce des cafés; il y en a trop et la baisse n'est pas enrayée.

Ces crises nous achèment lentement vers la vie moins chère; mais il faut être patient, car il y a encore bien des obstacles à surmonter.

Eug. M.

Dans l'hôtellerie belge.

Nous avons signalé sous ce même titre, dans notre numéro 47, la création en Belgique d'un *Syndicat national neutre des travailleurs d'hôtels et de restaurants*. Le 5 novembre, une délégation comprenant le président, le délégué au travail et le secrétaire général de la nouvelle organisation a été reçue par le Comité de l'Union syndicale des Hôteliers et Restaurateurs. Il est très intéressant de prendre connaissance du programme d'activité exposé à cette occasion par les trois délégués.

Voici en résumé les déclarations de M. Schmitt, secrétaire général:

L'association a pour but de défendre les intérêts professionnels de ses membres et de s'occuper de leur placement gratuit. Elle veut rester en dehors de la politique et de la lutte des classes et agir en parfait accord avec le patronat. Le Syndicat neutre veut faire disparaître l'esprit d'hostilité, de haine et d'indiscipline que certains meneurs cherchent à entretenir parmi les travailleurs à l'égard des patrons. Il estime qu'il favorise ainsi les intérêts du personnel lui-même. Lorsque des divergences se produisent dans un établissement, le litige sera réglé directement entre le patron et son personnel. Si un arrangement à l'amiable est impossible à obtenir et si le désaccord persiste, le différend sera porté devant une commission de conciliation. Le Syndicat n'a pas confiance dans les instances officielles d'arbitrage telles qu'elles sont organisées actuellement.

Les dirigeants du Syndicat neutre et les membres de son Conseil d'administration travaillent eux-mêmes dans des établissements de Bruxelles et ne reçoivent aucune rémunération. Seul un ancien collègue, préposé au service de placement sous le contrôle des administrateurs, est au bénéfice d'un traitement payé par l'organisation.

Le Syndicat ne sollicite pas même la reconnaissance formelle du groupement par l'Union patronale; il demande par contre aux employeurs leur appui moral. Il prie les patrons de s'adresser désormais, pour le recrutement de leur personnel, au Bureau de placement du Syndicat neutre, qui dès à présent est à même de fournir tous les employés nécessaires, y compris les cuisiniers. Ce Bureau se renseigne sur les antécédents des travailleurs, mais ne s'inquiète pas de leurs opinions politiques.

Le délégué au travail, M. Mariez, a déclaré à son tour que la délégation convie les patrons à collaborer à une œuvre d'apaisement social. Le Syndicat neutre ne veut plus d'un fossé creusé entre les employeurs et les employés par la politique et la lutte des classes. Le Syndicat est opposé en principe à la grève et au lock-out. Il ne veut pas marcher à la remorque des policiers; il ne veut pas voir dans les rues des manifestations corporatives suivre le drapeau rouge. Il ne veut pas de communisme, ni de bolchévisme. Il veut s'affranchir de l'exploitation des bureaux de placement privés ainsi que des services de la Bourse paritaire du travail, parce que celle-ci dépend maintenant du syndicat socialiste. S'il demande la collaboration patronale, c'est pour défendre les intérêts supérieurs de l'industrie hôtelière. Il veut éviter tous les conflits de parti-pris et désire voir instituer une commission mixte permanente de conciliation, chargée d'aplanir tous les litiges. Il demande dans ce but aux patrons de désigner une délégation de trois membres qui se mettraient en rapports avec une délégation des employés du Syndicat neutre afin de discuter l'organisation de cette commission de conciliation.

Enfin le président du Syndicat, M. Busgen, a ajouté à l'exposé de ses deux collègues les paroles suivantes: «Le personnel en a assez d'être mené par quelques exaltés pour lesquels la haine du patron est le dogme prédominant. Nous voulons, au contraire, marcher loyalement d'accord avec les patrons, qui verront en nous des collaborateurs et non des ennemis.»

Comme on peut le croire, le Comité patronal a pris acte avec satisfaction de ces déclarations conciliantes. Les pêcheurs en eau trouble trouveront désormais à qui parler. Les vagues de l'égoïsme, de l'indiscipline et de la lutte des classes se briseront contre le mur solide de la raison, de la bonne volonté et de la confiance réciproque. Souhaitons que l'essai loyal tenté à Bruxelles trouve des imitateurs, car la bonne entente entre l'employeur et l'employé est plus indispensable peut-être dans l'industrie hôtelière que dans n'importe quelle autre branche de l'activité économique.

A la salle à manger.

Nous recevons d'une personnalité française, qui s'occupe beaucoup des questions d'économie publique et de tourisme, une lettre intéressante proposant une réforme dans le service de la salle à manger. Nous en donnons volontiers communication à nos lecteurs.

«Je vous écris, nous dit notre correspondant, en homme qui aime votre industrie et qui depuis longtemps est chaque année l'hôte de vos maisons. J'aimerais vous soumettre une remarque que j'ai faite sur le service des hôtels en Suisse, lequel me semble susceptible d'une réforme. C'est une question de petite importance, mais tout compte dans un hôtel et je sais que les hôteliers suisses sont soucieux d'améliorer leur industrie.

«Dans les salles à manger de tous les nombreux hôtels de la Suisse que j'ai fréquentés, on a l'habitude de procéder au service de la façon suivante:

«Premier plat: On commence par le client A et on continue en servant B, C, D, E, etc.

«Second plat: Cette fois on commence par E et on continue en servant D, puis C, puis B et on finit par A.

«Troisième plat (ou dessert): On recommence à servir A le premier, puis on continue par B, C, D, etc.

«J'en comprends la raison; on veut éviter que le même client soit toujours servi le premier ou le dernier. Mais ce système a un très grand inconvénient. En effet, il arrive forcément que E a à peine fini de manger le premier plat, je dirai qu'il a encore le dernier morceau dans la bouche, qu'on lui offre déjà le second plat. Le client A par contre qui, ayant été servi le premier au premier plat, a évidemment fini le premier, devra attendre un temps relativement considérable. Même absurdité pour le troisième plat ou dessert: A avalué à peine la dernière bouchée du second plat qu'on lui apporte le troisième plat ou le dessert, tandis que E, servi le premier au second plat, va maintenant attendre plus que tout le monde.

«Il ne sert à rien de signaler le mal sans proposer le remède. Il me semble que l'on pourrait procéder de la manière suivante, qui permet d'éviter l'erreur signalée plus haut sans que le même client soit toujours servi le premier.

«Le lundi, toute la journée et pour tous les plats, on commencerait par A pour continuer par B, C, etc. Le mardi, on procéderait en sens inverse. Le mercredi, on recommencerait par A, et ainsi de suite.»

Notre aimable correspondant nous permettra une objection et une remarque. Le système qu'il préconise serait applicable si l'hôtel, à la même table, avait pendant plusieurs jours les mêmes clients placés constamment dans le même ordre. Mais ce cas est plutôt rare et ne se présente guère que dans les pensions et les établissements de villégiature. La plupart des hôtels de nos villes ont une clientèle de passage qui se renouvelle presque chaque jour. En commençant toujours le service par le même client, on s'exposerait certainement à mécontenter les hôtes qui se verraient constamment servis en dernier lieu.

D'autre part, il ne faut pas oublier que dans nos hôtels suisses on a la coutume, entre deux services, de changer les assiettes. Pendant cette opération, le client qui a été servi le dernier aura amplement le temps d'en finir avec sa dernière bouchée avant de s'attaquer au plat suivant, qu'on lui servira en premier lieu.

Comme on le voit, il est difficile ici de contenter tout le monde et son père. Il y aura toujours, au moins dans les nombreux hôtels de passants, des inconvénients auxquels il faudra, bon gré mal gré, s'accoutumer. Peut-être se trouvera-t-il, parmi nos lecteurs et nos lecteurs, une personne ou l'autre capable de suggérer une solution parfaite. La discussion est ouverte.

La Suisse et la Conférence internationale du travail.

Dans sa séance du 26 novembre, le Conseil fédéral a pris position vis-à-vis des décisions de la première Conférence internationale du travail de Washington.

Il a adopté la partie générale du message qu'il adressera à ce sujet, en décembre, à l'Assemblée fédérale. Cette partie générale traite de la situation de la Suisse en présence de l'organisation internationale du travail telle qu'elle a été prévue à Washington.

Le Département de l'économie publique avait présenté des propositions pour chacune des conventions et recommandations élaborées par la Conférence internationale. Ces propositions ont été approuvées et constitueront la partie spéciale du message.

Le Conseil fédéral recommandera l'adhésion de la Suisse aux conventions concer-

nant le travail des jeunes gens dans l'industrie (âge minimum, etc.), le travail de nuit des enfants et des femmes dans l'industrie et le chômage. Les projets de modifications législatives nécessitées par l'adhésion seront soumis aux Chambres en même temps que le message. Le Conseil fédéral proposera également l'adoption de la recommandation concernant la création d'un service public d'hygiène. Les autres conventions et recommandations, pour différentes causes, ne sont pas acceptables en Suisse.

En ce qui concerne notamment la convention tendant à limiter à huit heures par jour et à quarante-huit heures par semaine le nombre des heures de travail dans les établissements industriels, le Conseil fédéral motive son attitude de la manière suivante:

« La Suisse a introduit par voie législative le principe de la journée de huit heures pour les entreprises soumises à la loi fédérale sur le travail dans les fabriques et pour les entreprises de transport exploitées ou concédées par la Confédération. Ce principe est en outre appliqué dans un certain nombre de métiers qui ne relèvent pas de la loi fédérale sur le travail dans les fabriques, et cela ensuite d'entente entre les associations professionnelles. Les dispositions de la convention ne concordant pas avec celles du droit suisse, l'adhésion à la convention nécessiterait une modification de ces dernières. Or, on ne peut pas songer à modifier, dans le sens de la convention de Washington, la loi que le peuple vient d'accepter sur la durée du travail dans les entreprises de transport. Quant à l'application de la journée de huit heures à tous les petits métiers, elle n'est pas nécessaire, ni même utile. La grande majorité du peuple lui serait hostile.

« C'est pour ces raisons que la convention n'est pas acceptable pour la Suisse. Le Conseil fédéral propose donc de ne pas adhérer à la convention des huit heures. Il pense que dans les entreprises — l'agriculture exceptée — où cela n'a pas encore lieu, la durée du travail doit aussi être réglée par voie législative, mais en tenant compte des besoins de chaque entreprise. Le Département de l'économie publique est chargé de procéder aux travaux préparatoires en vue de l'élaboration de cette loi. »

Ce qu'on reproche surtout à la convention des huit heures, c'est son caractère rigide et schématisé, qui empêchera certainement beaucoup de pays de l'accepter. La formule adoptée par la majorité du peuple suisse est beaucoup plus élastique, tout en respectant pleinement le principe des huit heures pour toutes les professions et industries où il est applicable sans porter un trop grave préjudice à notre économie nationale.

L'apprentissage de la cuisine.

Voilà une question qui doit être envisagée sérieusement, si nous voulons avoir de bons ouvriers bien formés, doués d'initiative, travailleurs et aimant leur métier.

De tous côtés on n'entend plus parler que de mauvais ouvriers, de mauvais commis, de défaut de principes, de manque d'initiative; il me semble qu'il serait temps de chercher le pourquoi de cet état de choses et les moyens de remédier à ce laisser-aller.

Que demande-t-on d'un jeune commis pour pouvoir dire de lui: « Celui-ci est un bon et brave garçon, laborieux, animé de la meilleure volonté et débrouillard? » Est-ce de savoir préparer autant de mets qu'un ouvrier qui a déjà dix ans de pratique? Assurément non! Le patron ou le chef qui demanderait cela connaîtrait lui-même bien mal son affaire.

A mon avis, voici ce que l'on peut exiger d'un jeune homme sortant d'apprentissage et je pense que chaque chef connaissant son métier partagera mon opinion.

Avant tout, le jeune ouvrier doit être exact. Il doit prendre l'habitude de se lever à l'heure et il doit savoir, en arrivant à la cuisine, quel travail il doit entreprendre. Autrement dit, il doit être capable d'une bonne mise en place. Il fera marcher le fourneau, le tiendra bien propre et ne gaspillera pas le combustible. Pour cela, il doit savoir lui-même pourquoi le fourneau doit être chargé, s'il doit être déjà bien chaud pour telle heure ou s'il faut attendre à plus tard pour le pousser. En un mot, le jeune ouvrier doit être parfaitement au clair sur ce qu'il vient faire à la cuisine.

La marmite au feu, il faut la soigner: écumer, dégraisser et garnir selon les principes, bref, préparer un bon bouillon. Le futur artiste culinaire n'oubliera jamais que la marmite joue un grand rôle dans une bonne cuisine.

Notre jeune ouvrier doit être capable de clarifier un consommé dans les principes, sans forcer en blancs d'œufs comme on le fait trop souvent; le blanc d'œuf est un remède et non pas un appoint.

La marmite ayant été bien soignée au début, il faut savoir marquer les principaux consommés-types: au vermicelle, aux pâtes, au tapioca, à la semoule, julienne, à la brunnoise, croûte-au-pot, à la royale, à la célestine.

Il faut savoir également faire marcher proprement un fond blanc pour potage crème ou velours et marquer un bon potage aux légumes: paysanne, villageois, etc., soit pour le personnel, soit pour les clients. Ces potages doivent être bien cuits et très soignés, ce qui malheureusement n'arrive pas toujours.

Le jeune commis fera marcher un jus de rôti dans les bons principes, afin de déglaçer les fonds des pièces en traitement.

Il doit connaître déjà les principales manières de préparer les poissons-types: poché ou au bleu, meunière, grillé, frit, pané, froid; si possible, lever les filets.

Il doit savoir faire la mise en place de ces différentes préparations: ranger le grill, friture passée, court-bouillon, etc. Je ne veux pas parler bien entendu de toutes les dénominations sous lesquelles on peut servir le poisson; ceci est l'affaire des chefs de partie. Mais le jeune ouvrier doit connaître au moins la mise en place des préparations-types: le chef ou le chef de partie n'aura plus qu'à finir le travail selon les règles de l'art culinaire.

Vitandes. Un apprenti ayant fini son stage doit savoir déosser proprement à blanc un cou de veau ou de mouton, une épaule, une poitrine, un aloyau, une tête de veau, etc. Qu'il se trouve dans un grand ou un petit établissement, il doit se familiariser avec ce travail. On commence par lui faire déosser de faux morceaux, par exemple un cou pour Navarin ou Irish-stew. Petit à petit on lui donne du travail plus difficile et il arrive à très bien l'exécuter, d'autant plus qu'il dispose d'un temps suffisant, alors que souvent, suivant le travail de la maison, le chef est pressé.

Dans la mesure du possible, le jeune ouvrier doit connaître pratiquement les différents modes d'appât et leur mise en marche: grillades, rôtis, braisés, glaces.

On doit exiger que l'apprenti auquel on confie un rôti, un ragout, un Irish-stew, un goulasch, etc. destiné à la table du personnel, soigne ces mets aussi bien que pour la table des clients. Même en admettant que l'on ne choisisse pas des morceaux de toute première qualité pour le personnel, le commis devra soigner la cuisson de son mieux, afin d'arriver néanmoins à un bon résultat. Ainsi il apprendra quelque chose, le personnel sera bien nourri et le patron sera satisfait. Pour cela il faut donner au commis le temps nécessaire, mais en exigeant par contre que tout ce qu'il fait soit bien fait. Il faut éveiller en lui l'amour-propre professionnel et si cela ne suffit pas recourir éventuellement à d'autres moyens.

Remarque. Je ne veux pas dire ici que l'on puisse se servir, pour la table du personnel, de matières premières de qualité tout à fait inférieure; bien au contraire, car avec une mauvaise marchandise on ne fera jamais rien de bon. J'entends par là par exemple qu'au lieu de choisir un filet de bœuf qui, désossé, coûte très cher, on peut préparer un bon rôti de la même bête avec l'épaule, la cuisse, etc. Ces morceaux se paient bien meilleur marché et la plupart des ménages privés s'en contentent parfaitement. Car suis l'ennemi de la mauvaise marchandise, je en fin de compte elle coûte toujours trop cher. Le patron doit la payer quand-même et le personnel n'est pas satisfait, ce qui provoque nécessairement des ennuis.

Par principe, il faut goûter le potage et les légumes du personnel et présenter des observations s'il y a lieu. Je suis certain qu'ainsi le jeune commis s'efforcera de faire toujours mieux. S'il constate que le chef exige constamment un travail aussi soigné que possible, le futur cuisinier en prendra l'habitude et agira de même pour toutes les besognes dont on l'aura chargé.

Il faut surtout lui faire comprendre qu'un travail bien commencé est à moitié fini et qu'un travail bien fait donne toujours de la satisfaction à celui qui l'a exécuté.

(A suivre.)

Louange, non pas blâme.

Le plus souvent, certaines administrations déposent dans leurs bureaux des registres où le public inscrit les plaintes qu'il croit avoir le droit de formuler contre la dite administration ou contre l'un ou l'autre des employés. Mais où trouverait-on un registre où le public décernerait des louanges au personnel bien stylé d'une entreprise publique ou privée?

Ce sont les Américains qui ont eu cette idée très juste au point de vue psychologique. Dans les chambres de plusieurs grands hôtels de New York, on voit des écriteaux avec cette inscription: « Nos hôtes sont priés de signaler à la Direction les faits à l'avantage de notre personnel. » Ça, c'est extraordinaire! Le plus souvent, on invite les clients à porter leurs doléances au directeur lorsqu'ils n'ont pas été convenablement servis. Mais les Américains ont fait avec ce système d'excellentes expériences. Ils mettent en pratique ce principe éducatif que la louange encourage davantage que le blâme: ils veulent stimuler le bon orgueil et l'amour-propre des employés afin que ceux-ci se distinguent et attirent par là l'attention des clients. Ceux-ci sont en outre incités à remarquer les qualités du personnel: ils les découvrent et en sont satisfaits.

Le registre des réclamations ne plait guère aux domestiques qui le considèrent comme une menace constamment suspendue au-dessus d'eux: les réclamations peuvent être erronées, exagérées — il y a tant de gens difficiles à contenter! — et cependant elles suffisent parfois à faire renvoyer un employé. Ce livre, loin de stimuler le zèle, est pris en grippe par ceux dont il peut critiquer injustement la conduite. Dans les hôtels en question règne un esprit tout différent au sein du personnel: portier, liftier, secrétaire, som-

mier, femme de chambre — savent que des félicitations de la part des hôtes constituent un avantage réel qui peut se traduire par un avancement ou une augmentation de salaire, en tout cas par un bon point qui améliorera le certificat. Ils s'efforcent de contenter les habitants de l'hôtel, de prévenir leurs désirs, de connaître leurs habitudes et de rendre des services afin d'engager les clients à remarquer qu'ils ont des domestiques dévoués et capables.

L'hôte qui a lu l'invitation est poussé involontairement à considérer les employés d'un regard plus bienveillant et non à les surveiller d'un air soupçonneux pour découvrir leurs défauts et se plaindre ensuite à la direction; il recherchera plutôt leurs qualités et n'aura pas de peine à les reconnaître. Il y a ainsi de côté et d'autre des gens bien disposés; hôtes et serveurs n'auront qu'à se louer de leur attitude mutuelle.

Au fond, l'idée n'est pas mauvaise et l'expérience mérite d'être tentée ailleurs qu'en Amérique. E. M.

Sociétés diverses.

Le Club Alpin. L'Assemblée des délégués du Club Alpin Suisse, réunie dimanche dernier à Schwytz, a décidé de porter la cotisation annuelle à 8 francs (préablement 5 fr.), une taxe de 3 fr. sera perçue, sur les sociétés comme sur les non-sociétaires, pour chaque nuit passée dans une cabane du Club. Une somme de 53.000 fr. a été accordée pour différents travaux de construction. L'Assemblée a repoussé la proposition de fixer un pour cent déterminé pour l'indemnité des étrangers dans les sections.

Société suisse des Cafetiers. Les 4 et 5 novembre a eu lieu, chez le président de la Commission de l'Instruction professionnelle, M. Schneebeli, à Thalwil, le cours d'Instruction pour maîtres de cours de calcul de la restauration, nouveau genre de cours institué par la Société suisse des Cafetiers. Sous la direction de M. Walder, propriétaire du restaurant hôtel Rosengarten, à Bagin, — auquel est due l'initiative de ces cours, — et de M. Schneebeli, les dix participants furent d'abord renseignés sur le but poursuivi, puis eut lieu une discussion générale, avec exemple sur la planche noire, de tous les détails du calcul des prix des mets, des menus et des cartes des mets. Le deuxième jour, on passa à des exercices pratiques concernant la composition des mets, ainsi que le pesage et le calcul des rations; après vint une discussion générale et une conférence récapitulative. Les mets nécessaires à un repas ont servi aux repas des participants, au même temps qu'un exercice pratique de calcul. Maintenant, la Commission de l'Instruction professionnelle, se basant sur les propositions faites et le procès-verbal détaillé, va procéder à la préparation d'un guide pour les participants. Les 16 et 17 novembre ont eu lieu, à donner des cours de calcul de la restauration, dans les sections de la Société suisse. Dès que seront prises les dernières décisions relatives à l'organisation, les sections seront invitées à faire donner de ces cours, dont le besoin se faisait grandement sentir.

Le II^e Congrès suisse de l'Industrie et du Commerce, convoqué à Bern le 26 et 27 novembre, par l'Union suisse du Commerce et de l'Industrie et l'Union centrale des Associations patronales suisses (voir « Revue des Hôtels » No. 47), a adopté les résolutions suivantes:

a) Question du Rhin. Le troisième congrès pour l'Industrie et le Commerce, considérant que le libre accès à la mer est une condition sine qua non du développement de la vie économique suisse remercie le Conseil fédéral pour tous les efforts qu'il a faits dans ce sens, et décide de poursuivre les démarches en faveur des hôteliers, que la suspension des poursuites contre les hôteliers inscrits à l'œuvre de secours sera abrogée. Comme la détresse des hôteliers n'est pas toujours uniforme, le traitement unilatéral réclamé par ces derniers est rejeté. Le conseil directeur de la Banque cantonale avertisse les hôteliers inscrits à l'œuvre de secours, conformément à leur situation financière et d'accord avec le Conseil d'Etat.

On va construire des hôtels. Le journal parisien L'Œuvre apprend que les Chambres de commerce de la région de Grenoble ont formé le projet de construire un grand hôtel de tourisme, dans un certain nombre d'hôtels de montagne sans leur initiative, mais offrant néanmoins tout le confort désirable. Les nouveaux hôtels seraient loués à des exploitants choisis avec soin. On se propose de recourir à l'appui financier de la Compagnie P.-L.-M., des grandes entreprises de transports de l'ouest de France, et des syndicats d'initiative (sociétés de développement). On compte que cet exemple aurait une grande influence sur l'initiative privée et que l'on finirait ainsi par trouver dans les Alpes françaises de bons hôtels en nombre suffisant.

Trip de personnel d'hôtel à Paris. Sur un récent article du journal La Presse, de Paris, qui se vifit actuellement dans l'industrie a adouci dans la capitale française la crise des domestiques, surtout en ce qui concerne les femmes de ménage et les hôtes à tout faire; par contre il s'est produit dans l'hôtellerie parisienne un mouvement en faveur des offices de placement ne parvenant pas à satisfaire toutes les demandes de travail. On a tenté de caser du personnel à la Riviera: mais la crise étant générale,

on a dû constater que les places y étaient déjà occupées, dans une proportion inattendue, par des employés étrangers, à tel point qu'on redoute un violent mouvement de réaction de l'élément français. Heureusement on est parvenu à atténuer quelque peu le chômage du personnel d'hôtel parisien en envoyant des employés dans le Nord, où l'hôtellerie se réveille et se développe rapidement. — Il n'est pas difficile de prévoir la conséquence de cet état de choses. La campagne ouverte en France contre le personnel d'hôtel étranger va prendre sous peu de grandes proportions et finira par provoquer des mesures gouvernementales.

Petites Nouvelles

A Nice. Nous apprenons que M. Henri Morlock, propriétaire du Terminus Hôtel, à Nice, a vendu son établissement à une société anonyme: « Le Terminus Hôtel de Nice », au capital de fr. 1.300.000.

L'interdiction des boissons alcooliques. On mande d'Olten: La Commission cantonale de l'agriculture, antialcoolique suisse a décidé de lancer immédiatement une initiative donnant le droit aux cantons et aux communes d'interdire les boissons distillées sur leur territoire.

Une exposition régionale. Quelques citoyens du Pays-d'Enhaut projettent d'organiser, en automne 1921, à Chézard-d'Oex, une exposition régionale qui donnerait aux agriculteurs, aux montagnards, aux industriels, aux commerçants, aux artisans et aux artistes de ce district l'occasion de montrer ce qu'ils savent faire.

Un nouveau visa pour les Néerlandais. L'Office central de la police des étrangers communique: Un visa spécial, valable un an, est actuellement délivré aux ressortissants des Pays-Bas par les légations et consulats de Suisse à l'étranger et par les autorités cantonales. Les citoyens suisses reçoivent le même visa des autorités néerlandaises.

Des Absténis internationaux. Il vient de se constituer à Genève une Fédération internationale des absténis (F. I. D. A.) dont le but est d'établir, au siège de la Commission des Nations, un centre d'action anti-alcoolique ralliant tous les pays et toutes les langues. Les personnes qui, sans être rigoureusement absténis, sympathisent avec ces principes, sont admises comme membres passifs.

Un nouveau Bureau officiel de renseignements. On nous informe qu'il vient de se créer à Bex-les-Bains un Bureau officiel de renseignements pour la région des Alpes vaudoises: Bex, Lavay, Ollon, Gryon, Villars, Chésires et environs. Il a été ouvert par la maison Bocherens & Kehler, agence de location, de gestion et de publicité, éditeur du journal local Le Courrier et du journal de luxe Les Alpes vaudoises, organe officiel des Hôtels de la région. Le Courrier, qui paraît trois fois par semaine, publie entre autres tout ce qui concerne le mouvement des étrangers dans la région.

La propagande et la réclame à la foire de Bâle. Un nouveau groupe, où figurera tout ce qui concerne la propagande et la réclame, sera représenté à la prochaine Foire suisse d'échantillons, qui aura lieu du 16 au 26 avril 1921. Ce groupe comprendra les branches suivantes: I. Projets de réclame; II. Industrie concernant la réclame; imprimerie et pour la réclame, affiches, emballages, clichés, enseignes de réclame, réclame lumineuse, cadeaux-articles de réclame, etc.; III. Propagande: journaux, agences de publicité, sociétés d'affichages; IV. Organisation de la réclame: installations pour bureaux de réclame; bureaux de propagande; V. Enseignement de la réclame. Cette idée a été favorablement accueillie par les entreprises intéressées. La participation promet d'être très forte. Nous sommes certains que ce groupe intéressera particulièrement de nombreux hôteliers.

Nouvelles économiques

Notre riz est en Espagne. L'agence Republica apprend que d'importantes quantités de denrées alimentaires, notamment du riz, sont achetées en Espagne par l'Office fédéral du ravitaillement (Division des denrées monopolisées) et sont restées en souffrance. Des mesures ont été prises pour que ces denrées soient expédiées au plus vite en Suisse.

Baisse des prix des peaux et des cuirs. La section pour l'industrie des cuirs du Département fédéral de l'économie publique informe que les prix des peaux et des cuirs cotés aux halles aux cuirs de Lausanne et Genève, les 15, 16 et 17 novembre, accusent une baisse sensible. En comparant les derniers prix à ceux du mois d'octobre, on constate une réduction de 8 à 9 % sur les peaux de première qualité, et de 8 à 14 % sur les peaux de seconde qualité.

Le rationnement du lait. Selon l'agence Republica, la population des grandes villes devrait s'attendre sous peu à une forte réduction sur la quantité de lait. En haut lieu les prévisions sont les suivantes: Genève, Lausanne, Zurich, Bâle recevraient 2 déca litres par personne, 4 par enfant et par ménage; le canton de Berne, fort producteur, livre chaque jour à Bâle 45.000 kilos de lait, à Neuchâtel 6.000 kilos en moyenne par jour et 5.000 kilos au canton du Valais. La quantité que les habitants de la ville fédérale recevront est prévue à 3 déca litres.

Pénurie d'électricité. La division de l'économie industrielle de guerre du Département fédéral de l'économie publique a convoqué une conférence consultative avec les représentants des principales usines électriques suisses afin de s'orienter sur leur capacité actuelle de rendement, la nécessité d'employer les machines à vapeur, les mesures d'économie déjà introduites et d'établir ainsi une base pour arriver à une réglementation de la consommation d'énergie électrique. Si les circonstances atmosphériques ne se modifient pas sous peu, des restrictions sont inévitables.

Fin du rationnement du charbon. On mande de Berne au Journal de Genève: Le Conseil fédéral a décidé, dans sa séance de mardi, de donner au Département de l'économie publique les pouvoirs nécessaires afin d'abroger le rationnement du charbon pour les besoins domestiques et de la petite industrie. Le Département fédéral de l'économie publique a décidé que l'achat du charbon pour les besoins domestiques et de la petite industrie ne nécessitera plus aucune autorisation à partir du 1er janvier 1921. Les gouvernements cantonaux sont donc autorisés à introduire immédiatement cette disposition dans le domaine cantonal si les circonstances le permettent.

L'importation du bétail. L'Assemblée de la Fédération suisse des maîtres bouchers est à ce lieu d'indiquer à Zurich, a été unanime à approuver l'opinion que le Conseil fédéral devrait de nouveau permettre l'importation de bétail vivant avec certaines restrictions. L'épizootie régnant fortement dans notre pays ne peut pas être agitée par l'importation et cela d'autant plus que tous nos abattoirs sont munis d'installations empêchant une extension éventuelle de la fièvre aphteuse. Les importations donneront la possibilité aux bouchers de vendre à bas prix divers produits secondaires. Plus d'importance, qui jette de la question surtout au point de vue de la politique des prix, l'importation de bétail vivant est moins dangereuse que l'importation dérogée de viande.

La mise de Morges. Les vins blancs récoltés en 1920 dans les vignes de la commune de Morges (environ 35,000 litres) se sont vendus, le 29 novembre après-midi, aux enchères publiques, aux prix de fr. 1.43 et fr. 1.44 le litre. La marchandise est payable la moitié comptant, le tiers au 31 janvier et le soldé au 31 mars. Les acquéreurs ont la jouissance des vases jusqu'en automne 1921. Les prix atteints sont considérés comme élevés et l'on attend, comme conséquence, une hausse pour la prochaine mise des vins de Morges. C'est la première fois que la traditionnelle mise de Morges a lieu après les vendanges; auparavant la récolte était toujours vendue prise sous le pressoir. En 1918, le vin de Morges s'est vendu fr. 1.73; en 1919 fr. 1.21; en 1914 fr. 0.55.

Kavitation en beurre. La Fédération des marchands au détail de beurre et de fromage informé que ses membres vendront désormais le «beurre centrifugé» moulu en petites formes à fr. 8.50 le kilo maximum, la vente au prix de fr. 8.20 ne pouvant plus avoir lieu. Selon les explications de la Fédération, on ne doit entendre sous le nom de beurre centrifugé que le *beurre du pays*. Le beurre centrifugé dans remis au commerce par l'Office fédéral du lait sera vendu comme auparavant, selon le désir de la clientèle, au prix de fr. 8.50 en petites formes, ou au kilo à raison de fr. 8.20. La Fédération relève que les prix d'achat de beurre centrifugé du pays, de bonne qualité, sont élevés, et que ce beurre n'est acheté qu'en petites formes, comme beurre de table. Cette manière de faire est correcte et n'a pas d'autre conséquence pratique. Nous informons encore que le *beurre danois salé* est de 50 centimes par kilo meilleur marché que le beurre non salé. Le *beurre salé* doit être vendu aux consommateurs à fr. 7.70 le kilo au maximum, par quan-

tité d'au moins un kilo. Le beurre salé est particulièrement propre à être fondu, étant donné sa faible teneur en eau. Ce beurre devrait être acheté par les gros consommateurs par tonnes, dans les emballages originaux, attendu qu'après avoir été travaillé en motte, l'origine ne peut plus être prouvée.
(Communiqué de l'Office fédéral du lait.)



L'électrification du Gothard. Le premier train de marchandises à traction électrique a parcouru l'autre jour le trajet Airolo-Biasca. Le trafic voyageurs doit bénéficier de l'électrification à partir du 1er décembre. On réalise grâce au Gothard de grandes économies de charbon, grâce à la traction électrique sur le tronçon Erstfeld-Airolo.

Le Congrès postal universel. Le congrès postal universel de Madrid a adopté, avec de légères modifications, le projet de la commission sur les services des colis postaux. Ce projet prévoit un système de poids très avantageux pour le commerce et des tarifs équitables proportionnés au poids. Il y aura plusieurs catégories: la première jusqu'à un kilo, la seconde de 1 à 5 kilos, la troisième de 5 à 10 kilos. En ce qui concerne les tarifs et les pays de transit, il sera payé pour chaque pays de transit 30 centimes de franc dans la première catégorie (jusqu'à 1 kilo) 50 centimes dans la deuxième (jusqu'à 5 kilos) et 90 centimes pour la troisième (jusqu'à 10 kilos). Ces propositions, qui modifient la législation actuelle, ont été présentées par divers pays européens et plusieurs pays américains.

La radiotélégraphie en Suisse. L'agence Republica apprend que la station de radiotélégraphie installée à Genève par la maison Marconi, de Londres, avec concession provisoire accordée par le Conseil fédéral, est destinée à disparaître après l'assemblée de la Société des Nations. En haut lieu on dit qu'on a reçu des offres pour une station de même proportion avec la même puissance pour 200,000 fr. meilleur marché. D'autre part, la commission spéciale d'experts nommée par le Conseil fédéral n'a pas encore pris de décision. Elle attend le résultat des expériences qu'on fera à Genève pour se réunir. Il paraît qu'on envisage, dans les milieux compétents, la création en Suisse d'une station de T. S. F. seulement européenne et non transatlantique. Cette station coûterait un million et demi. En tout cas, les problèmes concernant la radiotélégraphie sont soumis à Berne à une étude attentive.

Nos communications avec la France. L'agence Republica apprend que les C. F. F. proposeront à la conférence internationale des horaires l'établissement d'une nouvelle communication entre Genève et Paris par un express de première et deuxième classes avec départ de Genève à 10 h. 50 du matin pour arriver à Paris à 22 h. 30. Départ de Paris, 7 h. 50 du matin, arrivée à Genève: 20 heures du soir. En outre, les C. F. F. demandent la mise en marche d'un nouveau train

de première et deuxième classe, Paris-Milan, via Val-orbe, dans les deux sens, puis la mise en marche d'un nouveau train Paris-Dijon-Lausanne, via Val-orbe, et Paris-Dijon-Berne via Pontarlier-Neuchâtel. Ces trains arriveraient le soir. En outre la compagnie des Alpes bernoises demandera qu'un horaire soit définitivement fixé et assuré pour un train express de Paris à Milan, via Delle, Delémont, Berne, Löttschberg, Simplon.

Zu pachten gesucht
von bestbekanntem Schweizer Hotelier mit grossen Beziehungen
Hotel ersten Ranges
100 bis 150 Betten.
Geft. Offerten unter Chiffre K. G. 2434 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOLLAND!

Ratgeber für Propaganda in Holland ist unser Vertreter: **E. KRAAL, ZÜRICH**
Rössbergstrasse No. 48 — Telefon: SELNAU No. 1576
N. V. Nederlandsch Reisbureau v. h. A. J. Lindeman & Co., Haag-Arnhem-Utrecht-Groningen.
General-Agentur der Niederl. Eisenbahnen. Billetverkaufsstelle der Schweizer. Bundesbahnen und anderer Schweizer. Transportanstalten. Vertreter der Schweizer. Verkehrszentrale.

Grande - Gruyère
Société Anonyme
ci-dev. Etabl. J. Blanc
BULLE
Landesaussstellung in Bern 1914
Goldene Medaille
Erstklassige Spezialitäten in
Schweizer Liqueuren
Grande-Gruyère
gelb und grün
Amer Blanc
Liquueur de Fraises
Fernet Blanc
Quinquina au vin de Thuir
Crème de Cacao
Gentiane du Molésou
etc. etc. 1445

Oberländische Hülfskasse
Unsere Bureaux befinden sich ab 3. Dezember 1920
11, Schauplatzgasse 11, Bern

Papier-Servietten
glatt und krepp
empfehlen
P. Gimmi & Co.
182b
St. Gallen.

Astra-
Speisefett
ist anerkannt das reinste,
daher ausgiebigste und
billigste!
Zu beziehen bei allen Grossisten
138b

A vendre ou à louer
dans situation magnifique au-dessus de Vevey et du Lac Léman, à 5 minutes d'une station, altitude 600 m :
HOTEL-PENSION
de 45 lits, ouvert toute l'année; grande propriété, arbres fruitiers, ferme, bonne clientèle. Adresse offertes sous chiffre N. M. 2448 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

RAGUS A.G. MÜNCHENSTEIN
RAGUS
DIE BESTE & BILLIGSTE
SPEISEWÜRZE!
Zu haben bei allen Speisierern an Fr. 8.—, 4.25 und 2.25 die 1/2, 1/4 u. 1/8 Flasche ohne Glas.
Hotels und Restaurants liefern wir in Korbfässchen zu den bekannten Vorzugspreisen! 148
Ceppichhaus
Schuster & Co.
St. Gallen-Zürich
(Zug. G. 1922)

Papier-Bücher
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co.
Chaux-de-Fonds.

Renovation de billards
Pose de draps et de bandes
de première marque
Tous les accessoires :: Prix modérés
Se recommande :
Fr. Baeriswyl, billardier
Schindlerstrasse 20, Zurich. — Téléphone H. 3509.

Chef de réception.
Tüchtiger Fachmann zwischen 25 und 30 Jahren, der eine gründliche Ausbildung in allen Betriebszweigen besitzt, per Anfang 1921 gesucht. Gelegenheit, daselbst später an Direktionsposten zu gelangen. Jahresstelle. Offerten an Direktion des Centralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Leonhardstrasse 10, Basel. 2417

Inserate in der Schweizer Hotel-Revue
:: haben stets guten Erfolg ::

Ihr Menu
vervielfältigen Sie
in 5 Minuten mit dem stets
gebrauchsfähigen Vervielfältigungs-
apparat
„**Akkord**“
Billigster Vervielfältigungs-
Apparat.
Wenden Sie sich an:
Jos. Hunkeler
Wilkon (Luzern), 2416

AVIS!
Grande Boucherie moderne
Rue de Carouge, No. 77, Genève, téléphone 50 47. J'offre cuisine bouffière, légumes, viande, moutons, etc. qualité. Prix spéciaux pour hôtels et restaurants. 5938 61024 X

Schweizer Hotelier-Verein
Zentralbureau
Vorrätige Hotelgeschäftsbücher:
Receitenbücher
(Hoteljournal, Main courante)
Rekapitulationsbücher
Kassabücher
Memoriale
Hauptbücher
Bilanzbücher
Konto-Korrentbücher
Unkostenbücher
Journal-Hauptbücher
Gästebücher
(für kleinere Pensionsbetriebe)
Kellerkontrollen
Fremdenbücher.
Mässige Preise.
Musterbogen gratis z. Einsicht.
Buchführung
besorgt prompt und gewissenhaft
E. Eberhard, Zürich
(vorm. Bär & Höhmann) 104
Bahnhofstrasse 100. Telefon Klöten 37

Vermouth „Gancia“
Canelli (Turin)
Filiale in Magadino (Schweiz).
Vertreter: 142
C. P. Del-Grande, Zürich
Pflanzschulstrasse 93.
Telephon: Selnau No. 12-97.

Papier-servietten
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co.
Chaux-de-Fonds.

Tanzkontrollen
(Neuheit)
10 Farben Lieferbar, 100 Stück
Fr. 4.—, Billig Fr. 3.—, Spezial-
abteilung für Cotton-Art.
Gebr. Kull & E. Hotz
Bern
Gerichtshausstrasse 72, Teleph. 25.05
5940
Muster franco. P.116157

„Akkord“
vervielfältigt rasch, sauber
und billig, alle und mehr-
farbig (schwarz, blau, violett,
rot, grün, gelb und braun)
Hand- und Maschinenschreib-
Pläne, Noten, Zeichnungen,
Schaubilder, einfache
Handhabung, immer ge-
branchetertig. Adrüge bleiben
trocken, keine Wachabläter,
keine Farbrollen, kein Aus-
trocknen, Spritzen oder Zer-
setzen der Masse. Bis 150 Ab-
züge von einem Original.
Original 3-5 mal verwendbar.
(Vertreter für die Kantone
Glarus, Graubünden, St.
Gallen, Appenzell, Thurgau,
Schaffhausen, Luzern, Zug,
Schwyz.)
Offerten an Postfach No.
20 000 Braunwald.

Papier-servietten
zu Fabrikpreisen
von Fr. 1.25 an
Günstige Einkaufsgelegenheit.
Anfragen erbeten an Post-
fach 18554, Helvetia-Platz,
Zürich 4. (J. H. 8683 Z.) 143

Offertiere prima mild gesalzenen
Rollschinken
und
Magerspeck
zu annehmbaren Preisen.
Metzgerei Fr. Meinen
Gartenstrasse 4, Bern.

Kirschwasser
in nur bester Qualität u. Dörrobst:
Zwetschgen, Kirschen,
Birn- u. Apfelschnitzze,
empfiehlt
Obstverwertung Rheinfelden
5939
A. Glaser. P.11440

Verpackte Strohhalme
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co.
Chaux-de-Fonds.

VERSILBERUNG
von abgenutzten
Essbestecken, Tafelgeräten etc.
in feiner und solider Ausführung. — REPARATUREN.
Hans Maeder, vormals C. Erpf.
Vernickelungsanstalt, Mühlenstrasse 21, St. Gallen.
Telephon 20 31. 70 K 74728

AUTOFRIGOR A.G.
Zürich
Bureau- und Ausstellungsraum
31 Utoquai ZÜRICH 8 Utoquai 31
Telephon: Hottingen 32.17

Klein-Kühlmaschine
„Autofrigor“ (völlig automatisch
mit elektr. Antrieb)
für
Hotels
Restaurants
und
Delikatessen-Handlungen.
Mehrfach
patentiert in
vielen Staaten.
123 s.

Hotel- und Restaurant-Buchführung
Amerikan. System Frisch.
Lehre amerikan. Buchführung
nach meinem bewährten System
durch Unterrichtsbüchse. Hunderte
von Anerkennungsbescheiden. Ge-
winnreicher für den Erfolg. Verlangen
Sie Gratisprospekt. Prima Referen-
zen. Richte auch selbst in
Hotel- und Restaurant Buchfüh-
rung ein; auf Wunsch auch das
System des Schweizer Hotelier-
vereins. Ordre vernachlässigte
Bücher. Gehe auch nach auswärts.
Alle Geschäftsbücher für
Hotels auf Lager.
H. Frisch, Zürich I
Büchereisparte 100
Alttestes Spezialbureau der Schweiz.

EILEN
das Qualitätskennzeichen
für
Alkoholfreie Weine
Konzeren
Konfitüren
Kunsthonig
Fruchtsirupe
Zitronensaft
Alkoholfreie Weine und
Konzerenfabrik
Meilen. 59

Zahn-stoher
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co.
Chaux-de-Fonds.

Bier-untersetzter
empfehlen ab Lager
Goetschel & Co.
Chaux-de-Fonds.

Schweizerische Gasapparate-Fabrik Solothurn
empfiehlt ihre
Grossbetriebs-Küchenanlagen mit Gasfeuerung
für Hotels, Anstalten: Herde, Brat- und Backöfen, Grills, kippbare Selbstkocherkessel, etc. in solider, schwerer und zweck-
entsprechender Ausführung. 20 jährige Erfahrung auf diesem Spezialgebiet.
Einheimische Industrie.

Occasion

Par la vente de l'Hôtel National à Genève une grande partie du mobilier de l'hôtel est à vendre, soit:

- Lits complets acajou poli,
- armoires à glace,
- baignoires neuves,
- lavabos à eau courante,
- tables de nuit acajou,
- chaises-longues,
- grands buffets-dressoirs, etc.

Pour la vente, s'adresser au dépôt:

11, Glacis de Rive, à Genève

ou pour renseignements à Monsieur Spahlinger, Hôtel de la Métropole à Genève.

Hotel zu verkaufen

In erhöhter absolut staubfreier Lage. Nähe grosser Waldungen mit prächtiger Aussicht, Zürich 70 Betten, massiver Bau, moderner Comfort, Zentralheizung. Nähe von Interlaken, eignet sich vorzüglich für Ferienheim, Institut, Sanatorium, etc. Offerten unter Chiffre L 1637 Y an Publicitas A.-G., Bern.

Daily Mail

CONTINENTAL EDITION
Gives all the News Many Hours in Advance of any other English Journal circulating on the Continent.
Head Office: 38, Rue du Sentier, PARIS.

Gesucht

für das kathol. Vereinshaus-Casino in St. Gallen mit Restaurant, Gashof und Saal-Betrieb, ein tüchtiger

Gérant

Bewerber sind ersucht, ihre Offerten unter Angabe der bisherigen Tätigkeiten, Zeugnisse, etc., unter Chiffre O. F. 5027 St. an Orell Füssli-Annoucen, St. Gallen, zu adressieren. 4123 O. F. 6530 St.

Stellen-Anzeiger N° 49

Schluss der Inseratannahme: Donnerstag Abend.

Zur gefl. Beachtung. Alle Anfragen und Zuschriften betr. Annoncen im Stellenanzeiger sind ans Zentralbureau in Basel zu richten.

Offene Stellen * Emplois vacants

Für Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spalten mit Unter Chiffre
werden berechnet Inserat Adresse Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion . . . Fr. 3.- Fr. 4.- Fr. 6.-
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . 2.- 3.- 4.- 4.50
Mehrzehnen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet.
Belagnummern werden nicht versandt.
Jeder einzelnen Offerte ist das Porto für die Weiterspeditio zu beizufügen.

Einzelkoch, gelernter Pâtissier, Jüngker, tüchtig, solid, gesucht für Hotel mit 40 Betten, Sommer- u. Winterställe. Ausführliche Offerte mit Bild, Referenzen und Restaurationsan Postfach 16503, Adelpöden. (1388)

Ingénieur, tüchtig, gesucht. Bei Zufriedenheit Jahresstelle Offerten an Postfach 15331, Vevey. (1367)

On demande, entré de suite: **Fille de salle et garçon de cuisine** tournaient, pleins à l'année. Exorantier offres à l'Hôtel Richemont à Genève. (1369)

Sekretärin von Hotel der franz. Schweiz gesucht. Gute möglich deutsch und franz. (als Muttersprache). Gute Vorkenntnisse im Englischen, Deutsche oder franz. Stenographie, Maschinenschreiben, Kenntnisse in der Buchhaltung. Eintritt nach Ueberläufung. Jahresstelle. Anmeldung mit Zeugniskopien, Gehaltsansprüchen, Nationalität, Altersangabe und Photo erbeten. Chiffre 1566

Stellengesuche * Demandes de places

Bis zu 4 Zeilen. Jede Zeile 50 Cts. Zuschlag. Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) . . . Fr. 3.- Fr. 4.-
Jede ununterbrochene Wiederholung . . . 2.- 3.- 4.-
Postmarken werden an Zahlungswort nicht angenommen. - Vorauszahlung erforderlich.
Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbuch Nr. Konto 55, Anland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Insert-Chiffre beizufügen.
Belagnummern werden nicht versandt.
Jeder einzelnen Offerte ist das Porto für die Weiterspeditio zu beizufügen.

Bureau & Réception.

Chef de réception-Kassier-Sekretär (L) (oder anderweitigen Vertrauensposten, auch ausländische). Schweizer, 4 Sprachen, 21 Jahre, mit allen Bureau- und Kontrollarbeiten vertraut, sucht Stelle. Chiffre 15

Directrice, Schweizerin, seit vielen Jahren in erstklassigen Schweizerhotels im Ausland tätig, 4 Sprachen sprechend, sucht die Schweiz dauernde Stelle als Directorin. Chiffre 992

Kauf-Gesuch.

Tüchtige Fachleute der Hotelbranche suchen zur eventuellen baldigen Übernahme eines einflussreichen, kleineren, rentablen **Passanten-Hotel** oder Pension, gut im Stand, mit allem Inventar, käuflich zu erwerben. Jahresgeschäft, **Central-Schweiz, Ostschweiz und Tessin** bevorzugt. Geht. ausführliche Offerten an die Firma **C. Volderauer, Kaufm., Vermögens-Büro** in Basel, Kolliderstrasse 55. v-gründet 1858. - US 8

HONIG FELCHLIN

Delikater auserl. Schleuder-Bienenhonig à Fr. 3 85
Tafel-Kunsthonig à Fr. 2.- und 2.50 pro Kilo.

2424. Verlangen Sie reichhaltige Preisliste und Proben.

Max Feldalin, Schreyer
König Import.

Allein echtes Liqueur

Burgermeisterli

Alleiniger Fabrikant
E. MEYER, BASEL. Fabr. seit 1815

On cherche à louer

hôtel de 70 à 80 lits

à des conditions convenables. Offert sous Chiffre S. N. 2448 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Die Mitglieder des

Schweizer Hotelier-Vereins

sind gebeten, bei Deckung ihres Bedarfs die Inserenten der „Schweizer Hotel-Revue“ zu berücksichtigen und sich bei allen Anfragen u. Bestellungen auf d. Vereinsorgan zu beziehen.

Directrice,

Schweizerin, seit Jahren in Hotels und Sanatorien mit ähnlichem Betrieb vertraut, einflussreich und sucht selbständigen Posten oder Vertrauensstelle in Hotel, Sanatorium, Anstalt, etc. Referenzen zur Verfügung. Chiffre 931

Directrice - poste de confiance. Suisse, occupée dans différents hôtels et sanatoria, initiée dans exploitation générale, solide et sérieuse, cherche direction ou poste de confiance dans hôtel, sanatorium, clinique ou analogue. Références à disposition. Chiffre 932

Direktor, bestempfehlener Fachmann mit geschäftstüchtiger Praxis, sucht Direktion im In- oder Ausland. Chiffre 38

Führer, bilanzsicher, deutsch, franz., engl. korrespondierend, erfahren in Reception, sucht Engagement in grosser Haus. Chiffre 41

Hoteldirektor, 31 Jahre alt, 5 Sprachen, prima Referenzen erstklassiger Häuser Europas und Nordamerikas, sucht Jahres- oder Saisonstelle als solcher, wo er event. das amerik. Kontrollsystem einführen könnte. Offerten an A. J. K., Hirschg. mattstrasse 15, Luzern. (34)

Secrétaire, Romand, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne. S'parlant les langues principales, cherche place dans hôtel de tourisme en Suisse, en France, en Espagne, en Italie, en Portugal. Excellentes références. Chiffre 24

Sekretär-Kassier, bewandert in Reception und Kontrolle, S. 3 Hauptsprachen, sucht baldmöglichst Engagement. Nur dauernde Stelle. Chiffre 33

Sekretär-Kassier, junger, tüchtiger, sprachkundiger, in sucht per sofort passendes Engagement. Zeugnisse und Photo stehen gerne zur Verfügung. Chiffre 1000

Sekretär-Kassier, mit Sprachkenntnissen und prima Referenzen, sucht Stelle. Chiffre 958

Sekretärin - Gouvernante - Directrice, Schweizerin, 30 Jahre, der 4 Hauptsprachen mächtig, in allen Teilen der Hotelbranche, wie Bureau, Kasse, Economy, etc., ausserordentlich bilanzfähig, gewissenhaft und selbständig arbeitend, sucht Vertrauensposten. Prima Refer. des In- und Auslandes. Chiffre 20

Vertrauensposten. Allenstehende Witfrau, im Hotelfach tätig, sucht per sofort passendes Engagement. Zeugnisse und Photo stehen gerne zur Verfügung. Würde sich event. für ein ganzjähriges Jahresgeschäft interessieren. Chiffre 41

Etage & Lingerie.

Salle & Restaurant.

Chef de rang et d'étage, Suisse, 23 ans, meilleures références, cherche engagement de suite en date à convenir. Offres à Stuber-Oswald, Ruggenplatz 42, Interlaken. (45)

Kellnerlehrling. Die unterzeichnete Aufstellung sucht tüchtigen Lehrling Kellnerlehrlinge in die franz. Schweiz Offerten mit Angabe der Bedingungen werden erbeten an die Berufsberatungstelle beim Vormundschafswesen Zürich, Flössergasse 15. (6)

Maitre d'hôtel, meilleures références, cherche situation. Offres sous Chiffre P 927 M à Publicitas S. A. Mouton. (48)

Oberkellner, 38 Jahre, tüchtig und seriös, seit vielen Jahren als solcher in erstklassigen Hause der franz. Schweiz tätig, sucht Stelle, event. nur Winter-Saison. Offerten unter Chiffre P 927 M an Publicitas S. A. Mouton. (48)

Oberkellner, der Hauptsprachen mächtig, mit prima Referenzen, sucht Restaurant- oder passendes Engagement für Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 967

Oberkellner, Schweizer, 35 Jahre, mit den Hauptsprachen, Bureauarbeiten (Reception) und den Restaurationsarbeiten durchaus vertraut, sucht Stelle. Zentr. Referenzen. Chiffre 888

Oberkellner, 35 Jahre, tüchtiger Fachmann, Kenntnis der Buchhaltung, war schon als Sekretär tätig, mehrjährige Zeugnisse, sucht Winter-Saison oder Jahresstelle. Chiffre 18

Bersahtochter, gesetzten Alters, sprachgewandt, im Klein- und Grossbetrieb tüchtig und erfahren, sucht Engagement. Prima Referenzen. Chiffre 989

Saaltöchter, Bestempfehlene, sprachkundige Tochter sucht Stelle in Saal oder besseres Café-Restaurant. Chiffre 47

Cuisine & Office.

Aide de cuisine mit sehr guten Zeugnissen und besten Referenzen sucht baldmöglichst Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 44

Für Nachtragen der Geschäfts-Bücher, periodische Abschlüsse, Bilanz - Auswertungen, Revisionen, Statistik etc. empfiehlt sich erfahrener, absolut bilanzsicherer **Rechnerbuchhalter**. Honorar inklusive. Prima Zeugnisse und Referenzen erst Schweizer-Firma. Geil. (Prüfung) S. R. 2450 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pianist

(Alltagspieler mit reichem Repertoire, schon in erstklassigen Konzerten engagiert, ebenfalls Maestro im Handwerksmännchen-Spiel, wünscht baldmöglichst Saison-Engagement. Ausführliche Offerte erbeten unter Chiffre T. A. 2433 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bons-bücher

empfehlen als Lager **Göetschel & Co.** Chaux-de-Fonds.

Zu kaufen gesucht

von tüchtigem Geschäftsmann ein gut frequentiertes

HOTEL

oder prima Restaurant

entfalte muss nachgewiesen werden können. Offerten unter Chiffre N. 943 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Hotelier aus bekannter schweiz. Hoteliersfamilie, sucht nachweisbar rent. mittelgrosses

HOTEL

in der Zentral- oder in Zürich

zu pachten

eventuell zu kaufen.

Offerten unter Chiffre F. D. 2245 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Les insertions

dans la Revue Suisse des Hôtels ont toujours du succès * * *

Registrier-Kassa-Rollen

empfehlen als Lager **Göetschel & Co.** Chaux-de-Fonds.

Küchensilber

(ohne Namen) zu verkaufen gesucht.

Offerten unter Chiffre O. J. 2452 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu übernehmen gesucht

von fachkund. Damen, bessere

Hotelpension

30-40 Betten mit allem Zubehör, pachtweise event. mit Verkaufrecht (Leitung nicht ausgeschlossen). Geil. Offerten unter Chiffre S. R. 2451 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Occasion!

On demande à la caisse enregistreuse. Faire offres avec prix à A. Descombes, négl. Granges (Vaud). 591 P 391.

Platten-papiere

empfehlen als Lager **Göetschel & Co.** Chaux-de-Fonds.

Holl. Weisskabis, mittlere Köpfe	Fr. 16.-	p. 100 kg.
„ Rotkohl, „ „ „	„ 16.-	„ 100 „
„ Wirz, „ „ „	„ 16.-	„ 100 „
Gratten, sehr schöne, rote	„ 15.-	„ 100 „
Rübi, gelbe	„ 12.-	„ 100 „
Randen, dunkelrote, mittelgrosse	„ 18.-	„ 100 „
Kohlrahen, kleine, gelbe	„ 11.-	„ 100 „
Zwiebeln, sehr schöne, mittelgr.	„ 22.-	„ 100 „
Knoblauch, in Büschel, schneeweiss	Fr. 1.30	p. kg.
Schwarzwurzeln, beste Holländer	„ 80.-	„
Meerrettig, sehr schöner	„ 1.-	„
Kartoffeln, weisse und rote liefert zu billigsten Tagespreisen, prompt und gewissenhaft im Stadt-rang franko Domizil, nach auswärts ab Station 424 Zürich gegen Nachnahme. (or 288 z)		

Grossere Posten entsprechend billiger.

Albert Nikielewsky

Landesprodukte en gros

Eichstrasse 19 Zürich 3 Teleph. S. 580

Jerne hôtelière, connaissant les langues, notions commerciales et pratiques en cuisine, bonnes références, sérieux et capable, depuis 4 ans directeur d'une maison de 60 lits, cherche place de confiance, comme

directeur ou chef de réception.

Offres sous S. N. 2288 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Für Hochgebirgsanatorium

wirtschaftl. Leiter

sofort gesucht.

Finanzielle Beteiligung erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Angebote mit ausführl. Lebenslauf und Angabe von Referenzen unter Chiffre O. F. 2817 Ch. an

Orell Füssli-Annoucen, Chur. 4121

An Prachtlage, in der Umgebung Basels, mit günstigsten Verbindungen, ist neue, modern eingerichtete, kleinere

Pension und Ausflugs-Restaurant

sofort bezugsbar, zu verkaufen. Nachweisbare Einnahmen. O. Schläpfer, Bahnhofstr. 40, Zürich I. (J 803) (O. F. 2391 Z)

Hotel-Sekretär-Kurse

Gründl. und prakt. Ausbildung in allen kommerz. Fächern (Bureau- u. Verwaltungswesen) der modernen Hotel- und Restaurationsbranche. Man verfolge Hotelprospekt v. **Gademans Fachschule, Zürich, Generalstrasse 32.** 2322

Gönczgerg - Conducteur, Schweizer, mittleren Alters, 2 sprachkundig, sucht ab November oder Dezember Engagement. Zeugnisse zur gefl. Disposition. Chiffre 885

Portier, junger, tüchtiger Mann, sucht Stelle evtl. als Chamberlain, in gutes Passantenhotel der Westschweiz. Chiffre 1

Divers

Gouvernante, tüchtige, 4 Sprachen beherrschende Schweizerin, sucht Stelle als Gouvernante d'étage, Economy oder Lingerie. Mme. Herli, Bruchstrasse 55, Luzern. (45)

Gouvernante, tüchtige, mit prima Referenzen und Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle sobald wie möglich. Chiffre 40

Gouvernante, sérieuse et capable, parlant les langues, cherche place. Adresser offres sous chiffres M. 5, Case postale 12824, Chaux-de-Fonds. (25)

Heizer-Maschinist, tüchtiger, gewandter, sucht Stelle, bewandert in Dampf- und Zentralheizung, sowie im Elektrischen, in sämtlichen Anlagen und Reparaturen. Prima Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Fr. Büttiker, Maschinist, Thalweg 13, Lorraine, Bern. (48) P 11251 Y

Heizer-Maschinist, tüchtig, gewandt, sucht sofort Stelle, bewandert in Dampf- und Zentralheizung, sowie im Elektrischen, in sämtlichen Anlagen und Reparaturen. Prima Zeugnisse zu Diensten. Offerten an Fr. Büttiker, Thalweg 13, Lorraine, Bern. (48) P 11251 Y

Portier und Zimmermädchen, tüchtig, suchen Stelle. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. B. Schmitt, poste restante, Basel. (27)

Stütze der Hausdame, Gewandtes Fräulein, gesetzte S. Alters, im Hotelfachen bewandert, deutsch, franz. und Ital. sprechend, wünscht Vertrauensstelle in gutes Hotel, per sofort restant. Basel. (27)

Tochter mit guten Zeugnissen sucht Stelle für den Service für Courier, oder als Zimmermädchen. Lingerie, Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 36

Unterlassen Sie nicht

auf die Ihnen zugehenden Offerten zu antworten. Die Administration.

Avis.

Wir bitten zu beachten, dass allen uns zugestellten Offerten auf Stellenanzeiger-Inserate das Briefporto für die Weiterleitung beigefügt sein muss, ansonst wird die Beförderung an die Inserenten nicht übernommen können.

Die Offerten sollen in einem besonders Umschlag stecken, auf welchem nur die betreffende Chiffre steht und die Briefmarke für die Weiterpforte lose aufgeklebt ist. Der äussere Umschlag, mit der Adresse der Expedition, ist ohne Nummer; es können Offerten auf mehrere Inserate darin enthalten sein, natürlich jede in besonderer, verschlossener Enveloppe und mit Portobeilage für die Weiterleitung. Keine Postkarten verwenden.

Die Expedition.

ZEUGNISKOPIEN

liefert sofort und billig in Hotel-Ämbrosien, in Strasse 76, Zürich 4.