

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **45 (1936)**

Heft 9

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*  
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, [www.library.ethz.ch](http://www.library.ethz.ch)

<http://www.e-periodica.ch>

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

**N° 9**  
BASEL, 27. Februar 1936

**N° 9**  
BALE, 27 février 1936

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

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

**Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins**



**Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers**

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfundvierzigster Jahrgang  
Quarante-cinquième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 46, Basel  
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Resen

TELEPHON  
No. 27.934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 46, Bâle  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85

### Inhaltsverzeichnis — Sommaire

**Pensionspreis und Abänderungen der Menüs** — Autotourismus im Zeichen des Abstiegs — Die Lage im jugoslawischen Fremdenverkehrswesen — Zur Ausbildung von Servierpersonal — Projekt eines schweizerischen Tonfilmateliers in Zürich — Todesanzeige — Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen im Gastgewerbe — Bundesrätlicher Rekursentscheid betreffend das Skihaus der Basler

Schützen — Kellneraustausch mit England — Marktmeldungen (Propagandawoche für Speiseforellen) — Kurz-Meldungen. Transformation des menus — A propos du retrait de l'initiative routière — Règlement d'apprentissage dans l'industrie hôtelière — Une singulière pétition — Quelques chiffres sur notre trafic aérien en 1935 — Informations diverses.

### Autotourismus im Zeichen der Abstiegs

(Korr.)

Passierten 1934 insgesamt 267 244 ausländische Motorfahrzeuge die Grenzen unseres Landes, so hat das Jahr 1935 unseres Wissens zum ersten Mal seit Bestehen der Statistik, mit einem Rückschlag in dieser Bewegung abgeschlossen und die aufsteigende Linie unterbrochen. 243 194 fremde Motorfahrzeuge trafen während des verfloßenen Jahres bei uns ein, das sind 24 050 oder 9% weniger wie 1934. Nicht eben eine erfreuliche Bilanz, zieht doch dieses Abflauen des internationalen Automobilverkehrs in erster Linie unsere Hotellerie, über sie hinaus aber weitere Teile unserer Volkswirtschaft in Mitleidenschaft. Auf einem Durchschnitt von drei Personen pro Fahrzeug und drei Aufenthaltstagen pro Fahrgast gerechnet, resultiert daraus eine Einbusse an Logiernächten in der Höhe von 216 000. Anders ausgedrückt: unsere Aussenhandelsbilanz hat dadurch eine Verschlechterung um rund 4,5 Millionen Franken erfahren.

von 600. Umgekehrt hat der Verkehr aus Deutschland eine Steigerung um fast 4000 Fahrzeuge erlebt, ebenso wie auch die Zahl der Einreisen aus England, Österreich, den Balkanstaaten, Amerika und Afrika, freilich in bescheidenerem Umfang, angewachsen ist. Die „Frequenzspitze“ liegt nach wie vor im Juli und August, wobei jener mit 39 124 und dieser mit 63 479 Einfahrten zu Buch steht. Indessen weisen für das Jahr 1935 einzig Januar und Juni höhere Kontingente auf als die entsprechenden Monate 1934; während der übrigen zehn Monate 1935 blieb der fremde Autotourismus hinter den Ziffern des Vorjahres zurück.

### Pensionspreis und Abänderungen des Menüs

Von einem Vereinsmitglied im Kanton Wallis wird uns zu diesem Thema geschrieben:

Der Artikel „Pensionspreis und Abänderungen der Menüs“ in Nr. 7 „Hotel-Revue“ vom 13. Februar nimmt Bezug auf einen vorausgegangenen Artikel in Nr. 50 vom 12. Dezember. Er bringt einige temperamentvolle Äusserungen zu interessanten Fragen küchentechnischer Art, schweigt sich aber aus über die Kernfrage des ersten Aufsatzes, d. h. über die preispolitische Gestaltung des Pensionsarrangements.

neben dem Fleisch-Menü gleichzeitig ein vegetarisches Menü erhältlich sein sollte, so möge er sich darüber klar sein, dass er damit eine Vermehrung der Küchenleistung um ganz gut 50% verlangt. Ob sich dann bei gleichbleibenden Pensionspreisen (und höhere werden in der Regel nie zugestanden werden und sind vermutlich vom Einsender auch nicht vorgesehen!) der Küchen-Mehraufwand über Reklamekonto abschreiben lässt, muss jeder Hotelier für sich selbst entscheiden.

Was jedoch besondere Bedenken erregen muss, ist die Tatsache, dass dieses negative Ergebnis sich einstellte trotz der Abgabe verbilligten Benzins an die ausländischen Fahrer. Zum ersten Mal räumte der Bund, seit Ende Juni 1935, den fremden Autogästen dieses Privileg ein — der Schweizer bezahlt ja seit dem 26. Juni 1935 einen Literpreis von 43 Rappen, während der Ausländer den Brennstoff nach wie vor zum früheren Ansatz von 36 Rappen beziehen kann — und doch bewegte sich die Kurve der Entwicklung auf diesem Gebiet, gleichfalls zum ersten Mal, in absteigender Richtung.

Das Fazit wirkt beruhigend und ist nicht dazu angetan, vielversprechende Perspektiven für die Zukunft zu eröffnen. Wir könnten es noch eher in Kauf nehmen, wüssten wir nicht, dass es einzelnen unserer Nachbarländer zu gleicher Zeit gelungen ist, den motorischen Touristikverkehr nach ihrem Gebiet zu steigern. Damit fällt der Einwand eines allgemeinen Schwundes der internationalen Autotouristik in sich zusammen. Wo also müssen die Gründe für die auf Kosten der Schweiz sich anbahnende Umlagerung dieses Verkehrs gesucht werden? In der fatalen, jeden Weitblicks und jeder Grosszügigkeit entbehrenden Autopolitik unserer Behörden. Die Ergebnisse des Jahres 1935, die sich in der Statistik widerspiegeln, wollen als unmissverständliches Zeichen dafür aufgefasst werden, dass wir uns auf dem besten Weg befinden, die Bedeutung unseres Landes, als Drehscheibe der internationalen Autotouristik preiszugeben. Rasten wir, so rosten wir. Mit aller nur wünschbaren Eindringlichkeit ist bei der Behandlung der Frage des Ausbaus der Alpenstrassen im Nationalrat die Gefahr geschildert worden, im Wettbewerb mit dem Ausland auf der Strecke zu bleiben. Warum? Weil die uns konkurrenzierenden Staaten Gewaltiges geleistet haben und noch leisten, um neue Attraktionen für das Automobil zu schaffen, während wir noch immer von den Lorbeeren unserer Väter zehren. Bleibt die Modernisierung unserer Alpenstrassen noch länger frommer Wunsch oder kommen wir damit nicht so weit voran, dass es uns gelingt, den Vorsprung des Auslandes so rasch als möglich aufzuholen, dann werden wir es erleben, dass uns die Felle wie weiland den betäubten Lohgerbern davonschwimmen. Die vier Millionen, welche die Bundesversammlung zum Ausbau der Alpenstrassen für 1936 bewilligt hat, sind ein Tropfen auf einen heissen Stein und bleiben weit entfernt davon, die uns im Gebiet der Autotouristik drohende Gefahr des „Abgefahrenerdens“ zu bannen. L.

Der erste Aufsatz betonte ganz richtig, dass die Kalkulation des Pensionspreises auf einem Normal-Menü aufgebaut ist und dass jede Abweichung davon mit Recht extra berechnet werden muss. Von der ganz erheblichen Mehrarbeit, die auch kleine Extrawünsche mit sich bringen — zumal, wenn sie erst während des Service geäußert werden! — macht sich der küchentechnisch nicht bewanderte Gast gewöhnlich keine Vorstellung. Er sieht nur, dass er statt der teuren Fleisch-Portion zwei billige Spiegeler verlangt hat, und denkt nicht daran, dass man diese erst im letzten Augenblick in die Pfanne schlagen und anrichten kann und dass fünf Minuten Mehrarbeit sich in der konzentrierten Arbeit des Service gut verdreifachen und mit Recht extra bezahlt werden sollen und müssen.

Das „einfache“ vegetarische Menü aber ist noch ein Kinderspiel gegenüber den Diätformen für Zuckerkranken, Gallensteinleidende, Nierenkranke usw., den Kostformen für eigentlich Kranke also, die ein Höchstmass an minutiöser Arbeit und Gewissenhaftigkeit erfordern. So ganz ohne Grund sind die Pensionspreise in den Sanatorien und Diät-Kuranstalten eben nicht teurer!

In Einem aber hat der Herr Einsender unbedingt Recht; — nämlich dass heute eine von Tag zu Tag wachsende Zahl von Gästen — Fleischesser u. Vegetarier — sowohl unverkünstelte, reine Nahrung hinsichtlich der verwendeten Rohstoffe, als auch besonders hinsichtlich neuzeitlicher Verarbeitung verlangt. Und es sei mir hier der Ausdruck eines sehr persönlichen Eindrucks gestattet: dass die artistischen Schautstücke moderner Kochkunst-Ausstellungen bedenkliche Anleihen beim Steinmetz- und Antstreicher-Gewerbe machen und statt von instinktiver Arbeit mit Zunge und Nase eher von solcher mit Palette und Meissel zeugen — eine Entwicklung, die uralten Traditionen verhaftet und vom Standpunkt neuzeitlicher Nahrungsmittelforschung immer mehr als in einen Holzweg mündend erscheint. Dort, wo der Geist Brillat-Savarins fehlt, lässt er sich durch eine noch so gut gelungene Butter-Skulptur nicht ersetzen!

Die Massnahme des Bundes hat also einen Rückstau des Stroms von Autotouristen nicht aufzuhalten vermocht, sie hat die daran geknüpften Erwartungen Lügen gestraft, daneben aber noch eine andere Auswirkung gezeitigt: dass die schweizerischen Automobilisten ihre Ferienfahrten in vermehrtem Mass nach dem Ausland orientierten, wo man sie mit offenen Armen empfing. Unverkennbar liess sich der Bundesrat bei seinem Zugeständnis an die fremden Kraftfahrer von dem Bestreben leiten, unserem Fremdenverkehr diesen Verkehr zu erhalten und ihn sogar zu mehren. Psychologisch aber entpuppt es sich als Fehlgriff, denn die Kehrseite der Medaille offenbart sich in einer verstärkten Abwanderung der verärgerten einheimischen Autofahrer nach dem Ausland, ganz zu schweigen davon, dass der Endzweck, den die Aktion anstrebte, eben nicht erreicht wurde.

Dass aber das vegetarische Menü neben dem Fleisch-Menü etwas vollkommen selbständiges ist und sich auf keine Weise etwa dadurch herstellen lässt, dass man vom Fleisch-Menü nun einfach das Fleisch fortlässt und statt dessen vielleicht ein Gemüse (das auch wiederum erst extra hergerichtet werden muss! Konserven gelten nicht!) mehr gibt, darüber darf man sich gar keinen Illusionen hingeben. Das wäre und ist ein verhängnisvoller Irrtum. Das vegetarische Menü hat heute in verhältnismässig kurzer Zeit sich zu einer Spezialität entwickelt, die nicht nur eine besondere Technik der Zubereitung, sondern auch — was gewöhnlich weit unterschätzt wird — eine vom Fleisch-Menü sehr wesentlich verschiedene Geschmacksbildung voraussetzt. Da ein guter Küchenchef kulinarische Fragen weniger aus dem Grob-Sinnlichen als vielmehr aus seinem einheitlichen kulturellen Bewusstsein heraus löst und dieses zweispaltigen eine schwierige Angelegenheit ist, wird er schon von besonderer geistiger Wendigkeit sein müssen, innerhalb desselben Service immerfort von einem Menü zum anderen sich innerlich umstellen zu müssen. Das Problem, so gestellt, ist viel schwerer zu lösen als man denkt; auf jeden Fall setzt die sachverständige Herstellung eines guten vegetarischen Menüs ein sehr eingehendes Studium und die Darreichung beider Menüs neben einander eine ausgesprochene Küchenbegabung mit Fleiss und besonderer Liebe zur Sache voraus.

Von der Frage, wie weit wir heute den immer differenzierter werdenden Wünschen der Gäste, die keineswegs immer nur auf Launenhaftigkeit oder Mangel an guter Erziehung beruhen, organisationstechnisch auch in der Küche gerecht zu werden vermögen, wird zu einem sehr wesentlichen Teil die Zukunft der Hotellerie überhaupt abhängen. Ich nenne nur einige Zeiterscheinungen, die in diesem Zusammenhang besonders beachtlich sind: camping, möblierte Wohnungen, Ferienlager, Auto-Tourismus, Seilbahnen auf jeden Mauvrfshügel, Flugzeug-Schnellstverkehr.

Zum Teil mag das daran liegen, dass die Propagandatrommel für diese Vergünstigung nicht laut genug geschlagen und gerührt wurde. Zum andern Teil hat aber wohl auch der Formalitätenkrampf, haben die Umständlichkeiten, womit die Erlangung der — übrigens auf ein Maximum von insgesamt 18 Fr. limitierten — Reduktion verbunden war, manchen davon abgeschreckt, sie in Anspruch zu nehmen. Auf jeden Fall erwies sich dieses halbe Entgegenkommen als untaugliches Mittel zur Ankurbelung und Belebung der ausländischen Autotouristik nach der Schweiz.

### Benzinpreismässigung für ausländische Automobilisten

Wie wir soeben erfahren, hat der Bundesrat beschlossen, die Benzinpreisreduktion für ausländische Auto- und Motorradtouristen, die bis zum 20. Februar 1936 befristet war, weiter zu verlängern und zwar bis zum 31. Dezember 1936. Dieser Massnahme kommt für den schweizerischen Fremdenverkehr hauptsächlich eine propagandistische Bedeutung zu.

Wenn also der Einsender des Artikels in Nr. 7 „Hotel-Revue“ implizite eine Küchen-Elastizität in dem Sinne propagiert, dass

Die Lösung der hier zur Debatte stehenden Küchenfrage ist wohl des Schweisses der Edlen wert. Konkret und kurz formuliert lautet sie so: sollen wir die Entwicklung dahin treiben, dass man schliesslich in jedem guten Haus mindestens das Fleisch-Menü und das vegetarische Menü nebeneinander erhält; und wie ist das technisch ohne Pensionspreiserhöhung zu machen? Oder sollen wir uns im Sinne der Arbeitsteilung und Kostenersparnis auf das eine oder das andere Menü spezialisieren? A. B.

Selbstredend haben am oben erwähnten Ausfall von 24 050 Fahrzeugen nicht alle Staaten gleichen Anteil. Weitaus die fühlbarste Frequenzverminderung entfällt auf Italien, das gegenüber 1934 rund 19 000 Fahrzeuge weniger zu uns schickte. Hinter ihm figurieren Frankreich mit einem Minus von 9 000, Belgien mit einem solchen von 11 000 und Holland endlich mit einem solchen

### Zur gefl. Notiznahme!

Zufolge der Basler Fastnacht (2. und 4. März) gelangt die nächste Nummer unseres Blattes erst am **Donnerstag**, statt wie üblich am Mittwochabend, zur Postspedition.

Wir bitten unsere Leser und Inserenten, hievon gefl. Vormerk nehmen zu wollen.

# Die Lage im jugoslawischen Fremdenverkehrswesen

Von einem Schweizer in Jugoslawien erhalten wir folgenden Beitrag, den wir zu Vergleichszwecken der Beachtung unseres Leserkreises angelegentlich empfehlen möchten. Redaktion.

Jugoslawien ist heute als Reiseland in Mode. Seine Badeorte an der Adria üben auf das Reisepublikum in Mittel- und Osteuropa eine grosse Anziehungskraft aus. Die Zahl der Übernachtungen ausländischer Gäste steigt von Jahr zu Jahr, was nachstehende Tabelle veranschaulicht:

1931	842.787	Übernachtungen von Ausländern
1932	845.472	"
1933	1.401.986	"
1934	1.420.692	"

Der Grund für diesen Zustrom ist zweifellos darin zu suchen, dass Jugoslawien im Ruf steht, ein ausserordentlich billiges Reiseland zu sein. Zudem bietet es in gewissem Masse noch den Reiz des Unbekannten und Primitiven, was sich übrigens auch darin äussert, dass hierzu-lande der Gast, in angenehmem Gegensatz zu den italienischen Adria- und Riviera-stationen, nicht durch Versuchungen eines mondänen Lebensluxus zum Überschreiten seines Ferienbudgets verführt wird.

## I.

Es wäre ungenau, in einem Bericht über das Fremdenverkehrswesen in Jugoslawien nur das Küstenland zu erwähnen. Die Touristen- und Kurstationen des Königreichs lassen sich vielmehr in vier charakteristische Gruppen einteilen, nämlich:

1. Städte und Orte mit kulturhistorischer Bedeutung.
2. Heilbäder.
3. Klimatische Stationen in den julischen Alpen und anderswo.
4. Meerbäder an der Adria.

Am inländischen Reiseverkehr, welcher pro 1934 rund 3 Millionen Übernachtungen zählte, profitieren alle diese Gruppen in ausgiebigem Masse. Der Zustrom aus dem Ausland hingegen ergiesst sich grösstenteils an die Adria. Von den Stationen im Gebirge ist nur Bled, als Sommerresidenz der königlichen Familie, über die Grenze hinaus allgemein bekannt. Als Städte mit ausserordentlichem Touristenbesuch verdienen Zagreb, Maribor, Sarajevo und Mostar Erwähnung.

Die Orte an der Adria aber, wie z. B. Crikvenica, Rab, Split, Makarska, Hvar, Korčula, Dubrovnik, Hercegnovi, Kotar etc., haben internationalen Ruf.

Das Gästepublikum dieser Stationen rekrutiert sich zur Hälfte aus Jugoslawen und zur Hälfte aus Ausländern. Nachstehende Statistik, welche sich allerdings auf das ganze Königreich bezieht, vermittelt ein interessantes Bild über die Zusammensetzung der Ausländer.

Land	Zahl der Besucher	
	Jan.-Nov. 1934	Halbjahr 1935
Österreich	57.824	64.236
Tschechoslowakei	63.024	56.759
Deutschland	20.194	24.373
Ungarn	15.231	12.786
Italien	9.279	11.380
Polen	3.852	8.441
Schweiz	5.390	6.559
Frankreich	5.411	6.839
England	6.785	6.207
Rumänien	4.715	5.860
Griechenland	2.180	2.455
Belgien	1.130	1.867
Holland	1.033	1.427
Nordländer	1.269	1.667
Bulgarien	1.163	2.780
Übriges Europa	7.323	8.397
Nord- und Südamerika	2.883	3.246
Übrige Kont.	869	1.909
Total	209.555	227.215

## II.

Der Fremdenverkehr ist ein ganz wesentlicher Faktor für die jugoslawische Volkswirtschaft. Die Totaleinnahmen werden auf folgende Ziffern geschätzt:

### Zur Ausbildung v. Servierpersonal

An der Schweiz. Hotelfachschule in Luzern beginnt wie alljährlich im Frühjahr am 24. März ein zweimonatiger Servierkurs, der jungen Töchtern und Söhnen die beste Gelegenheit bietet, sich in den Servierberuf in einwandfreier und gründlicher Weise einzuführen. Auf 1. Januar 1936 ist von bundesweiser Seite die Lehrlingsregulativ der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe für die ganze Schweiz als verbindlich erklärt worden. Damit wird bestrebt, namentlich auch in die Ausbildung zum Servierberuf eine bessere Ordnung und strengere Norm zu bringen als dies bisher der Fall war. Daher kommt den Servierkursen an der Schweiz. Hotelfachschule, die staatlich anerkannt und eine wirkliche Berufsschule ist (im Gegensatz zu gewerblich betriebenen „Schnellbleichen“ mit nur einwöchigen „Servierkursen“) erhöhte Bedeutung zu, indem sie eine umfassende theoretische und praktische Berufsschulung darstellen.

	1934	1935
Von ausländischen Gästen	309,1	273,6
Von einheimischen Gästen	502,0	427,5
Total Millionen Dinar	811,1	701,1

Das Resultat für 1935 dürfte einen kleinen Rückschlag bringen, weil aus diversen Gründen heuer der Auslandsbesuch schwächer zu werden scheint. (Reiseverkehrskonflikt mit Österreich, Clearingschwierigkeiten mit Deutschland.)

Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr kommen bis zu 60% der Hotellerie zugute. Man sollte daher annehmen, dass sich dieser Gewerbezweig einer günstigen allgemeinen Lage erfreue. Dies ist jedoch in keiner Weise der Fall. Das jugoslawische Hotelgewerbe leidet vielmehr, wie die Verhandlungen anlässlich des diesjährigen Hotellerkongresses mit aller Deutlichkeit gezeigt haben, an sehr ernsthaften Mängeln, welche teils als Kinderkrankheiten bezeichnet werden können, teils aber krisenhafter Natur sind:

1. Die jugoslawischen Hoteliers haben zumeist mit fremdem Geld gebaut. Zwar kann man nicht von einer offensichtlichen Überlastung der insgesamt auf 800 Millionen Dinar bewerteten Anlagen sprechen, denn die grundpfandgesicherte Schuldsumme wird nur auf total 270 Millionen Dinar geschätzt. Die im Herbst 1931 auf dem jugoslawischen Kapitalmarkt eingetretene Krise führte jedoch zur Kündigung vieler Hypothekendarlehen durch die Banken. Geld zur Rückzahlung war keines vorhanden, und so kam es zu Zwischenlösungen und zu Kapitalzinserhöhungen, für kurzfristige Darlehen bis zu 20%. Unter solchen Verhältnissen stimmen natürlich die anlässlich der Investitionen vorgenommenen Rentabilitätsberechnungen nicht mehr, so dass heute selbst bei andauernder Maximalbesetzung der Hotelier, wenn er in bedeutenderem Umfange mit fremdem Geld arbeitet, nicht mehr aktiv abschliessen kann.

2. Die Hotelpreise sind nicht nur vom valutastarken Ausland aus gesehen sehr niedrig, sondern auch für den Unternehmer. Das Gros der einheimischen Gäste, der Tschechen und anderer, rechnet mit Pensionspreisen von Din 30 bis 60 pro Tag. Nur wenige Hotels haben Gäste, die mehr als Din 100.— (7 S.Fr.) täglich bezahlen. Die Konsumationen halten sich überall in sehr bescheidenen Grenzen und bilden nur einen unbedeutenden Kalkulationsfaktor.

3. Der Mangel an flüssigen Mitteln äussert sich natürlich auch am Zustand der Hotelgebäude und deren Einrichtungen. Der Komfort eines Hotels zweiten Ranges in der Schweiz ist mit ganz wenigen Ausnahmen das Beste, was man finden kann.

4. Dem Hotelgewerbe fehlt es ferner an geschultem Personal. Unter den Hoteliers selbst findet man häufig Liegenschaftsspekulanten, Kaufleute, ehemalige Offiziere etc., aber sehr selten Fachleute. Die Hotelangestellten rekrutieren sich ausserdem aus einheimischen Kreisen, weil die Einstellung ausländischer Arbeitskräfte auch bei besonderer Qualifikation auf behördliche Hindernisse stösst. Die Vorbildung lässt in allen Teilen zu wünschen übrig. Was ein qualifiziertes Personal noch aufzutreiben ist, wird durch die Schiffahrtsgesellschaften aufgenommen. Auf die Ausbildung des Hotelpersonals wird nicht genügend Wert gelegt.

5. Die Saisondauer ist ausserordentlich kurz. Der Andrang konzentriert sich auf die Zeit von anfangs Juli bis Ende August, weil für die im allgemeinen durch die Witterung begünstigte Vor- und Nachsaison viel zu wenig Propaganda gemacht wird. (Fortsetzung folgt)

### Projekt eines schweizer. Tonfilmateliers in Zürich

Kürzlich waren die Vertreter der stadtzürcherischen Presse zu einer Orientierung eingeladen über die schweizerische Tonfilmateliers-Frage überhaupt und über die bisher unternommenen Schritte, um das Atelier Zürich zu sichern. — Es kann kein Zweifel darüber herrschen, dass das projektierte Tonfilmatelier, an dessen Realisierung auch die Verkehrskreise lebhaftes Interesse bekunden, sehr aktuell ist und früher oder später kommen muss. Punkto Platz sind bereits einige Ortschaften genannt worden, wie Montreux, St. Gallen, Zürich. Die Orientierung der Presse war sehr gründlich. Stadtrat Kunz verbreitete sich über die allgemeinen Aspekte, Herr Schläpfer, Direktor des Bundes schweiz. Kulturfilmvereins, orientierte über die speziell für Zürich sprechenden Gründe, Dr. Spühler, Vor-

steher des städt. Arbeitsamtes, machte nähere Angaben über das bereits ausgearbeitete Atelierprojekt und die Herren Direktoren Job und Vogler skizzierten kurz das Interesse des schweizerischen Rundfunks, bzw. der einheimischen Tonkünstler an einem schweizerischen Tonfilmatelier und speziell an einem in Zürich errichteten.

Die Kosten, einschliesslich Betriebskapital, werden auf anderthalb Millionen Franken geschätzt. Davon haben Stadt und Kanton Zürich zusammen bereits eine halbe Million bewilligt, immerhin unter Vorbehalt eines „entsprechenden“ Bundesbeitrags. Weitere Fr. 200000.— sind bereits von privater Seite zugesichert worden.

Die Einladungen zu dieser Presseorientierung wurden vom Verkehrsbureau Zürich erlassen. Dadurch kam schon äusserlich das Interesse des Touristen- und Fremdenverkehrs am Tonfilmatelier zur Geltung. Der Aufruf trägt dann auch eine ganze Reihe von Verkehrs- und Hotelierkreisen gutbekannten Namen. Wir nennen die Herren H. Golden-Morlock (Präsident des Zürcher Hoteliersvereins), Dr. F. Ehrensperger (Vorsandmitglied des schweiz. Fremdenverkehrsverbandes), W. Mittelholzer, Dr. Ith (Verkehrsdirektor in Zürich), Dr. C. Staehelin (Präsident des Verkehrsvereins Zürich). Aber auch Stadtpräsident Dr. Klöti und Regierungspräsident Streuli haben ihre Namen unter den Aufruf gesetzt.

### Britisches Vizekonsulat in Luzern

(Korr.) An Stelle des zurückgetretenen Frank Watkinson ist zum Vizekonsul von Grossbritannien in Luzern mit Amtsbefugnis über den Kanton Luzern Christopher Charles Verrinder ernannt worden.

## Neuordnung des Lehrlingswesens im Gastgewerbe

### Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrlingsprüfungen im Gastgewerbe

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement, nach Massgabe des Art. 39, Abs. 2, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung und des Art. 29 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

### Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrlingsprüfungen im Gastgewerbe.

#### I. Allgemeine Bestimmungen.

Die Lehrlingsprüfung zerfällt in zwei Teile:

- a) Prüfung in den berufskundlichen Fächern (Arbeitsprüfung und Berufskennntnisse).
- b) Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

Die nachstehenden Bestimmungen über die Mindestanforderungen beziehen sich ausschliesslich auf die unter lit. a) aufgeführten Prüfungsfächer.

#### II. Durchführung der Lehrlingsprüfung in den berufskundlichen Fächern.

Durch die Prüfung soll festgestellt werden, ob der Prüfling die zur Ausübung seines Berufes als Koch (Köchin) oder Kellner nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt. Sie soll im Geschäft des Lehrmeisters oder in einem andern geeigneten Betriebe durchgeführt werden.

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wofür in erster Linie Fachleute in Frage kommen, die einen Expertenkurs mit Erfolg bestanden haben.

Die Ausführung der Arbeiten in der Arbeitsprüfung ist von einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Die Prüfung in den Berufskennntnissen hat dagegen in Anwesenheit von zwei Experten zu erfolgen.

Die Prüfung ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Prüfling sind die Prüfungsarbeiten mitzuteilen und das nötige Material zur Verfügung zu stellen. Er ist von den Experten in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

#### A. Koch (Köchin).

##### 1. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert 1 Tag.

- a) Arbeitsprüfung ca. 7 Stunden.
- b) Berufskennntnisse ca. 2 Stunden.

Dazu kommt die Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern nach besondern Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörde.

##### 2. Prüfungsstoff.

a) *Arbeitsprüfung.*  
Auslösen und Zerlegen eines Nierstücks oder einer Kalbskeule. Ausweiden und Dressieren eines Geflügels. Zerlegen oder Filetieren einer Fischgattung (ca. 1 Stunde).  
Zurüstarbeiten für den Tagesbedarf (mise en place) (ca. 1 Stunde).  
Zubereiten von ein bis zwei Gerichten für das Tagesmenü (ca. 1 Stunde).  
Mise en place für den Service, Anrichten, Abräumen (ca. 2 Stunden).  
Zubereiten einer Mahlzeit nach Angaben der Experten, bestehend aus: Suppe, Vorspeise (Fisch; kaltes oder warmes Hors-d'œuvre), Fleisch mit Gemüse, Süssspeise (ca. 2 Stunden).

##### b) *Berufskennntnisse.*

Allgemeines über den Küchenbetrieb: Behandlung und Unterhalt der Apparate, der Geräte und Werkzeuge eines Küchenbetriebes. Gliederung einer Brigade, ihr Arbeitssystem. Die Arbeitsregeln eines Kleinbetriebes.  
Aus dem Gebiete der Warenkunde: Herkunft, Eigenschaften, Qualitätsunterschiede



## Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Mitteilung, dass unser Mitglied

**Frau**  
**Elise Schrämi-Bucher**  
Mitbesitzerin des Hotel Metropol Locarno

am 21. Februar nach langer Krankheit im Alter von 64 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis geben, bitten wir, der Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

### Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrlingsprüfungen im Gastgewerbe

der Fische, Krustentiere, Schlachtflische, Geflügel, Wildbret, Eier, Gemüse der hauptsächlichsten Kolonialwaren, Früchte, Pilze, Pflanzensalate und Gewürze; Zerlegung der Schlachtvieh. Lebensmittelgesetz und Verordnungen. Die gebräuchlichsten Fachausdrücke und Fremdwörter.

Zusammenstellung von je einem Tagesmenü (Diner, Souper oder Lunch). Aufstellen eines Festmenses.

Aus dem Gebiete der Ernährungslehre: Die Bedeutung des Stoffwechsels. Die Einstellung der Ernährung für den Gesunden und den Kranken. Die erlaubten und die verbotenen Speisen bei den hauptsächlichsten Krankheiten (Magen-, Darm-, Zucker-, Nieren- und Herzkrankheiten).

Die verschiedenen Konservierungsarten. Gewichtangaben der Portionen von Fischen und Fleischstücken für die Restaurationsküche. Die erforderlichen Gewichte von Fleisch, Fisch und Geflügel, pro Person, für Table d'hôte und Festessen.

Berechnung eines Menüs oder einer Tageskarte. Die Herstellung der Küchenfonds. Die Gerichte (Suppen, Saucen, warme und kalte Vorgerichte, Fisch- und Fleischspeisen, Teiggerichte, Gemüse und Süssspeisen). Führen des Rezeptbuchs. Kontrolle der Rezepte, Menüberechnungen, die während der Lehrzeit eingetragen wurden.

#### 3. Prüfungsgang.

Für die Beurteilung der Leistungen in den einzelnen Prüfungsfächern sind nachstehende Positionen massgebend:

*Arbeitsprüfung.*  
Bei der Beurteilung sind bei jeder Position Handfertigkeit, Arbeitsleistung, Ordnung und Reinlichkeit zu berücksichtigen.

- a) 1 Garde-manger- und Zurüstarbeiten.
- b) 2 Zubereiten von Gerichten für das Tagesmenü.
- c) 3 Mise en place, Service, Anrichten und Abräumen.
- d) 4 Zubereiten, Aufmachung und Qualität der Mahlzeit.

#### Berufskennntnisse.

- a) 1 Allgemeines über den Küchenbetrieb.
- b) 2 Warenkunde.
- c) 3 Fachausdrücke.
- d) 4 Menüaufstellungen.

- a) 1 Ernährungslehre.
- b) 2 Konservierungsarten.
- c) 3 Gewichtangaben.
- d) 4 Berechnungen.

- a) 1 Die Küchenfonds.
- b) 2 Die Gerichte.
- c) 3 Das Führen des Rezeptbuchs.

Anmerkung. Der Mittelwert der Noten unter Position 1a bis d und Position 2a bis d ergibt die Note für die Position 1 und Position 2. Sie ist auf eine Dezimalstelle zu berechnen.

#### B. Kellner.

##### 1. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert 1/2 Tag.

- a) Arbeitsprüfung ca. 3 Stunden.
- b) Berufskennntnisse ca. 1 Stunde.

Dazu kommt die Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern nach besondern Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörde.

##### 2. Prüfungsstoff.

a) *Arbeitsprüfung.*  
Sämtliche Prüflinge haben folgende Arbeiten auszuführen: Menüzusammenstellung (Table d'hôte und à la carte). Mise en place Tafel- und Tischdecken (Frühstück, Table d'hôte und Restaurant à la carte). Servieren von Speisen und Getränken. Etagenservice (Plateau), Frühstück, Menü à la carte.

b) *Berufskennntnisse.*  
Allgemeines: Die Arbeitsräume; berufliche Rangordnung. Instandhalten des Inventars, der Kleider und Wäsche. Allgemeine Umgangsformen und Benehmen gegenüber den Gästen. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. (Textfortsetzung zweitletzte Seite)

### A cause du Carnaval

de Bâle, qui suspendra les travaux d'imprimerie les après-midi des lundi et mercredi 2 et 4 mars, l'expédition de notre prochain numéro à la poste s'effectuera le jeudi 5 mars au lieu du mercredi soir comme d'habitude.

### Transformation des menus

Nous avons publié dans notre numéro 51 de l'an dernier la traduction d'une correspondance traitant des prix de pension et de la composition des menus. Voici quelques idées importantes sur la même matière, suggérées par un autre collaborateur.

Le problème de la composition des menus demande à être étudié de plus en plus près, d'un côté à cause de la situation économique actuelle de l'hôtellerie, de l'autre à cause du revirement incontestable qui s'est produit dans la manière de se nourrir.

Au cours des dernières dizaines d'années, l'alimentation humaine a subi de profondes transformations. La réforme est venue en partie de la Suisse, sous l'impulsion de médecins dont le nom est aujourd'hui universellement connu. Les hôteliers suisses ne peuvent plus ignorer ce mouvement ou y rester volontairement indifférents; ils doivent l'étudier s'ils ne le connaissent pas encore et adapter leur exploitation, dans la mesure du possible et selon les conditions particulières de leur établissement, aux temps nouveaux.

Les modifications survenues dans l'alimentation ont pris naissance dans la cuisine diététique. Nombreux déjà sont les hôteliers suisses qui ont voué une attention spéciale à ce genre de cuisine et aux régimes alimentaires prescrits par les médecins. Il est très important pour l'avenir de notre hôtellerie que l'on trouve chez nous la possibilité de suivre des régimes. Ceci s'applique tout particulièrement aux hôtels de nos stations balnéaires et de nos centres de cures.

Bon gré mal gré l'hôtelier doit constater qu'il y a maintenant des foules de personnes de toutes conditions qui ont adopté l'alimentation végétarienne ou l'alimentation crue. D'autres, partisans du régime mixte, sans être devenus ennemis de la viande et du poisson, réclament en plus forte mesure qu'autrefois des légumes riches en vitamines. Il faut compter encore avec les sportifs, qui eux aussi posent leurs exigences dans le domaine alimentaire. Ils ne veulent pas d'une nourriture qui alourdit et fatigue les organes, mais une nourriture substantielle facile à digérer et propice à la pratique des sports. Comme nos hôtes sportifs constituent une grande partie de notre clientèle, nous sommes forcés de tenir compte de cet élément dans la composition de nos menus. Ce n'est pas l'hôtelier qui doit imposer des menus à ses hôtes; il doit imaginer ses menus d'après les désirs de sa clientèle, s'il veut la conserver chez lui.

Est-ce que nos cuisiniers et nos cuisinières se sont intéressés suffisamment à ces transformations qui les touchent directement? Est-ce qu'ils étudient les nouvelles formes de l'alimentation et cherchent à mettre en pratique les notions acquises? Combien d'entre eux savent-ils faire une distinction entre le régime diététique, le régime végétarien et le régime cru, trois choses cependant complètement différentes? Combien s'imaginent servir un régime diététique en introduisant simplement dans leurs menus quelques mets crus et quelques plats de légumes verts.

Parmi les clients des hôtels et des restaurants, toujours plus nombreuses sont les personnes qui extérieurement semblent n'être aucunement malades et qui cependant doivent se soumettre à un régime strict. Les diabétiques, par exemple, peuvent consommer de la viande et du poisson, des légumes verts ne contenant pas de sucre et non farineux, du beurre, du fromage, de la crème, mais pas de lait; leur régime ne doit pas

être confondu avec le régime végétarien. D'autres malades réclament de même un régime mixte, mais avec des mets différents. Si on leur demande d'adapter leurs menus à ces régimes spéciaux, nombre de cuisiniers s'en formalisent et déclarent que les clients de cette catégorie devraient se rendre non pas dans des hôtels, mais dans des sanatoriums, où l'on est installé pour se soigner exactement d'après les prescriptions médicales. Ils n'ont pas l'air de se douter, ces braves cuisiniers, que la vie dans un sanatorium est toujours plus chère qu'à l'hôtel et que bien peu, dans les circonstances économiques présentes, peuvent se payer un séjour de quelques semaines dans un établissement de cures.

Evidemment il n'est pas très agréable pour les cuisiniers d'avoir à multiplier leurs préparations pour satisfaire les clients astreints à des régimes spéciaux. Mais si l'on a bien étudié la cuisine de régime, les difficultés ne seront pas aussi grandes qu'on pourrait le croire au premier abord. Assez fréquemment il n'y aura pas grand-chose à changer dans le menu du jour pour le rendre conforme à tel ou tel régime. Beaucoup de cuisiniers qui ont suivi des cours spéciaux savent parfaitement s'en tirer sans augmenter leur travail outre mesure.

En tout cas l'hôtelier ne peut pas se laisser guider ici par les commodités et la routine de son personnel de cuisine. S'il veut s'assurer de la clientèle, s'il veut que ses clients satisfaits lui fassent de la réclame autour d'eux, il faut absolument qu'il marche avec son temps et s'organise de manière à s'adapter aux exigences de l'alimentation moderne. C'est un signe des temps de voir les restaurants sans alcool et les restaurants végétariens bondés aux heures des repas, alors que tout auprès des restaurants vieux système se plaignent d'une fréquentation insuffisante. L'hôtelier qui dans sa réclame peut offrir et assurer une cuisine de régime aura les meilleurs atouts dans son jeu pour développer son chiffre d'affaires.

### A propos du retrait de l'initiative routière

#### Le point de vue de l'hôtellerie

Dans leurs commentaires sur le retrait de l'initiative routière, certains journaux ont émis à propos de l'attitude de l'hôtellerie des allégations qui demandent une mise au point.

L'hôtellerie n'était pas unanime — et cela s'explique par la nature même des circonstances — dans la position prise à l'égard de l'initiative pour les routes alpêtres. Il y avait dans l'hôtellerie, notamment sur certaines routes et dans certains centres de trafic, des intéressés qui pouvaient se prononcer énergiquement en faveur de l'initiative. Mais d'autres hôteliers n'étaient pas du tout dans le même cas.

Si l'hôtellerie s'est ralliée en majorité à l'initiative, elle ne l'a pas fait sans émettre des réserves précises. Ces réserves ont été exprimées dès le début de l'action et non pas après coup, comme la présidence du comité d'initiative cherche maintenant à le faire croire. Nos objections ont même été communiquées par écrit dès qu'il fut question du lancement de l'initiative. Voici ces objections, brièvement résumées:

I. La direction du comité d'initiative a eu la malencontreuse idée de mettre au tout premier plan le but d'action de secours à l'hôtellerie. Mais l'hôtellerie a toujours déclaré que si la modernisation de notre réseau routier alpestre lui apportait certains avantages, elle ne pouvait tolérer que l'on représentât les millions consacrés aux routes alpêtres et à leurs voies d'accès comme destinés exclusivement à venir en aide à l'industrie hôtelière. Pour son assainissement économique, celle-ci a besoin d'une action

de secours revêtant une forme toute différente. Au surplus, le Dr Stadler, président du comité d'initiative, a fait remarquer dans une conférence que les fonds provenant de l'initiative ne seraient naturellement pas destinés à ces messieurs en frac de l'hôtellerie, mais aux nombreux milieux se trouvant derrière l'hôtellerie. On peut comprendre que de telles expressions n'aient pas été susceptibles d'enthousiasmer les hôteliers pour l'initiative routière.

2. Dès le début, on doutait fortement dans l'hôtellerie du succès de l'initiative, à cause de la part étroite faite à la Confédération et aux cantons, soit vingt millions seulement, sur les recettes totales de la benzine.

3. On estimait et on estime aujourd'hui encore dans l'hôtellerie que chaque majoration nouvelle des droits d'entrée sur la benzine nuit très fortement au trafic routier et tout spécialement au tourisme automobile en provenance de l'étranger. Or l'application pratique de l'initiative aurait fait attendre de semblables majorations; le lancement même de l'initiative était de nature à en provoquer.

4. Dans certaines circonstances, la mise à exécution de l'initiative aurait pu devenir tout le contraire d'une action de secours pour l'hôtellerie. Il était fortement à craindre, en effet, que l'amélioration des grandes routes transalpines et de leurs voies d'accès, telle qu'on se la proposait, ne favorisât la traversée directe de la Suisse en quelques heures. L'hôtellerie peut citer déjà des expériences à ce sujet.

5. L'initiative était propre à faire surgir d'innombrables projets de routes nouvelles, ce qui aurait retardé l'amélioration urgente des routes existantes.

Malgré ces différentes objections, les organes dirigeants de la Société suisse des hôteliers se sont rangés du côté des partisans de l'initiative.

Nous reconnaissons aujourd'hui dans l'hôtellerie que le lancement de l'initiative a atteint, du moins partiellement, l'un de ses buts principaux. L'Assemblée fédérale, en effet, a voté des crédits pour entreprendre immédiatement les travaux d'amélioration de notre réseau routier alpestre. Mais il est urgent de passer à l'exécution, car nous sommes déjà fort en retard sur les pays voisins concurrents.

Il est extrêmement malheureux qu'un autre point de l'initiative ne puisse pas être réalisé, c'est-à-dire que la plus grande partie des recettes de la benzine ne soit pas employée pour favoriser le trafic et le tourisme. Sous ce rapport, nous nous plaçons sur le même terrain que les auteurs de l'initiative. Il est regrettable, il est inadmissible qu'après avoir porté à un taux extraordinaire l'impôt douanier sur la benzine, on enlève au trafic, sur le produit de cet impôt, des sommes énormes que l'on attribue à une politique de subventions qui contribue à renchérir encore le coût, déjà fortement et artificiellement exagéré, de la vie en Suisse.

### Règlement d'apprentissage dans l'industrie hôtelière

Il a fallu à la Commission professionnelle paritaire suisse pour l'industrie des hôtels et des restaurants des années d'études, puis de pourparlers avec l'autorité compétente, à savoir l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, pour aboutir à une entente sur le problème des apprentissages dans l'hôtellerie. Le résultat de ces travaux est condensé dans deux règlements. Le premier, que nous publions ci-dessous, contient les dispositions rendues obligatoires en ce qui concerne les apprentissages. L'autre règlement, que nous reproduisons dans notre prochain numéro, fixe le minimum des exigences à remplir par les apprentis pour subir avec succès les examens de fin d'apprentissage dans l'industrie hôtelière.

Ces deux règlements sont en vigueur déjà depuis le premier janvier dernier. Nous avons retardé leur publication afin de pouvoir exposer en même temps certains détails d'organisation pratique, notamment en ce qui con-

cerne les compétences respectives des associations professionnelles et des offices d'apprentissages. Malheureusement ces questions ne sont pas encore parfaitement au net à l'heure actuelle et nous ne pouvons pas différer plus longtemps la publication des règlements officiels. Nous reviendrons sur la matière quand les détails d'application pratique auront été définitivement fixés.

Voici maintenant le Règlement d'apprentissage:

#### Le Département fédéral de l'économie publique,

conformément aux articles 5, 1er alinéa, 13, 1er alinéa, et 19, 1er alinéa, de la loi fédérale du 26 juin 1930 sur la formation professionnelle (appelée dans la suite «loi fédérale») et aux articles 4, 5 et 7 de l'ordonnance d'exécution I du 23 décembre 1932, établit le présent

### Règlement d'apprentissage dans l'industrie hôtelière

#### 1. Dénomination des professions et durée de l'apprentissage.

L'apprentissage dans l'industrie hôtelière porte sur les professions suivantes:

A. cuisinier (cuisinière), dont l'apprentissage dure deux ans et demi.

La durée de l'apprentissage est fixée à deux ans lorsque l'apprenti (apprenante) est âgé de 18 ans au moins à sa entrée en apprentissage.

La durée de l'apprentissage est fixée à une année pour l'apprenti qui possède déjà le certificat de capacité pour la profession de confiseur.

B. sommelier, dont l'apprentissage dure une année et demi.

Remarque. Pour les deux professions et dans des cas déterminés, l'autorité cantonale compétente peut, conformément à l'article 19, 2e alinéa, de la loi fédérale, autoriser une modification de la durée normale d'apprentissage.

#### 2. Limitation du nombre des apprentis.

Les établissements qui sont ouverts pendant toute l'année entrent seuls en considération pour la formation d'apprentis.

##### Cuisinier (cuisinière).

Un établissement ne peut recevoir des apprentis (apprenantes) que si sa cuisine est dirigée en permanence par un cuisinier qualifié. On peut aussi former des apprenties cuisinières lorsque la cuisine est dirigée en permanence par une cuisinière qualifiée.

Lorsqu'un établissement occupe continuellement 1 à 2 cuisiniers qualifiés, il ne peut former qu'un seul apprenti jusqu'à ce que celui-ci accomplisse le dernier semestre de son apprentissage; l'apprenti suivant peut commencer son temps d'essai à ce moment-là.

Dans les établissements occupant continuellement de 3 à 12 cuisiniers qualifiés, un second apprenti peut commencer son temps d'essai lorsque le premier a accompli la moitié du temps prévu pour son apprentissage.

Les établissements occupant continuellement de 13 à 24 cuisiniers qualifiés ont le droit de former jusqu'à trois apprentis à la fois et ceux qui occupent continuellement 25 cuisiniers qualifiés et plus, jusqu'à quatre apprentis à la fois.

Aucun établissement ne peut former plus de quatre apprentis en même temps.

##### Sommelier.

Un établissement ne peut recevoir des apprentis que s'il occupe des sommeliers qualifiés.

Si un établissement occupe continuellement au moins un sommelier, il peut former un apprenti à la fois. Dans les établissements occupant continuellement un premier garçon ainsi que un à quatre sommeliers qualifiés, un second apprenti peut commencer son temps d'essai lorsque le premier a accompli une année d'apprentissage. Les établissements occupant continuellement un premier garçon et plus de 4 sommeliers peuvent former jusqu'à 3 apprentis à la fois.

Remarques pour les deux professions. Dans les établissements qui ont le droit de former trois ou quatre apprentis, les engagements doivent avoir lieu à intervalles aussi réguliers que possible, en fonction de la durée de l'apprentissage.

Afin d'éviter des dérangements dans l'enseignement de l'école complémentaire professionnelle, il est recommandé de commencer l'apprentissage autant que possible au début d'un semestre d'études.

Les apprentissages reposant sur des contrats conclus avant l'entrée en vigueur du présent règlement ne tombent pas sous le coup des dispositions limitatives ci-dessus.

Sont réservées les dispositions de l'article 5, 2e alinéa, de la loi fédérale, selon lesquelles l'autorité cantonale peut, pour un établissement déterminé, abaisser le nombre d'apprentis fixé.

#### 3. Programmes d'apprentissage.

##### A. Cuisinier (cuisinière).

Généralités. Dès le début, l'apprenti doit être employé autant que possible à tous les travaux de la profession. On lui apprendra à se servir soigneusement et rationnellement des

installations techniques. Prévention des maladies et des accidents dans l'exercice de la profession. Loi fédérale et ordonnances sur le commerce des denrées alimentaires.

**Etude des menus et recettes avec indication des poids et du prix de revient.** Copie des menus et recettes, en bon ordre, pendant toute la durée de l'apprentissage.

**Préparation et mise en place.** Préparatifs pour les besoins du jour et mise en place, préparation des matières premières, des outils et des ustensiles (marquer).

**Modes de conservation.** Sécher, congeler, stériliser; emploi des divers moyens de conservation: graisse, huile, vinaigre, alcool, sucre, sel, chaux, lait, fumée.

**Pratique de la cuisine.** Dénomination et distinction de la qualité des différentes espèces de viandes, de volailles et de poissons. Exécution des travaux courants: désosser, découper, parer, dresser, faire des filets de poisson, piquer, barder, larder, paner.

Les manières les plus courantes de couper: julienne, brunoise, chiffonnade, macédoine, salpicon, pailles, émincé, ciselé, olive, château, parisienne.

**Genres de cuisson.** Blanchir, bouillir, pocher, étuver, rôtir (à la broche, au four), griller, frire, gratiner, braiser, sauter.

**Fonds.** Les fonds principaux: bouillon, gelée, farces, mirepoix, bouquet garni, roux, marinades, beurres composés, pâtes, court-bouillon de poisson.

**Mets.** Consommés (souples claires) et leurs garnitures; potages (souples liés): crèmes, purées, aux légumes, potages nationaux et spéciaux. Saucés principales chaudes et froides et leurs dérivés. Hors-d'œuvre froids et chauds, mets aux œufs, plats de poissons, entrées chaudes et froides, grosses pièces garnies, volaille, gibier, salades, légumes, champignons, pommes de terre, pâtes, entremets et desserts, aliments diététiques.

**Remarque.** Ce programme d'apprentissage doit trouver son application rationnelle même si la durée de l'apprentissage est abrégée.

#### B. Sommelier.

**Généralités.** L'apprenti doit être initié aux usages de la société et à la manière de se comporter envers les hôtes. Il doit apprendre à travailler proprement et habilement et à utiliser les installations et le matériel d'une manière soignée et rationnelle. Prévention des maladies et des accidents dans l'exercice de la profession. Loi fédérale et ordonnances sur le commerce des denrées alimentaires.

**Etude du service.** Deux mois de travail à l'office, douze mois de travail à la salle, quatre mois de travail au restaurant, avec initiation au service d'étage. Formation approfondie aux divers genres de services.

**Connaissance des menus et des mets.** Copie régulière des menus dans deux langues nationales, pendant toute la durée de l'apprentissage. Composition de menus de prix différents et pour des occasions diverses. Connaissance exacte

de la composition et de la préparation des différents mets et le nombre des plats avec leurs garnitures. Apprendre par cœur, avant le service, les menus et les plats du jour (expressions techniques).

**Connaissance des boissons et des travaux de la cave.** Dénomination, origine, qualités, traitement, conservation (pour la bonification), service des boissons les plus importantes, telles que: vins, vins de dessert, liqueurs, apéritifs, eaux minérales. Manutention et nettoyage de la pression de la bière (syphon). Tirage de la bière. Apprentissage des travaux de cave, tels que: mise en bouteilles, trier, rincer, boucher et étiqueter les bouteilles.

#### 4. Entrée en vigueur.

Le présent règlement entre en vigueur le 1er janvier 1936.

Berne, le 12 novembre 1935.

Département fédéral de l'économie publique: OBRECHT.

## Une singulière pétition

C'est celle qui a été adressée le 31 décembre dernier au Conseil fédéral par le président de la commission de dégustation de la Société suisse des maîtres tonneliers, M. E. Schelling-Scherrer, à Schaffhouse, au nom de cette société, de celle des maîtres cavistes, de l'Office central de propagande pour les fruits et le vin, de la Fédération suisse des vignerons, de l'Union suisse des arts et métiers, de la Société suisse des voyageurs de commerce et des sections de Schaffhouse de ces organisations professionnelles. Mais la pétition n'était pas munie de la signature des chefs responsables de ces associations. L'Office central de propagande pour les fruits et le vin a fait savoir à la Société suisse des cafetiers qu'il n'avait pas donné son assentiment à la pétition et n'avait pas signé.

Les tonneliers, cavistes, etc., ou du moins celui qui prétend être leur porte-parole, réclament du Conseil fédéral un arrêté urgent obligeant tout détenteur d'établissement public à tenir trois espèces de vins suisses authentiques à la disposition de sa clientèle.

Le pétitionnaire se plaint de la qualité du vin servi dans les auberges et du fait que dans beaucoup de localités de la Suisse allemande les cafés ne vendent que des vins étrangers.

Sur les trois vins suisses en question, l'un devrait être un vin rouge de qualité. Ces vins suisses seraient obligatoirement vendus à des prix normaux. On ne devrait donc pas tolérer que les cafetiers prélevassent un supplément de 100% sur les frais, impôts, etc. facturés par le commerce. Les vins suisses devraient figurer en tête de la carte des vins.

La *Schweiz. Wirt-zeitung* s'occupe longuement de cette pétition dans son numéro du 15 février.

Elle se demande d'abord de quel droit les tonneliers demandent au Conseil fédéral d'imposer aux cafetiers une mesure pareille. Que diraient les pétitionnaires si la Société suisse des cafetiers demandait au Conseil fédéral d'interdire aux tonneliers de faire le commerce du vin à côté de l'exercice de leur métier? — D'autre part, le Conseil fédéral n'est pas l'instance compétente en la matière. D'après la constitution fédérale, les cafetiers et les débitants de boissons alcooliques relèvent des autorités cantonales.

La statistique récemment établie par le Département fédéral de l'économie publique sur les prix des vins dans les restaurants permet de constater qu'en certains cantons on boit beaucoup plus de vins étrangers que de vins du pays. Dans le canton des Grisons, par exemple, le vin servi dans les cafés et restaurants était étranger dans la proportion de plus de 90%. Que deviendraient les cafetiers des Grisons si on les obligeait à débiter trois espèces de vins suisses alors que leurs clients n'en veulent pas? Devraient-ils boire ce vin eux-mêmes? Ou bien faudrait-il promulguer une loi contraignant le peuple des Grisons à boire des vins suisses?...

Maintenant que les deux tiers des cafetiers et aubergistes de la Suisse se trouvent aux prises avec de graves difficultés financières, ils ne demandent pas mieux que de vendre des vins suisses si cela pouvait les tirer d'affaire. Mais ce ne sont pas les cafetiers qui sont maîtres de choisir les vins à offrir à leur clientèle; ce sont les clients qui réclament et consomment telle ou telle catégorie de vin et refusent les autres. Le cafetier tient les vins qu'il peut écouler. S'il cherche à en imposer d'autres, c'est son propre café qui sera vendu par l'office des faillites.

Pourquoi, d'autre part, les cafés et restaurants seraient-ils seuls tenus d'avoir à disposition trois espèces de vins suisses authentiques, et non pas les magasins de détail et les petits marchands? La plupart des tonneliers ont un petit commerce de vin et fournissent des personnes privées et des débits « à l'emporter ». Pourquoi ne pas leur imposer la même obligation qu'ils demandent pour les autres?

En ce qui concerne la qualité des vins servis dans les cafés, les tonneliers auraient dû s'adresser non pas au Conseil fédéral, mais aux offices cantonaux de contrôle des denrées alimentaires. Ce contrôle est très sévèrement exercé dans les auberges par la plupart des cantons, mais il est un surplus, ce sont des tonneliers qui assument tous les travaux de cave chez la plupart des aubergistes encavant eux-mêmes des vins nouveaux. Les autres cafetiers se fournissent chez les négociants en vin, qui leur livrent presque exclusivement le vin déjà mis en bouteilles d'un litre. Les tonneliers doivent donc s'en prendre à eux-mêmes ou au commerce.

Quant à la manière de calculer le prix de revient et de déterminer le prix de vente, c'est là une question où la Société suisse des cafetiers ne se laissera pas faire la loi par les tonneliers. Ces derniers n'ont pas abaissé leurs propres tarifs pour les travaux de cave; ils sont mal venus à réclamer des baisses de prix au détriment de ceux qui ont déjà opéré de fortes réductions.

Les chefs des départements fédéraux des finances et de l'économie publique ont prouvé, lors de la dernière session des Chambres, qu'ils sont parfaitement au courant de la situation des classes moyennes de l'artisanat et du commerce, comme des questions touchant la production viticole et l'écoulement des vins. Ce qu'ils demandent, ce sont des indications objectives, exactes, utilisables, et non pas des démarches sournoises d'une association professionnelle contre une autre. Il est déprimant de constater que l'attaque partie des milieux des tonneliers a été soutenue par d'autres associations, sans qu'une seule ait pris la peine de s'informer auprès de la Société suisse des cafetiers de la vérité des allégations contenues dans la pétition.

## Quelques chiffres sur notre trafic aérien en 1935

La Suisse possède six aéroports douaniers de première et de seconde classe, où se croisent les lignes de navigation aérienne internationale et interne. Les aéroports de Zurich-Dübendorf, Genève-Cointrin et maintenant aussi Bâle-Birsfelden sont exploités toute l'année, tandis que les aéroports de Berne-Belpmoss, Lausanne-Blécherette et St-Gall-Altenrhein ont encore une exploitation saisonnière seulement (avril-octobre).

En ce qui concerne le trafic propre, c'est-à-dire non compris le trafic de transit, on a compté en 1935 à Zurich 14.139 passagers payants, à Bâle 7914, à Genève 4963, à Berne 2110, à Lausanne 1142 et à St-Gall 804. Dans cette catégorie de trafic, tous les aéroports accusent une augmentation, en partie très sensible, des chiffres de l'année précédente.

Pour le trafic de transit, comme dans le domaine ferroviaire, Bâle est en tête avec 5173 passagers. Aussi pour le trafic aérien, Bâle est le principal point de concentration du trafic suisse vers l'ouest, soit vers Paris et Londres. Le deuxième rang est occupé par Genève avec 4644 passagers, enregistrés pour la plupart dans l'important trafic entre l'Allemagne et l'Espagne. Zurich a noté 1467 passagers internationaux venant de Lausanne, Berne, Genève et St-Gall pour se rendre à Stuttgart-Berlin et Munich-Vienne. Berne a eu 1329 passagers de grand transit, Lausanne 428 et St-Gall 12.

Le trafic-voyagers effectif de chaque aéroport est la somme du trafic propre et du trafic de transit. L'ordre des aéroports est ici le même que celui du trafic propre. On a compté au total 15.666 passagers à Zurich, 13.037 à Bâle, 9607 à Genève, 3448 à Berne, 1570 à Lausanne et 876 à St-Gall. Il faut remarquer expressément ici que les passagers transportés des différents aéroports dans les vols spéciaux, les vols circulaires, les vols sur les Alpes, etc., et qui ont été nombreux pour certains centres de trafic aérien, ne sont pas compris dans les chiffres ci-dessus.

En ce qui concerne la destination et la provenance des voyageurs aériens, le centre mondial de Londres est en tête, et de beaucoup. En



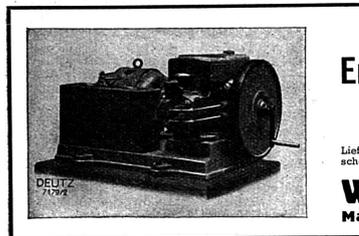
**JOHNNIE WALKER**  
Born 1820  
— Still going Strong

SCHWELZ, GENERALVERTRETUNG:  
**F. SIEGENTHALER & CIE., LUZERN**  
Telephon 27.669

Revue-Inserate haben Erfolg!

**Centre Côte-d'Azur**  
Grande-Brasserie  
cherche associé-gérant

capable diriger seul. Envoyer curriculum-vitae, photo, indications espérances. — Offres sous Chiffre C. A. 2402 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.



**Licht- und Kraftstrom- Erzeugungsanlagen „Deutz“**  
mit Benzin- oder Dieselmotoren  
gewähren unabhängigen, sicheren u. billigen Betrieb. Brennstoffkosten der KW-Stunde mit Dieselmotor nur ca. 4 Cts.

Lieferung dieser Lichtgruppen für Gleichstrom oder Drehstrom schon von 1 1/2 kW an, mit oder ohne Akkumulatoren-Batterie durch

**Würgler, Mann & Co.**  
Maschinenfabrik ZÜRICH-ALBISRIEDEN



**Ich komme**  
überall hin, um Abschlüsse, Nachtragungen, Neueinrichtungen, Inventuren zu besorgen u. Bücher zu ordnen

**Emma Eberhard**  
Bahnhofstrasse 100, Zürich  
Telephon Klotten 937.207  
Revisionen - Expertisen

**Das bevorzugte Hotel**  
Die Zimmer sind tadellos und freundlich ausgestattet - die Gäste fühlen sich wohl und kommen gern wieder. Also: Geld für Farbe und Maler ist im Hotel gut angelegt!

*Überall schmecken & schützen die guten Schweizer Järlchen*

Rufen Sie den Malermeister!

**Hotel-Sekretär-Kurse**  
Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Bureau- u. Verwaltungsdienst) einschliessl. allen Bilanzen u. höheren Disziplinen der modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe. Spezialkurse für die deutsche Sprache und alle Fremdsprachen. Kurse von kürzerer u. längerer Dauer. Höhere Kurse-Diplom. Neuaufnahmen jed. Monat.  
Man verl. Prospekt H. Gademanns Fachschule Zürich

**Hotel-Sekretär-Kurse**  
Gründl. u. praktische Ausbildung in allen kommerziellen Fächern (Bureau- u. Verwaltungsdienst) einschliessl. allen Bilanzen u. höheren Disziplinen der modernen Hotel- u. Restaurantbetriebe. Spezialkurse für die deutsche Sprache und alle Fremdsprachen. Kurse von kürzerer u. längerer Dauer. Höhere Kurse-Diplom. Neuaufnahmen jed. Monat.  
Man verl. Prospekt H. Gademanns Fachschule Zürich

**Servierkurs**  
Anfänger: 24. März—23. Mai  
Vorfänger: 27. April—23. Mai  
Mündl. umfassende theoret. u. prakt. Einführung in den Service. Prosp. sof. auf Ver.

**Schweiz. Hotelfach-Schule Luzern, Telephon 25.551**

**Konkursrechtliche Hotel-Steigerung**  
Im Konkurse über Christ, Jung-Müller, Hotelier, in Weggis, gelangt Miltwoch, den 4. März 1936, nachm. 2 Uhr im Hotel Central in Weggis an einseitige Steigerung die Liegenschaft

**Hotel und Pension „Alpenblick“ mit „Villa Favorita“**

in der Gemeinde Weggis, mit Oekonomiegebäude und Gewächshaus, Hofraum, Garten und Anlagen im Flächenmasse von 56 a 70m<sup>2</sup>. Die gesamte Beizung befindet sich in sonniger und aussichtsreicher Lage, oberhalb des Dorfes, in der Strasse nach Kusnacht, 7 Minuten von der Schiffstation.

Als Zugehör wird mitversteigert das gesamte Hotelmobiliar und -inventar, mit 100 Fremdenbetten, im Versicherungswerte von Fr. 120.000.—, Zentralheizung, Kalt- und Warmwasser, Bäder.

Brandassekuranz der Gebäude	Fr. 511.000.—
Kataster, bzw. amtliche Schätzung	Fr. 372.500.—
Grundbesitzrechte samt Zinsen	Fr. 405.200.—
Konkursamtliche Schätzung inkl. Zubehör.	Fr. 400.000.—

Die Liegenschaft wird an dieser Steigerung auch unter der konkursamtlichen Schätzung losgeschlagen. Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen beim unterzeichneten Konkursamt zur Einsicht auf. Vor Zuschlag ist eine Barkaution von Fr. 10.000.— zu leisten.

Weggis, den 13. Februar 1936.

**Konkursamt Weggis.**

**Zu vermieten per sofort od. Herbst 1936**  
albekannt

**Gasthof am Zürichsee**  
Passend für Küchenchef mit Familie. Interessenten mit eigenen Kapital erhalten Ausbeute. Chiffre R. P. 2411 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**HOTEL - PENSION**  
mit Restaurant, Jahresgeschäft, in schönster, aussichtsreicher Lage des bayer. Emmentals, in 1080 m Höhe, **ZU VERKAUFEN**. Das Geschäft besitzt ca. 45 Fremdenzimmer mit total 60 Betten. — Grundstückserschätzung Fr. 82000.—, Verkaufspreis infolge Todestfall des Besitzers nur 78000.—, mit sämtl. reichhaltigem Inventar u. Mobiliar. Zur Beschichtigung wende man sich unter Nr. 590 an die Verkaufer- und Vermittlungsanstalt Gottfr. Frutig, Bern, Bürgenw. Tel. 35.302, früher in Lyss.

**Zu verkaufen oder zu verpachten**  
**Hotel**  
(ca. 65 Betten) mit landwirtschaftl. Gebäude u. Umgegend. Staubfreie, ruhige Lage auf 1260 m u. M. an Hauptdurchgangsstasse in Graubünden. Günstige Bedingungen. Anfragen an Graubündner Kantonalbank in Chur.

**KOCH & UTINGER, CHUR**  
Wir halten am Lager:  
**Komplette Hotel-Buchhaltungen**  
Extra-Aufertigungen in kürzester Frist.  
Man verlange unsern Spezial-Katalog.

**Sehr tüchtiger Bonkontrollleur**  
gesucht in grosses Hotel, ersten Ranges mit 15. März. Alter 25—30, Deutsch und perfekt Französisch. Es wollen sich gef. nur energische Bewerber melden, die bereits als Kontrollleur in der waren und in der Lage sind, allerbeste Zeugnisse vorzuweisen. Handschr. Offerte wolle man bitte adressieren unter Chiffre B. K. 2422 an die Hotel-Revue, Basel 2.

1935, on n'a pas compté moins de 6566 passagers de Suisse à Londres et de Londres en Suisse. Ce grand nombre de voyageurs montre clairement que l'avion est en train de jouer un rôle de plus en plus important dans le trafic international des voyageurs en Suisse. Le second rang est occupé par Paris avec 2946 passagers. Viennent ensuite Berlin avec 1777 passagers, Stuttgart avec 1352, Munich avec 1210, Barcelone avec 971, Vienne avec 852, Lyon avec 697, Francfort avec 521, Marseille avec 508, Milan avec 373, Amsterdam avec 371, Halle-Leipzig avec 359, Cologne avec 191, Prague avec 187, Hambourg avec 149, etc. Des voyageurs ont été enregistrés encore pour et de 69 autres centres aériens étrangers.

Dans le trafic aérien interne suisse, le service Zurich-Bâle et vice-versa est en tête avec 2341 passagers. St-Gall-Zurich en a noté 514, Berne-Bâle 504, Berne-Zurich 499, Genève-Zurich 433, Lausanne-Berne 291, Berne-Genève 189, Lausanne-Genève 151, Lausanne-Zurich 111 et St-Gall-Berne 110. Dans chacun des autres services, le nombre des passagers a été inférieur à 100. (Nouvelle Gazette de Zurich)

### Informations économiques

Mises de vins. — Les vins récoltés en 1935 dans les vignes que l'Etat de Fribourg et le Collège Saint-Michel à Fribourg possèdent à Lavaux se sont vendus comme suit aux enchères publiques: Faverges (Saint-Saphorin), environ 68.000 litres, de 63 à 76 centimes; Epesses, environ 10.000 litres, de 61 à 66 centimes; Ogoz-Burignion, 49.000 litres, de 52 à 64 centimes, impôt fédéral compris.

La Foire des vins à Vevey aura lieu pour la quatrième fois du 6 au 14 juin prochain. L'année dernière, cette manifestation économique a attiré à Vevey, en une semaine, 15.000 visiteurs. Afin de donner à la Foire des vins de Vevey la possibilité d'un plus grand développement, elle sera désormais organisée par une société coopérative indépendante qui vient d'être constituée.

Hausse du prix des biscuits. — L'Union suisse des fabricants de biscuits et de confiserie

communiqua: « Les mesures fiscales de la Confédération qui ont augmenté le prix du sucre, de la glucose, de la farine, du graisse, et des œufs exercent aussi leur effet sur le prix de revient de l'industrie des biscuits, qui subit ainsi une très sensible augmentation. En conséquence, les fabricants se voient dans l'obligation d'adapter leurs prix aux nouvelles conditions dès le 24 février. »

La vie chère. — La vie est démesurément chère en Suisse parce que nous sommes un pays extrêmement protectionniste et parce que, même en dehors des limites du pur protectionnisme, nous avons des droits de douane à caractère exclusivement fiscal, dont le but unique est de graisser les rouages toujours secs de notre lourde machine administrative. En 1913, la Confédération équilibrerait parfaitement son budget avec 33,7 millions de recettes douanères. En 1935, la valeur de nos importations ayant reculé d'à peu près 25% sur 1913, le fisc fédéral a prélevé à notre frontière près de 300 millions de francs. Les droits d'entrée actuels représentent, en pourcentage de la valeur d'importation, 260% pour le tabac, 189% pour la benzine, 83% pour les vins, 67,24% pour la bière, 52 pour le sucre, 44,5 pour le café, 43,5 pour les véhicules, 34,6 pour le thé, 34 pour le beurre, 33,6 pour les fruits, 25,5 pour les chaussures, etc. Dans quatre pays seulement, la Hollande, la Suisse, l'Allemagne et l'Italie, le standard d'existence est encore supérieur à celui de 1914. Nous venons au second rang, si ce n'est au premier, parmi les pays de vie chère. Comme pays d'exportation et pays de tourisme, nous devrions, pour nous tirer d'affaire dans la concurrence mondiale, avoir un coût d'existence aussi modéré que possible. La simple raison le fait comprendre. Mais certains appétits insatiables ont abattu leur lourde main sur la nuque de mère Helvetia et la forcent à marcher sur le chemin de la ruine, sans songer que quand mère Helvetia tombera d'épuisement, eux-mêmes tomberont avec elle.

### Nouvelles diverses

Au Grand Hôtel de Baden. — Le Conseil d'administration de la S.A. du Grand Hôtel de Baden (Argovie) a appelé à la direction de cet

établissement M. E. Rohr, membre de la S.S.H., actuellement directeur-gérant des hôtels Bellevue-Karlsruhe à Gstaad, auparavant directeur, pendant nombre d'années, du Karsee Grand Hôtel dans les Dolomites. M. le directeur Rohr prendra possession de son nouveau poste pour la prochaine saison d'été. M. M. Hafen, en qualité de délégué du conseil d'administration, continuera à participer activement à la direction de l'entreprise.

### Trafic et Tourisme

Bâle. — Pendant le mois de janvier 1935, les hôtels et les pensions de la ville de Bâle, avec 225 lits, ont enregistré 11.110 arrivées (janvier 1935: 12.230) et 19.499 nuitées (20.754). Le taux d'occupation moyenne a été de 28,3%, au lieu de 30% en janvier 1935.

La conférence suisse des horaires, réunie dernièrement à Berne, était saisie de 46 demandes de modifications. Il n'a pas été possible de s'entendre sur quatre demandes, au sujet desquelles le Département fédéral sera appelé à statuer. Elles ont trait à des arrêts de trains directs, notamment à l'arrêt à Fribourg et à Olten des trains directs légers Genève-Zurich et retour, qui circuleraient à titre d'essai à partir du 15 mai prochain.

L'hôtellerie de la ville de Zurich a enregistré en janvier 20.462 arrivées (janvier 1935: 20.501) et 62.800 nuitées (60.700). Comparativement à janvier de l'an dernier, le nombre des hôtels suisses s'est augmenté de près de 600, tandis que celui des hôtels étrangers a diminué d'autant. Celui des Allemands a reculé de 500 et celui des Français de 300, mais le nombre des Anglais, des Italiens et des Américains des Etats-Unis a été un peu plus fort. La proportion des Suisses a passé de 51,5% en janvier 1935 à 54,3% en janvier 1936. Le nombre des nuitées, qui avait reculé constamment pendant vingt mois jusqu'en novembre 1935, se relève modestement depuis lors. Malgré l'accroissement du nombre des lits disponibles, le taux d'occupation moyenne s'est légèrement amélioré de 40,7%

en janvier 1935 à 41,1% en janvier de cette année.

Berne. — Pendant le mois de janvier 1936, les 54 hôtels et pensions de la ville de Berne ont enregistré 10.333 arrivées (janvier 1935: 9664) et 26.633 nuitées (22.782). Il y a eu amélioration de 6,9% du nombre des arrivées et de 16,9% de celui des nuitées par rapport à janvier 1935. Pareil résultat n'avait pas été obtenu depuis 1930. Les hôtels étrangers ont permis de noter 2126 arrivées (2226) et 7077 nuitées (6130); les hôtels domiciliés en Suisse 8207 arrivées (7438) et 19.556 nuitées (16.652). La durée moyenne des séjours a été de 3,3 journées pour les étrangers (2,6) et de 2,3 journées pour les Suisses (2,2). Le pourcentage d'occupation moyenne en janvier a été de 39,6 pour l'ensemble de l'hôtellerie de la ville de Berne (33,4), de 28,8 dans les hôtels de premier rang (19,5), de 43,8 dans ceux de second rang (37,5), de 35,8 dans ceux de troisième rang (33,6) et de 49,4 dans les pensions (44,3).

L'hôtellerie des Grisons a enregistré du 1er au 10 février 147.871 nuitées, contre 169.819 pendant la décennie correspondante de l'hiver précédent. On a noté pendant ces dix jours 11.816 arrivées et 7690 départs. Le déchet comparativement à l'hiver dernier provient presque entièrement des clientèles allemande, suisse, italienne et tchécoslovaque, comme on peut le constater par les nombres suivants de nuitées: Suisse 56.26 (1935: 61.395), Allemagne 47.050 (59.707), Grande-Bretagne 15.017 (15.363), Pays-Bas 9911 (8903), France 8885 (7588), Belgique et Luxembourg 3078 (2618), Italie 1164 (3717), Autriche 1021 (1386), Tchécoslovaquie 599 (1186), Amérique du Sud 587 (543), Espagne 544 (752), Etats-Unis d'Amérique 539 (724), etc. Du 1er octobre 1935 au 10 février 1936, l'hôtellerie des Grisons a enregistré 938.313 nuitées, au lieu de 1.042.653 pendant la période correspondante du précédent hiver.

### FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

**Rolladen Kipptore**

**Rolladenfabrik A. Griesser & Aadorf**

FILIALEN: LAUSANNE, ZÜRICH  
 Gündeldingerstr. 202, Tel. 29.849  
 Boulevard de Grancy 14, Tel. 37.398  
 Militärstr. 108, Tel. 37.398

**Votre comptabilité**

Alleinkoch

Hotel am Genfersee, 30 Betten, s u c h t tüchtigen, sparsamen

bien organisée et bien tenue est le

Miroir de votre exploitation

Si la votre ne vous donne pas satisfaction, réformez-la et adressez-vous à B. Prod'hom, Exp-comptable, Clos d'Avril, Prilly s/Lausanne, spécialiste en comptabilité hôtelière.

Organisation, expertises, Mise à jour régulière. Toutes questions fiscales et immobilières. Prix modérés. Nombreuses références.

aus Privathaus, sehr schöne

**ausgestopfte Gemse**

auf Felsen stehend, wegen Umzug billig zu verkaufen. Auskunft Schlumpf-Farny, Weinbergstrasse 162, Zürich 6, ausgenommen Dienstag Nachm. Tel. 80.829.

Suprême

**Lunette Zeiss**

a vendre, valeur frs 2000.—, offerte à frs 1000.—. Tél. Lausanne 33.904 ou écrire Carte postale restante 790, St-François, Lausanne.

**ENGLAND**

Lerne perfekt Englisch in 3 Monaten. Bei guter englischer Familie. Privatstunden von erfahrenem Lehrer, nettes Heim, gute Verpflegung u. schönes Zimmer. Fröhles Familienleben. Preis 2-4.00 pro Monat, alles inklusive. Prima Referenz von ehemaligen Studenten zu Diensten. Robert 29, Arthur Road, Margate on Sea, England.

Dame, ges. Alters, gut präsent., welche schon Hotels selbst. führte, sucht Vertrauensposten als

**Büffeldame, Gouvernante, Gerant**

Es wird mehr auf famil. Behandl. als hohes Salär ges. Beste Refer. v. Emmenthal, Offerten an Chiffre F. R. 2420 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Ski-Haus**

im Parsengebiet

an Hauptfahrtroute umständehalber

**sofort zu verkaufen.**

Geff. Offerten unter Chiffre R. L. 2435 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, **Tochter** sucht seriöse Stelle als

**Pedicure (mit Manicure Dipl.)**

Schönheitspflege, ev. f. Saison in Hotel. Offerten unter Chiffre Kc 5873 Z an Publicitas Zürich.

**Junger Mann**

27 Jahre, deutsch und französisch, sprechend, sucht Stelle als

**KELLNER**

oder sonstige Beschäftigung. Besitz Autofahrerbewilligung, ev. ein Kapital zur Verfügung. Geff. Offerten unter Chiffre D.M. 2436 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Alleingärtner**

selbständiger, junger Bursche, wiederholt als Hotelgärtner tätig gewesen, sucht Stelle in Hotel oder Heim. Lohn nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre M 5879 Z an Publicitas Zürich.

**Kochlehrstelle gesucht**

in gutem Hause, für 15 jährigen, intelligenten Jungen vom Land (3 Jahre Sek.-Schule). Lehrzeit nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre F. S. 2419 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Gärner**

**Tennisspezialist**

tüchtiger, 31 Jahre alt, sucht Saison- od. Jahresstelle in Hotel oder Kuranlage. Gute Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten. Offert. erbeten an Traug. Bürglin, Hirzbrunnenschanze 52 Basel.

**Saison d'été Prof. cult. phys. et masseur (sportif et médical)**

Clément - ex-champion d'Europe, 11, rue du Vuache. Tél. 29.368, Genève.

**Direktor**

mit langjähriger In- und Auslandspraxis, alle Sprachen, tüchtiger Verwalter, sucht Stelle, auch ohne Gehalt, nur gegen Prozente od. Gratifikation. Würde auch Chef de réceptions-, Kassier- od. anderen Vertrauensposten annehmen. Erskl. Referenzen. Offerten unter Chiffre H. E. 2418 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Stütze des Patron gesucht.** Jahresstelle. Nötige Einlage Fr. 6000.— gegen Sicherstellung. Off. unter Chiffre F. R. 2434 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!**

**Direktion oder Geschäftsführung**

von Hotel-Café od. Restaurant sucht fachrichtiges, arbeitsfreudiges, sprachkund. Schweizer Ehepaar. Erskl. Referenz. Geff. Offerten unter Chiffre R. A. 2389 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Handelsbuchführer Rüedy**

Bern, Bollwerk 35

Hotelbuchführung, Sprachen, Maschinenschriften, Menükunde, Weinkunde, Hotelbetrieblere etc. — Prospekte gratis.

Unterricht durch Hotelfachlehrer

Erfolgreiche Stellenvermittlung

Gegegründet 1875  
 Telefon Nr. 31.030

**England**

Warum eine Schule besuchen, wenn Ihnen ein englischer Familie perfekte Erlernung der englischen Sprache in 3 Monaten garantiert wird? Nur englisch gesprochen. Jeder Komfort u. Sport. 28.- per Monat inklusive Pension und Unterricht. Mrs. Pearce, Granville Hall, Eastern Esplanade, Cliftonville, Kent.

**Wenn Sie**

Hotel-Möbliar oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen od. zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

**Gesucht in vegetarische Kuranstalt**

für Sommeraison (April bis Ende September):

**1 selbständiger Sekretär**

**1 Zimmermädchen**

**1 Saaltöchter**

Geff. Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnissen und Bild unter Chiffre K. T. 2433 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Studenten der englischen Sprache**

sind gebeten vorzumerken

**The Thomas School of English**

435/7 Oxford Street, London W.1. Bestes System, kleine Klassen. Bescheiden Preise. Verlangen Sie Prospekt.

**Gesucht**

in Grosshotel mit Sommer- und Winteraison

**Concerge, tüchtig und sprachkundig**

**Eiagen-Gouvernante**

**Offizier-Gouvernante**

**Portiers u. Zimmermädchen od. Chef de rang, Demi-Chefs, Commis Saaltüchter und Saallehrer**

**Caviste-Conroleur**

Offert. unt. Chiff. A.B. 2423 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Englische Sprachschule in London**

mit od. ohne Pension

The Mansfield School of English, 6 Nicoll Road, London N. W. 10

Tüchtige und selbständige

**Sekretärin - Diretrice**

mit langjähriger Erfahrung sucht Vertrauensposten, evtl. als Gerant in Kurhausbetrieb. Offerten unter Chiffre L. R. 2431 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**ENGLAND**

**ECOLE INTERNATIONALE, HERNE BA**

Englische Sprache und Handelskorrespondenz erlernen Sie in kürzester Zeit durch Einzelunterricht. Reduzierte Preise. Komfortables Heim und Zimmer mit fließendem Wasser. Diverse Sports. Schulmaterial eingeschlossen. Für weitere Auskunft wenden man sich an H. Duthaler, Pension Elite, Bern oder direkt an A. H. Cudler, Principal.

**Krankenschwester**

mit Handelsmatura, Deutsch, Franz., Engl. perfekt, Vorkenntnisse im Spanischen, deutsch, franz., engl. Steno, Maschinenschriften, sucht Wirkungskreis. Zeugn. u. Referenz zu Diensten. Offert. unter Chiffre F. B. 2425 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Hotelsekretär-Kurse**

mit 6 und 3monat. Dauer beginnen am 16. März und 23. April

**Handelsbuchführer Rüedy**

Bern, Bollwerk 35

Hotelbuchführung, Sprachen, Maschinenschriften, Menükunde, Weinkunde, Hotelbetrieblere etc. — Prospekte gratis.

Unterricht durch Hotelfachlehrer

Erfolgreiche Stellenvermittlung

**Sacroix**

**Tortue claire véritable**

Real Turtle Soup

EUGEN LACROIX & Co AG  
 FRANKFURT AM MAIN

Zu beziehen durch die Schweizer Comestibles-Geschäfte

An bekanntem Kurort Graubündens ist massives

**Gassthaus**

in bester Lage samt Inventar, 60 Betten, ein junger Fachleute gegen V., Ansbangung ZU V.E.R.K. & V.F.E.N. Offert. unter Chiffre G.H. 2422 an die Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre dans le Jura vaudois, alt. 1000 m,

**Hôtel de 100 lits**

en bon état d'entretien, eau courante, chauffage central. Conditions très avantageuses. Offres sous chiffre F. G. 2428 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

**Zu verkaufen**

auf grossem Fremdenplatze des Berom Oberlandes

**Hotel - Restaurant**

Jahresgeschäft

in bester Lage, 50 Betten. Für kommende Saison grosse Frequenz zugesichert. Gute, aussichtsreiche Existenz. Nötiges Kapital Fr. 25.000.—. Nur (kapitalstiftige) Selbstkäufer erhalten Auskunft unt. Chiffre H. R. 2432 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Zu übergeben** krankheitshalber

**Hotel-Unternehmen**

in der französischen Schweiz (Genfersee)

**Moderne Passanten-Hotel**

mit Wirtschafts-Restaurant. Grosser Festsaal, das ganze Jahr arbeitend. Grosser Umsatz. Nötiges Kapital Fr. 65.000.—. Schreiben unter W. 25697 L. an Publicitas, Lausanne.

**Offerten von Vermittlungsbureaux**

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.



Servicekunde. Die verschiedenen Servicearten. Frühstück, Lunch, Table d'hôte, à la carte, sowie Speisessalen, Bankette (Tischplan, Serviceordnung, Mise en place), Tee und Kaffee.

Menu- und Speisekunde: Das Rohmaterial und seine Verwendung bei der Herstellung einzelner Gerichte. Menüaufstellung deutsch-französische Tagesmenüs und deren Berechnung. Menü maigre, Speisessalen, Diätessen und ihr Zweck. Die Speisekarte. Einzelne Gerichte. Kenntnis der hauptsächlichsten Fachausdrücke für Speisen und deren Zusammenstellung. Garnituren. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Getränke- und Kellerkunde: Kenntnis der Weinkarte (Herkunft, Behandlung, Lagerung der Weine). Der Weinservice (Lagerung, Kühlung, Ausschank, die Pression und ihre Behandlung, Temperatur des Biers). Die hauptsächlichsten Mineralwasser. Die Li- queure, Aperitifs, Dessertweine (Herkunft, Lagerung, Service).

### 3. Prüfungsgang.

Für die Beurteilung der Leistungen in den einzelnen Prüfungsfächern sind nachstehende Positionen massgebend:

#### Arbeitsprüfung.

Bei der Beurteilung sind bei jeder Position Geschicklichkeit, Arbeitsleistung und Ordnung zu berücksichtigen.

- Pos. 1 Menüzusammenstellung, Table d'hôte und à la carte.
- 2 Mise en place.
- 3 Tafel- und Tischdecken.
- 4 Servieren (einschliesslich Etageservice).

#### Berufskennntnisse.

- Pos. 1 Allgemeine Berufskennntnisse.
- 2 Servicekunde.
- 3 Menu- und Speisekunde.
- 4 Getränke- und Kellerkunde.

## III. Beurteilung und Notengebung.

### Allgemeines.

Auf Angaben des Prüflings, er sei in gewisse Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden.

Die Experten haben die für die einzelnen Prüfungsfächer einzutragenden Noten nach einer Skala zu erteilen, in der 1 die beste, 5 die

schlechteste Note bilden. Halbe Noten sind von 1-3 zulässig.

- 1 = sehr gut; für qualitativ und quantitativ vorzügliche Leistung;
- 2 = gut; für saubere, mit geringen Fehlern behaftete Arbeit;
- 3 = genügend; für noch brauchbare Arbeit;
- 4 = ungenügend; für eine Arbeit, die die Mindestanforderungen, die an einen angehenden Gehilfen zu stellen sind, nicht entspricht;
- 5 = unbrauchbare Arbeit.

Die Note in der Arbeitsprüfung und diejenige in den Berufskennntnissen bilden das Mittel aus den Positionen der einzelnen Prüfungsfächer (s. vorstehend S. 7 und 9) und sind auf eine Dezimalstelle zu berechnen. Das entsprechende Formular kann von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe unentgeltlich bezogen werden.

### Prüfungsergebnis.

Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird durch eine Gesamtnote festgesetzt, die aus folgenden drei Noten, von denen die Note der Arbeitsprüfung doppelt zu rechnen ist, ermittelt wird:

- Note der Arbeitsprüfung;
  - Note in den Berufskennntnissen;
  - Mittelnote aus der Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).
- Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten (4 der Notensumme); sie ist bis auf eine Dezimalstelle zu berechnen.

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn sowohl die Note der Arbeitsprüfung als auch die Gesamtnote den Wert 3 nicht überschreiten.

Wo sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung zeigen, haben die Experten genaue Angaben über ihre Beobachtungen in das Prüfungsformular einzutragen. Dieses ist unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

## IV. Inkrafttreten.

Dieses Reglement tritt am 1. Januar 1936 in Kraft.

Bern, den 12. November 1935.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement.  
Obrecht.

## Marktmeldungen der Wirtschaftl. Beratungsstelle S.H.V.

I. Gemüsemarkt: Spinat per kg 60-70 Rp.; Rosenkohl per kg 80-90 Rp.; Weisskabis per kg 30-35 Rp.; Rotkabis per kg 35-40 Rp.; Kohlrab per kg 30-35 Rp.; Blumenkohl gross per Stück 80-100 Rp.; Blumenkohl mittel per Stück 65 bis 80 Rp.; Blumenkohl klein per Stück 50-60 Rp.; Kopfsalat (zirka 300 g) per Stück 20-30 Rp.; Endiviansalat per Stück 25-30 Rp.; Brüsselcher Chicorée per kg 60-75 Rp.; Nüsslisalat per 100 g 20-30 Rp.; Karotten rote per kg 25 bis 30 Rp.; Rändeln roh per kg 25-35 Rp.; Schwarzwurzeln per kg 70-90 Rp.; Selleriekollern per kg 40-60 Rp.; Zwiebeln gewöhnliche per kg 30-40 Rp.; Lauch per kg 30-50 Rp.; Kartoffeln per kg 13-17 Rp.; Tomaten ausländische per kg 80-90 Rp.

II. Früchtemarkt: Trauben ausländische per

kg 100-120 Rp.; Apfel Extra-Auslese per kg 65-80 Rp.; Standardware per kg 45-60 Rp.; Kontrollware per kg 30-40 Rp.; Köchpfeil per kg 20-30 Rp.; Birnen Extraauslese per kg 90-100 Rp.; Standardware per kg 65-75 Rp.; Nüsse gross per kg 90-100 Rp.; Blutorange gewöhnliche per kg 60-80 Rp.; Orangen gewöhnliche per kg 40-60 Rp.; Mandarinen per kg 50-60 Rp.; Zitronen per Stück 3-6 Rp.; Bananen per kg 110-120 Rp.; Kastanien-Marronen per kg 60-70 Rp.; Kastanien gewöhnliche per kg 40-50 Rp.

III. Eiermarkt: Trinkteier per Stück 12 bis 14 Rp.; gewöhnliche Eier per Stück 10-12 Rp.; ausländische Eier per Stück 9-11 Rp.; alles Grösse 53-60 Gramm, leichtere Ware billiger.

## Propagandawoche für Speiseforellen

Wir machen nochmals unsere Mitglieder auf die in der letzten Nummer der Hotel-Revue publizierte Propaganda-Aktion für Speiseforellen aufmerksam und empfehlen, von dem Angebot zu den äusserst niedrigen Preisen reichlich Gebrauch zu machen.

Sämtliche bis mit 29. Februar abgegebenen und bis mit 4. März abgenommenen Bestellungen können zu den Propagandapreisen bezogen werden.

## Preiserhöhung in der Biscuitsindustrie

Der Verband Schweiz. Biscuits- und Zuckerwarenfabrikanten teilt mit:

Die fiskalischen Massnahmen des Bundes, welche eine Verteuerung des Zuckers, der Glukose, des Mehls, der Butter, des Fettes und der Eier zur Folge hatten, bewirken in der Biscuitsindustrie eine sehr wesentliche Erhöhung der

Bis zum November 1935 musste während 20 Monaten ein ununterbrochener Rückgang der Überlichtzahl festgestellt werden. Die seitherige bescheidene Erholung ist deshalb umso erfreulicher. Die Bettenbesetzung hat sich trotz vermehrter Bettenzahl etwas verbessert, nämlich von 40,7 (Vorjahr) auf 41,1%.

Graubünden. Nach den Mitteilungen der kantonalen Fremdenstatistik sind in der Zeit vom 1. bis 10. Februar in den Bündner-Hotels 147871 Logiernächte gezählt worden gegenüber 167819 in der gleichen Zeit des Vorjahres. Die Logiernächte nach den wichtigsten Herkunftsländern betragen: Schweiz 56126 (61,305 in der gleichen Zeit des Vorjahres); Deutschland 47050 (59,707); Grossbritannien 15011 (15,363); Niederlande 1911 (8,903); Frankreich 8885 (7,588); Belgien 1078 (1,118); Italien 1164 (3,217); Österreich 1021 (1,386); Tschechoslowakei 599 (1,486); U. S. A. 539 (724); Spanien 544 (752); usw.

Bern. Im Januar 1936 sind in den 54 Hotels und Fremdenpensionen der Stadt Bern 10333 (Januar 1935: 9664) Gäste angekommen. Die Zahl der Übernachtungen belief sich auf 26633 (22,782). Die Gästezahl ist um 6,9%, die Logiernächtezahl sogar um 16,9% höher als im Januar 1935. Ein derart günstiges Januarergebnis ist seit 1931 nie mehr erzielt worden. Es dürfte zu Hauptsache auf die ausserordentliche Tagung der Bundesversammlung im Januar zurückzuführen sein. Die Bettenbesetzung betrug durchschnittlich 39,6% (33,4%); in den Hotels ersten Ranges 28,8% (19,5%); in den Hotels zweiten Ranges 43,8% (37,5%); in den dritten Ranges 35,8% (33,6%) und in den Fremdenpensionen 49,4% (44,3%).

## Kleine Chronik

Pressedienst des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes.

Der Vorstand des Schweiz. Fremdenverkehrsverbandes hat kürzlich die Schaffung eines Pressedienstes beschlossen. Wie verlautet soll mit der Leitung dieses Dienstes der derzeitige Geschäftsführer, der Berner Tagblatt-A.G., Dr. W. Hunziker, in Bern, betraut worden sein.

St. Gallen. Herr Jacques Kleiner, früher u. a. Direktor des Hotel Margna, Sils-Basaglia, und des Hotel Monopol St. Moritz, übernimmt auf 1. März die Direktion des Hotel Waldal-Terminus, St. Gallen. Der bisherige Pächter, Herr Georges E. Stäheli, soll sich, wie man vernimmt, wieder nach Brasilien begeben, wo er schon früher tätig war.

## Verlegung des Offiz. Verkehrsbureau Luzern.

(Korr.) Am 16. März a. e. wird das Luzerner Verkehrsbureau von der Löwenstrasse nach dem Schweizerhofquai (östliche Dèpendance des Hotel Schweizerhof beim Luzernerhof) verlegt. Die neue Lage des Verkehrsbureaus am Schweizerhofquai dürfte namentlich alle Verkehrsinteressenten und die zahlreichen Gäste, welche fortwährend die Dienste des Bureaus in Anspruch nehmen, restlos befriedigen. Gegenwärtig werden in den gemieteten Lokalitäten bauliche Veränderungen vorgenommen, um sie für ihren neuen Bestimmungszweck möglichst praktisch zu gestalten.

## Ausstellungen und Messen Schweizerische Landesausstellung erst 1939.

Im Hinblick auf die Fülle der Vorarbeiten, die bis zur Eröffnung der Schweizerischen Landesausstellung in Zürich geleistet werden müssen, hat sich die bis zum Frühjahr 1938 zur Verfügung stehende Zeit für die Vorarbeiten der Ausstellung als zu kurz erwiesen. Das Organisationskomitee hat daher beschlossen, die Landesausstellung auf das Jahr 1939 zu verschieben.

Das Komitee bestellte ferner den Arbeitsausschuss und zwar als Vorsitzenden Regierungspräsident Rudolf Streuli, Präsident des Organisationskomitees, und die Herren Stadtpräsident Dr. Klöti, Dr. E. Locher, ehemaliger Generaldirektor der Schweizerischen Landesausstellung Bern 1914, und Kantonsrat E. J. Graf, Redaktor.

Gestehungspreise, sodass die Fabrikanten sich gezwungen sehen, ab 24. Februar eine den neuen Verhältnissen angepasste Preisrevision in Kraft zu setzen.

## Revision der Weinkarten

Mitteilung von der Propagandazentrale für die Ergebnisse des Schweiz. Obst- und Rebbaues.

Die sattsam bekannten Absatzschwierigkeiten für mehrere Landsweine hängen auch sehr damit zusammen, dass in Läden und Wirtschaften die Sortimente noch zu wenig der jetzt sehr grossen Inlanderzeugung angepasst sind. Wenn überall, wo Wein erhältlich ist, immer zuerst eine schweizerische Provenienz angeboten wird und auf allen Ausschreibungen unsere Weine an der besten Stelle aufgeführt sind, so wird der Verkauf sicher eher in Fluss kommen. Wir ersuchen daher alle im Weinverkauf Tätigen, ihre Listen in durchgehender und in echt vaterländischer Weise zu revidieren. Das Personal soll durchwegs angehalten werden, den Inlandswein zuerst zu offerieren. Eine solche Einstellung bildet sicher für jede Gaststätte und jedes Ladengeschäft eine gute Empfehlung. Sie ist aber auch ein Dienst am Kunden, sind doch jetzt die weissen und roten Schweizerweine nicht nur gut, sondern auch sehr preiswert.

Das Organisationskomitee beschloss im weiteren sofort die Stelle des Ausstellungsleiters auszusuchen.

## Eine grosse Frühlings-Ausstellung in Zürich.

Unter dem Titel „Weekend, Sport und Sommermode“ wird in der Zeit vom 15.-30. Mai in allen Räumen der zürcherischen Tonhalle nach dem Protektorat nachfolgender Vereinigungen: Schweiz. Sporthändlerverband, Verband Schweiz. Mercerie & Bonneterie, Detailhandel. Verkehrsverein der Stadt Zürich; Touring-Club der Schweiz, Sektion Zürich; Aero-Club der Schweiz, Sektion Zürich; Schweiz. Radfahrerbund; Zürcher Regatta-Verein; Zürcher Segelclub; Segel- und Motorbootclub Zürich; Vereinigung Schweiz. Flusswanderer; Schwimmclub Zürich; Verband der Sportfischer am Zürichsee, Sportfischer-Verein Zürich; Rhönradclub Zürich; Bogen-Sport-Club Zürich; eine grossangelegte Ausstellung durchgeführt, die das gegenwärtig so aktuelle Gebiet des Sportes, Weekends, sowie der Sommermode umspannt. Zweck der Ausstellung ist, einerseits dem Publikum die mannigfaltigen Möglichkeiten zu zeigen, die Stärkung, Erholung und Ablenkung in Licht, Luft und Sonne bieten, und es andererseits mit den diesbezüglichen Produkten und den Leistungen unserer heimischen Vereine bekannt zu machen. Das grosse Interesse, das seitens aller Kreise der Bevölkerung dem Sport, der Touristik und der Mode entgegengebracht wird, dürfte in dieser Ausstellung eine nutzbringende Konzentration erfahren.

## Auslands-Nachrichten

### Fünfmal hintereinander 14% Dividende.

Die Lyons Hotels in London (die Hotels Strand Palace und Regent-Palace) haben 1935 einen Reingewinn von 12000 Pfund gebracht, gegenüber 11900 Pfund im Vorjahre. Es soll wieder eine Dividende von 14% zur Ausschüttung kommen - zum fünftenmale in den letzten fünf Jahren!

### Versicherung von Badegästen.

Wie die Londoner Versicherungszeitschrift „The Review“ meldet, plant die Gemeindeverwaltung der in Lancashire gelegenen Seestadt Blackpool, alle in der nächsten Badesaison enttreffenden Fremden, die als „registered visitors“ in der Liste der Badegäste eingetragen werden, gegen Unfälle jeglicher Art zu versichern. Die Assekuranz soll unentgeltlich sein und den Badegästen wie auch ihren Familienangehörigen vom Tage ihres Eintreffens in Blackpool bis zu ihrer Abreise Deckung bieten.

## Propaganda

Berner Jura. Die Vereinigung für die Verkehrsförderung im Berner Jura, der Herr Dr. Riak, Gemeindepräsident in Delsberg vorsteht, lässt eine kleine Broschüre, die bestimmt ist, den Berner Jura den alljährlich immer mehr Besucher und Bewunderer aufsuchen, in grösstmöglichen Kreisen bekannt zu machen. Die Broschüre wurde nach den Entwürfen M. E. de Coulongs geschaffen und im Verlag Paul Attinger A.G. in Neuenburg in Verbindung mit der Firma Haefeli & Co. in La Chaux-de-Fonds herausgegeben. Die Schrift ist in deutscher und französischer Sprache von M. Steiner und M. Bouter, verfasst zu worden und wird nicht verfehlen, allen Lesern den Jura als einziges Reise- und Tourenland darzustellen.

Redaktion - Rédaction:

Dr. Max Riesen

A. Matti (krankheitshalber abw.) Ch. Magne



## Bundesrätlicher Rekursentscheid betreffend das Skihaus der Basler Schützen

Auf die Initiative von Offizieren des Schützenbataillons 5 ist am Ostende des Davosersees ein Skihaus, das „Theophil von Sprecher-Haus“ errichtet worden, das von einer Genossenschaft verwaltet und vom Schweizerischen Verband „Vakdienst“ bewirtschaftet wird. Aus bündnerischen Hotelierkreisen war gegen die Aufnahme von Zivilpässanten in diesem Haus, das in erster Linie militärischen Skikursen dienen soll, Einspruch erhoben worden. Der Kleine Rat des Kantons Graubünden hatte eine Beschwerde des bündnerischen Hotelier-Vereins in dieser Sache geschützt und der Genossenschaft neben militärischen Schulen und Kursen nur die Aufnahme der Genossenschafter gestattet. Gegen diesen Entscheid rekurtierte die Genossenschaft an den Bundesrat. Dieser hat den Rekurs in dem Sinne geschützt, dass der Genossenschaft gestattet wurde, in dem Ski- und Berghaus auch Zivilpersonen aufzunehmen, allerdings nur in Masselagern.

Der Bundesrat stellte fest, dass das Haus zwar unter das Hotelbauverbot falle, indem dabei nicht auf den Grad des Komfortes abzustellen sei. Dagegen sei offenkundig, dass dieses zur Aufnahme von Truppen und sportlichen Vereinen eingerichtete Haus durch die Eigenart sowohl der Einrichtung wie auch des geplanten Betriebes mit keinem andern Unternehmen in Davos verglichen werden könne. Trotzdem sei die Möglichkeit einer Konkurrenzierung von Gasthöfen nicht ausgeschlossen. Für die Gasthäuser in Davos falle aber diese Möglichkeit nicht erst in Betracht, weil hier Herbergen, die sich mit dem Skihaus vergleichen lassen, kaum vorfinden seien; denn als niedrigster Pensumspreis sei im Hotelführer für Graubünden für den Winter 1935/1936 ein Betrag von 7 Fr. angegeben. Rechnerisch dazu noch die Entschädigung für Trinkgeld, für die Kurtaxe, eventuell auch für die Heizung, so ergebe sich gegenüber den Auslagen, mit denen ein einfacher Tourist im Militärskiahuis rechnen müsste, ein Unterschied, der zugleich auch die Verschiedenheit der Ansprüche veranschauliche, denen die Herbergen hier und dort entspreche. Wenn deshalb die Rekurrentin geltend macht, dass in ihrem Berghaus vorwiegend nur solche Sportsleute abstiegen, die sonst überhaupt nicht in jene Gegend kämen,

## Kellneraustausch mit England

Zu dem Thema Kellneraustausch mit England erhalten wir aus Hotelierkreisen folgende Zuschrift:

Seit Jahren bin ich bemüht, jungen Schweizer Kellnern, die bei uns guten Willen und Fleiss gezeigt haben, zu Stellen in England zu verhehlen und es ist mir auch meistens gelungen, jedes Jahr 2-3 jungen Schweizern ohne Austausch solche zu verschaffen; daneben kommt ich ebenfalls 2-3 jeweils im Austausch plazieren, hatte aber jedes Saisonende mit den gleichen Schwierigkeiten zu kämpfen, die einen weiteren Austausch beinahe verunmöglichen; die Schwierigkeit nämlich, die Engländer, die im Austausch mit unseren Landsleuten ein Jahr in der Schweiz arbeiten sollten, bei meinen Herren Kollegen unterzubringen. Entgegen meinem gewissen Vorurteil, müssen wir betonen, dass wir bis jetzt keine schlechte Erfahrung mit jungen englischen Kellnern gemacht haben. Auf der andern Seite

wissen wir auch nicht, ob alle Austausch-Schweizer ihre englischen Arbeitgeber befriedigen und wie sie sich drüben bewähren, so dass wir die Sache nicht ohne weitere Versuche in Bausch und Bogen abtun sollten. Schliesslich, wenn sich Kollegen untereinander Angestellte empfehlen, wie ich es in diesem Falle mit meinen jungen Engländern mit gutem Gewissen tun kann, sollten sie nach Möglichkeit in Einklang mit demselben dazu beitragen, jungen Landsleuten die Chance zu geben, ein Jahr in England zu arbeiten, um sich im Berufe und in der so wichtigen englischen Sprache weiterzubilden und ihre allgemeinen Kenntnisse zu erweitern und zu bereichern. Es ist in der heutigen Zeit für strebsame junge Leute, die Freude am Beruf haben, ohne Hilfe beinahe unmöglich, ins Ausland zu kommen und deshalb sollten wir Hoteliers uns dafür einsetzen.

M. L. Martin.

## Kurz-Meldungen

### Fremdenstatistik

Basel. In den durch die Erhebung des Kantonalen Statistischen Amtes erfassten 42 (42) Hotels mit 2225 (2228) Betten der Stadt Basel sind im Monat Januar 11110 (Januar 1935: 12230) Gäste abgestiegen, die zusammen 1909 (Januar 1935: 20754) Logiernächte aufwiesen. Die durchschnittliche Besetzung der verfüg-

baren Fremdenbetten betrug 28,3% (Januar 1935: 30,0%).

Zürich. Im Januar sind in den Zürcher Hotels, Gasthöfen und Pensionen 20462 Gäste abgestiegen, was dem Vorjahresergebnis (20201) ungefähr gleichkommt. Die Zahl der Übernachtungen ist im Vergleich zum Vorjahr etwas gestiegen, nämlich von rund 60700 auf 62800.

**Rohr-Möbel**

für jeden Zweck in preiswerter Ausführung  
Verlangen Sie unverbindlich unseren Katalog

**Rohrindustrie Rheinfelden**

Am 23. März und 27. April beginnen neue

**Hotelsekretär-Kurse**

Gründlicher, fachm. Unterricht in Sprachen, Hotelbuchführung, Hotelbetriebslehre, Menukunde, Maschschreiben, Stenogr. etc. Stellenvermittlung. - Gratisprosp.

**Handels- und Verkehrsschule Bern**

Wallgasse 4. Tel. 35.440

**BOUCHONS**

**Schlittler**

Gebr. Schlittler, Näfels

**HOTELIERS!**

Berücksichtigt in erster Linie die Inserenten Eures Fach-Organs!

**Das ist eine Idee!**



Servieren Sie Ihren Gästen zu Bier oder Wein ein paar „Chässtengeli“. Sie werden Ihnen dankbar sein und dabei verdienen Sie noch etwas.

1/2 Portion Käse 50 gr. ca. — 30 cts. (mit Brot)  
1/1 " " 100 gr. ca. — 60 cts. (mit Brot)

Selbstverständlich sind dies nur Richtlinien. Sie können diese ganz nach Gutdünken Ihrem Betriebe anpassen.

Schweiz. Milchkommission

K.11

**Neuenburger Lotterie**



21.265 Treffer gelangen durch die Neuenburger Lotterie dieses Jahr zur Verteilung, u. a.:

- |            |             |
|------------|-------------|
| 1. Treffer | Fr. 200.000 |
| 2. "       | " 100.000   |
| 3. "       | " 50.000    |
| 4. "       | " 30.000    |
| 5. "       | " 20.000    |

10 Treffer à Fr. 10.000.— usw., usw., alles in bar.

**Gesamtwert der Treffer EINE MILLION**

**Auf 10 Lose ein Treffer.**

Umschläge mit 10 Losen, wovon mindestens eines gewinnt, sind zum Preise von Fr. 100.— zu haben.  
Preis des Loses Fr. 10.—.

Die Lotterie wird von der Société neuchâtoise d'utilité publique zu Gunsten der Arbeitslosen und für wohltätige Zwecke durchgeführt. Die Lotterie ist vom Neuenburger Staatsrat genehmigt. Die Gewinn-Nummern werden in diesem Blatt veröffentlicht. Der Losverkauf nur in und nach den Kantonen Neuenburg u. Uri gestattet. — Losverkauf nur nach der Schweiz.

**Sichern Sie sich schnell mindestens ein Los.**

Es genügt, auf das Postscheckkonto d. Loterie neuchâtoise: IV. 4 Fr. 10.— pro Los + 40 Rp. für die Portospesen einzubehalten oder den nebenstehenden Gutschein einzusenden.

**Bestellschein** ausschneiden und einsenden an H. R. I.

Senden Sie mir { ..... Lose à Fr. 10.—  
geg. Nachnahme { ..... Umschläge à Fr. 100.—

Name: .....  
Adresse: .....

Société Neuchâtoise d'utilité publique  
Bitte leserliche Schrift, damit rasche Antwort möglich

**Inserate lesen erwirkt vorteilhaftern Einkauf!**

**Herren-Tanzkontrollier**  
Fr. 1.45, 2.—, 2.50 100 Stck. Darmstoffhandkontrollier Fr. 3.50 100 Stck. Karnevalsturnen zum Anstecken 6.— 100 Stck. Garderobescheine 1—500 Abriss Fr. 1.— Versand ohne Nachnahme. Arnold, Vereinsartikel en gros, Emmenbrücke. Telefon 27.159

**„AKO“**

das unübertroffene, garantiert chlorfreie Bleichwaschmittel.

**Seifenmehl-Spezial und Seifennudeln**

garant. reine Seife, liefert vorteilhaft

**Chemische- und Seifenfabrik Stalden in Konolfingen**

**Holland**

erstklassiges Nordseebadhotel, mit 600 Betten, SUCHE FÜR DIE SOMMERSAISON

**Empfangsdirektor Oberkellner Obersaitochter Saalführer Zimmerkellner Commis de rang Küchenchef Commis de cuisine**

Nur Bewerber mit erstkl. Zeugnissen, welche sich den Anforderungen eines grossen erstklassigen Betriebes gewachsen fühlen, können ihre Offerte mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen. Bewerber mit hochsprachlichem Kenntnis werden bevorzugt. Offerten unter Chiffre E. A. 2421 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**ENGLAND**

Prof Tomlin, B. A. receives in his family students to learn English rapidly. Terms 28.00 per month. — Eastbourne Commercial College.

**Hotelfachmann**

langjähriger Leiter von Hotel I. Ranges, tüchtig, erfahren und sehr sparsam, mit geschäftstüchtiger Frau, sucht

**Direktion**

Gefl. Offerten erbeten unter Chiffre H. W. 2329 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Der Hotel-Prospekt von 

unsere seit Jahrzehnten gepflegte Qualitätsdruckerei von sorgfältiger Anfertigung und bester Reklame-Wirkung

Gebr. Frey AG.  
Zürich  
Bred.-Stein-Offset- und Kupferdruck  
Telephon 26887

**Résidence très près LONDRES**

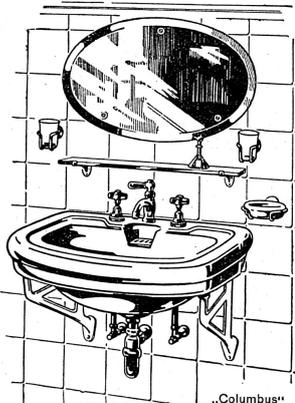
(Ealing). Maison privée. Tout confort, jardin, etc. Possibilité d'apprendre anglais et français. Facilités golf, tennis. Prix modéré. Références exigées. Aucun autre „paying guest“ dans la maison; serait considéré comme en famille. S'adresser sous chiffre R. E. 2424 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**Ihr Hotel ist stets besetzt**

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fliessendem temperiertem Wasser haben

**BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH**

Aktien-Gesellschaft  
Fabrik sanitärer Einrichtungen



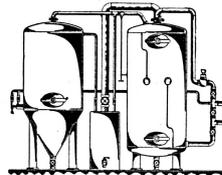
„Columbus“

**Votre hôtel sera toujours au complet**

si les lavabos avec eau courante et tempérée sont installés dans toutes vos chambres

**BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH**  
Société Anonyme  
Fabrication d'appareils sanitaires

**WASSER-ENTHÄRTUNG**



Calcium-Hydrat-Anlagen

**50 bis 60 Prozent Betriebsersparnis**

Keine Regeneration durch Kochsalz. Weiches Wasser spart Seife und Brennstoffe, wäscht schneller, schont die Wäsche. Trinkfähiges Wasser.

**JACQUES TOBLER A.-G., LUZERN**

**Es kommt darauf an,**

was Sie Ihren Gästen servieren. Darum kaufen Sie nur beste Ware zu günstigen Preisen. Verlangen Sie bitte meine Offerte für

**Tee Kaffee Konserven aller Art Krebsextrakt Giger's „La Joinville“**

**HANS GIGER**

Lebensmittel-Import en gros **BERN** Kaffee-Gross-Rösterei  
Gutenbergstr. 3  
Telephon 22.735