

Objektyp: **Issue**

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

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

Heft 35

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.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 35

Basel, 28. August 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 35

Bâle, 28 août 1941

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfundzigster Jahrgang
Cinquantième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Zum Nachwuchsproblem

Statistik der Lehrabschlussprüfungen und Lehrverträge

An der Delegiertenversammlung ist im Referat über Angestelltenfragen und von verschiedenen Diskussionsrednern wiederholt und eindringlich auf die sich immer mehr zuspitzenden kritischen Verhältnisse in den Lernberufen des Hotelfaches hingewiesen worden. Die in dieser Sache erhobenen Mahnrufe ertönen nicht zum ersten Male, denn die rückläufige Entwicklung in der Zahl der Lehrverhältnisse datiert nicht erst aus jüngerer Zeit, sondern setzte als Parallelscheinung zum ungünstigen Konjunkturverlauf der Fremdenverkehrswirtschaft schon Ende der zwanziger Jahre ein. Wenn damit also bereits Bekanntes nur bestätigt wurde, so war es deswegen nicht weniger gerechtfertigt, die Arbeitgeber neuerdings an diese wenig erfreuliche Tatsache zu erinnern, denn die Vermutung liegt nahe, dass man sich in unseren Kreisen noch nicht durchwegs darüber klar Rechenschaft gibt, wie weit das Übel bereits gediehen ist.

Die vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit vor kurzem veröffentlichte Statistik über Lehrabschlussprüfungen und Lehrverträge (im Jahre 1940*) belegt mit einigen wenigen das Gastwirtschaftsgewerbe betreffenden Angaben die gänzlich unzureichende Lehrlingszahl, die jedem Hotelier sehr zu denken geben muss, der sich über das Heute hinaus auch um die künftigen Berufsprobleme kümmert.

Im Berichtsjahre 1940 absolvierten 1280 Lehrlinge die Abschlussprüfungen. Darunter befanden sich nur 201 Vertreter des gesamten Gastgewerbes, wovon 177 die Kochlehre beendeten. Demnach besteht der ganze Nachwuchs an regulär ausgebildeten Kellnern für das letzte Jahr aus 24 Mann! Nach Berufsgruppen geordnet steht das Gastgewerbe mit der Zahl der Abschlussprüfungen an achter Stelle. Nach der Anzahl der beschäftigten Personen rangierte unser Wirtschaftszweig anlässlich der letzten eidg. Betriebszählung aber an vierter Stelle. Eine ganze Reihe von Branchen, die nur einen Bruchteil an Personen beschäftigen, bilden heute doppelt und dreifach sovielle Lehrlinge aus, als die Hotellerie! Der Kräfteersatz ist also bei uns nicht nur zum Stillstand gekommen, sondern er wird, wenn es auf der gleichen Linie weitergeht, immer schwächer, bis er einmal ganz zu versiegen droht. Dann tritt eine grosse Leere auf dem Arbeitsmarkt ein, deren Überwindung mehrere Jahre Zeit kosten muss. Wie sich die Hotellerie in der Zwischenzeit behelfen wird, ist jedem Kenner der Verhältnisse auf unserem Arbeitsmarkt ein Rätsel. Sicher ist heute schon eines, dass wir uns nämlich nicht auf Zuzug aus dem Auslande verlassen können, denn durch die kriegerischen Ereignisse und die teilweise Abwanderung der Hotelangestellten in Mangelberufe und kriegsindustrielle Betriebe bedingt, wird in allen uns umgebenden Ländern eine das Angebot wesentlich übersteigende Nachfrage nach ausgebildeten Kräften einsetzen, die eine Zuwanderung in die Schweiz verhindert.

Wie sehr sich die Nachwuchsgestaltung auf dem absteigenden Ast befindet, belegt die Tatsache, dass den 201 Abschlussprüfungen und den im Jahre 1941 erfolgenden 212 Lehraustritten nur 186 neue Lehrverträge gegenüberstehen. Die Zahl der neuen Lehrverträge reicht also nicht einmal

mehr aus, um die durch Lehraustritte und -abschlussprüfungen entstehenden Lücken in den Reihen der Lehrlinge auszufüllen, von einem vollwertigen Ersatz der sich aus dem normalen Lebens- und Berufsrhythmus ergebenden Abgänge noch gar nicht zu reden. Von den neuen Lehrverträgen entfallen 166 auf Kochlehrlinge, so dass also nur noch zwanzig junge Leute eine reguläre Lehre als Kellner angetreten haben! Der nunmehr erreichte Tiefstand an neu angenommenen Lehrlingen ist umso mehr zu bedauern, als ja nur ein Teil der Hotelberufe Lernberufe mit längerer obligatorischer Lehrzeit kennt, während für manche andere Chargen ungelernete Hilfskräfte herangezogen werden können, bei denen eine wesentlich kürzere Anlerndauer genügt.

Die paritätische Kellnerkommission zur Hebung des Kellnerberufes hat nun eine Reihe von Anträgen formuliert, bei deren Annahme und praktischer Durchführung sie sich eine Besserung der Nachwuchsverhältnisse verspricht. Daher wurde auch in der Delegiertenversammlung einer baldigen Ratifikation dieser Anträge das Wort gesprochen. Verschiedenen uns seither zugegangenen Zuschriften von Betriebsleitern, die über eine jahrzehntelange Erfahrung in der Lehrlingsausbildung verfügen, ist aber zu entnehmen, dass die Vorschläge keinen ungeteilten Beifall finden, sondern in einzelnen Punkten Bedenken laut werden lassen, auf welche die Kommission doch noch eintreten sollte.

Im Vordergrund der Diskussion steht die beabsichtigte Verlängerung der Lehrzeit für Kellnerlehrlinge um ganze sechs Monate. Die Gegner dieser Neuerung befürchten, dass es in diesem Fall noch schwieriger halten dürfte als bis anhin, die nötige Zahl von Schülertlassen für eine Kellnerlehre zu interessieren. Ferner wird auf das dadurch entstehende Missverhältnis in der Lehrdauer zwischen Kellnern und Saal-töchtern hingewiesen, welche letztere nach einem kurzfristigen Vorkurs und einer Anlernzeit von sechs- bis höchstens zwölfmonatiger Dauer als ausgebildet erachtet und ausgerehnten Kellnerlehrlingen gleichgestellt werden. Weiter wird befürchtet, dass eine auf zwei Jahre hinaufgesetzte Lehrzeit der bisher schon geübten Praxis, Kellnervolontäre einzustellen, die nach einjähriger Ausbildung dann als Commis weiterarbeiten, in vermehrtem Masse Vorschub leiste und das von der Kommission angestrebte Ziel durchkreuze. Bei dieser Gelegenheit wird auch die zweieinhalbjährige Lehrzeit der Kochlehrlinge von verschiedener Seite erneut kritisiert, wobei die Auffassung vertreten wird, zwei Jahre würden zur Ausbildung vollauf genügen. Beim jetzigen System werde minderbemittelten Anwärtern die Ergriffung dieses Berufes ungebührlich erschwert, weil viele von ihnen nicht in der Lage seien, das Lehrgeld und die Aufwendungen für die Berufskleidung für mehr als zwei Jahre aufzubringen. Dazu geselle sich bei strebsamen jungen Leuten ein der weiteren Tätigkeit abträglicher Missmut, weil sie sich gegenüber dem trinkgeldberechtigten Servicepersonal benachteiligt fühlen, das nach erheblich kürzerer Zeit schon einen Barverdienst erzielen kann. Auch habe die zweieinhalbjährige Lehre die frühere geordnete Zeiteinteilung über den Haufen geworfen. Früher wurde in der Regel ein Kochlehrling nach

Ostern eingestellt, dem dann übers Jahr ein weiterer folgte, sodass ein geregelter Turnus bestand, der dafür sorgte, dass immer dann, wenn ein Koch seine Lehre beendet hatte, wieder ein neuer Anfänger angenommen werden konnte. Was dem Kochlehrling an beruflichem Wissen beigebracht werden soll, das könne in zwei Jahren bewältigt werden. Seiner beruflichen Ver vollkommung sei besser gedient, wenn er nach dieser Zeit als Nebenkoch in einem anderen Betrieb unterkomme und hierfür angemessen entschädigt werde. Endlich würde bei einer Kürzung der Lehre auf zwei Jahre auch vermieden, dass manche Lehrlinge, die eine längere Schulbildung hinter sich haben, noch vor Lehraustritt zur Rekrutenschule einrücken und damit die Lehre unterbrechen müssen.

Andere Stimmen bekämpfen die Vorschritt, dass nur Jahresbetriebe Lehrlinge ausbilden dürfen. Seit die Praxis erwiesen habe, dass die Jahresgeschäfte nicht genügend Nachwuchs erbringen, sei es an der Zeit, mit dieser Einschränkung abzufahren. Gerade die Anträge der Kellnerkommission zeigten den Weg für eine vollwertige Lehre in Saisonbetrieben, nachdem die Anrechnung von Fachschulbesuch auf die Lehrzeitdauer vorgeschlagen worden sei und eine kombinierte Lehre in Aussicht genommen werde, die sich zeitlich auf Fachschulbesuch und praktische Ausbildung verteile. Auf diese Weise werde die Frage nach der Beschäftigung der in Saisonbetrieben angenommenen Lehrlinge während der Zwischensaison in befriedigender Weise gelöst. Dieser Antrag, der gleich zwei Fliegen mit einem Streich treffe, hätte zudem den Vorteil, dass nach erfolgtem Abschluss des Fachschulbesuchs die weitere berufskundliche Unterrichtung an Gewerbeschulen in Wegfall käme, die zeitlich ja doch meistens gerade auf die Arbeitstage oder -stunden entfallen, wo der Lehrling im Betrieb von Nutzen wäre.

Auch die in den Anträgen vorgesehene Regelung der Entlohnung von Kellnerlehrlingen bilden Gegenstand weiterer Erörterungen, indem hier eine bessere Übereinstimmung mit der für Kochlehrlinge üblichen Abmachung vermisst wird. Wir wollen heute nicht auf alle Einwände im Detail eintreten. Die Hinweise dürften genügen, um zu zeigen, dass der Zentralvorstand mit seinen Vorbehalten zu den Anträgen nicht etwa allein steht und dass er sicher gut beraten war, wenn er einer beschleunigten Ratifikation eine nochmalige gründliche Überprüfung vorzieht.

Das Problem als solches bleibt aber bestehen. Es ruft, wie es die Ergebnisse der vorerwähnten Erhebung zeigen, nur immer dringlicher nach einer grundsätzlichen Lösung. So weit gehen schliesslich die Anträge der Kommission und die dazu geäußerten kritischen Meinungen nicht auseinander, dass man sich nicht in Bâle auf einer mittleren Linie finden könnte. Wenn die Hotellerie beim erwarteten Konjunkturschwung nach Kriegsende nicht in die allergrösste Personalverlegenheit kommen will, dann muss etwas geschehen. Die Zahlen des Biga mahnen in dieser Richtung wirklich zum Aufsehen.

Umschau

Die Hospitalisierung ausländischer Militärpersonen

Von der bevorstehenden Hospitalisierung ehemaliger Soldaten und Offiziere fremder Mächte erfährt die Öffentlichkeit zuerst durch den Bundesratsbeschluss über die Strafbestimmungen für die Hospitalisierung, wonach das

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Zur Frage einer Getränkekarte — Der Fremdenverkehr im Juni — Fleischlose Menüs — Fragekasten — Verbandsmitteilungen. Seite 3: Lohn- und Reisezuschüsse für das Personal. Preise der rationierten Lebensmittel — Abgabe und Bezug von Frischmilch — Uebrigere kriegswirtschaftliche Meldungen. Seite 4: Verbandsnachrichten — Totentafel — Personalrubrik — Büchertisch.

Militärstrafgesetz mit einigen Änderungen zur Anwendung kommen soll. Die Verhandlungen mit dem Auslande einerseits und den für den Aufenthalt in Frage kommenden Stationen haben aber wesentlich früher eingesetzt. Sie sind nun zu einem vorläufigen Abschluss gekommen, indem eine erste Vereinbarung zwischen Frankreich und der Schweiz über die Aufnahme von erkrankten und erholungsbedürftigen ehemaligen Militärpersonen zustande kam. Wie schon die Bezeichnung „Hospitalisierung“ andeutet, lässt sich diese Unterbringung nicht mit den Internierungen des ersten Weltkrieges vergleichen. Sie werden auch nicht das nämliche Ausmass annehmen.

Die unter den Auspizien von Oberst Henry, als Vertreter des eidg. Kommissars für Internierungen und Hospitalisierung, dem Chefarzt für Hospitalisierung, dem zugeleiteten Kriegskommissar, dem französischen Generalkonsul und Herrn F. Tissot, Präsident des Hoteliervereins Leysin und Vorsitzender des dortigen Verbandes der Kliniken geführten Besprechungen schufen die Grundlagen für das zwischenstaatliche Abkommen, demzufolge zwischen 1200 und 1300 ehemalige Angehörige der französischen Armee, die 1940 in deutsche Gefangenschaft gerieten, dann aber wegen ihrer Erkrankung in die Heimat entlassen wurden, zur Pflege und Heilung nach Leysin kommen. Obwohl sie dem eidg. Kommissar für Internierung und schwedischen Lagerkommandanten unterstellt sein werden, tragen die Patienten keine Uniform, sondern Zivilkleider. Sie sind durch ein Armband in den französischen Farben und eine einheitliche Polismütze gekennzeichnet.

Rund 1200 Hospitalisierte, die in verschiedenen Kontingenten nach der Schweiz kommen, werden in 32 Kliniken und Pensionen in Leysin untergebracht. Etwa 250 Patienten finden im Sanatorium Grand Hotel Unterkunft. Anfangs dieser Woche traf der erste Zug mit 172 Kranken ein. Ein zweiter ebenso grosser Transport ist auf den 1. September angesetzt. Dann folgen sich weitere wöchentliche Kontingente, bis das Total erreicht ist. Die als geheilt entlassenen Patienten kehren nach Frankreich zurück. Die dadurch freigewordenen Plätze nehmen dann nachrückende Kranke ein. Die finanziellen Bedingungen der Unterbringung sind äusserst berechnet, so dass die Quartiergeber sich damit zufrieden geben müssen, wenigstens auf längere Zeit mit einer zum voraus feststehenden Frequenz rechnen zu können. In Leysin freut man sich, durch die Hospitalisierung etwas zur Linderung der Kriegsnöte beitragen zu können und hofft zuversichtlich, dass möglichst viele Patienten die längst ersehnte Heilkräft der Station auch an sich zu ihrem Vorteil an Leib und Leben erfahren werden.

Beibehaltung der Sommerzeit

Auf Anfang Oktober, d. h. mit der Einführung des Winterfahrplanes, wird sich der Bundesrat zu entscheiden haben, ob sein im Frühjahr gefasster Beschluss über die Einführung der Sommerzeit weiterhin in Geltung bleiben soll, oder ob die Schweiz für das Winterhalbjahr zur üblichen Zeitrechnung zurückkehren. Wenn sich die Hotellerie, wie die meisten übrigen Wirtschaftsgruppen, der Sommerzeit verhältnismässig leicht anpassen konnte und die damit gemachten Erfahrungen im allgemeinen als günstig bezeichnet werden können, so lässt sich nicht ohne weiteres eine ebenso positive Prognose für den Winter stellen. Der Hotel- und Sportbetrieb in den Winterplätzen richtet sich weitgehend nach dem Sonnenstand und dieser lässt sich nun eben weder durch ein Vor- noch Zurückstellen der Uhren in andere Bahnen lenken. Bei Weiterführung der Sommerzeit ist in den Hotels aller Voraussicht nach mit einem grösseren Licht- und Stromverbrauch während des morgendlichen Arbeitsprozents des Personals zu rechnen. Dann ist zu befürchten, dass die Essenszeit über Mittag ungebührlich in die Länge gezogen und damit der Küchenbetrieb unrationell gestaltet wird, weil viele Gäste die Tendenz haben könnten, die Morgensonne möglichst auszunützen, also später zur Mahlzeit ins Hotel zurückzukehren. Würde man es andererseits bei der bisherigen Ansetzung der Essenszeiten bewahren lassen, so dürfte die zwischen Aufstehen und Essen verbleibende Zeit, in welcher die Zimmer frei sind, kaum ausreichen, um mit dem üblichen Personal den Zimmerdienst innert nützlicher Frist zu beenden.

* „Die Volkswirtschaft“, 1941, Heft 6.

Durchhaltmassnahmen für das Hotelpersonal

Lohn- und Reisezuschüsse

Wie bereits in der Hotel-Revue Nr. 30 vom 24. Juli 1941 mitgeteilt wurde, sind die Facharbeitsnachweise des Schweizer Hotelier-Vereins und der Union Helvetica ermächtigt, Hotelangestellten (Berufspersonal), welche Herbst- oder Wintersaisonstellen annehmen, unter gewissen Bedingungen Halbtaxausweise für die Hinreise auszuhandigen. Berufsangehörige, die von dieser Vergünstigung Gebrauch machen wollen, werden ersucht, sich unter Beilage eines Dienstvertrages bei einem der oben angeführten Facharbeitsnachweise zu melden.

Ferner können für zusätzliche Arbeitskräfte in Saison- und Jahresgeschäften Lohnzuschüsse gewährt werden, wenn qualifiziertes Berufspersonal vorab aus geschlossenen Hotels höherer Rangstufen untergebracht wird. Dabei ist besonders zu beachten, dass die Hilfsaktion ausschliesslich darauf abzielt, qualifiziertes Personal zusätzlich in den Arbeitsprozess einzuschalten, der normale Personalbestand dadurch keine Veränderung, jedenfalls keine Verminderung erfahren darf. Zu Lasten des Arbeitsbeschaffungskredites werden für zusätzliche Arbeitskräfte Subventionen gewährt.

An die Arbeitgeberschaft im Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe ergibt hermit dringende Appelle, die von den Bundesbehörden im Interesse des Berufspersonals geschaffenen Durchhaltmassnahmen tatkräftig zu unterstützen und wo immer möglich zusätzliches Personal einzustellen. Die Erhaltung einer gewissen Mindestzahl von qualifiziertem Berufspersonal ist für die Hotellerie eine Existenzfrage und es ist von grosser Wichtigkeit, dass insbesondere jüngere Wehrmänner während den militärischen Ablösungsurteilen Gelegenheit erhalten, sich im Beruf zu betätigen.

Zur raschen Erledigung der eingehenden Gesuche, die von den Facharbeitsnachweisen des S.H.V. und der U.H. gesichtet und an das B.G.A. weitergeleitet werden, ist es notwendig, den Anträgen alle den beabsichtigten Anstellungsvertrag betreffenden Unterlagen beizufügen, damit zeitraubende Rückfragen oder die Einziehung ergänzender Informationen vermieden werden.

Lohnzuschüsse und Fahrkostenvergünstigungen müssen vor Antritt der Stelle verlangt sein, wobei das Gesuch entweder vom Arbeitgeber oder vom betreffenden Angestellten ausgehen kann. Lohn- und Reisezuschüsse können nach beendeter Saison auf Grund der geltenden Bestimmungen nicht mehr bewilligt werden.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Preise für rationierte Nahrungsmittel im September 1941

Aus der Verfügung der Eidg. Preiskontrollstelle No. 496 H vom 23. August 1941 betr. Höchstpreise für die im September 1941 nur gegen Kationierungsmarken beziehbaren Lebensmittel entnehmen wir, dass gegenüber den Augustpreisen 1941 folgende Preisänderungen verfügt wurden:

Der Abgabepreis an Detaillisten (gültig ab 25. August 1941) erhöht sich auf Teigwaren, offen, sog. „Aktion“ (Hörnli und Spaghetti), auf übrige Teigwaren (Supérieure-Ware, Eier-teigwaren etc.), Weissmehl, Kochgriess und Maisgriess um je Fr. 10.— per 100 kg; Haferflocken und Hafergrütze, offen, um Fr. 13.— per 100 kg; auf Rollgerste No. 3, mittlere Körnung, um Fr. 12.— per 100 kg.
Der Detaillistenpreis, netto (gültig ab 1. September 1941), erhöht sich für Weissmehl und Hörnli (Aktionsware) um Fr. —.11 per kg; für Spaghetti (Aktionsware), Teigwaren-Superieur, Eier-teigwaren etc., ferner für Kochgriess und Maisgriess um Fr. —.10 per kg; für Haferflocken und Hafergrütze, offen, um Fr. —.13 per kg und für Rollgerste No. 3, mittlere Körnung, um Fr. —.12 per kg.

Die Preise für Einheitsmehl, Zucker, Reis, Kakaopulver, Metzgereifett, Butter und Speiseöl aller Art bleiben unverändert wie im Monat August 1941.
Preisabschlüsse sind wie bereits gemeldet auf den Speisefetten eingetreten und zwar um Fr. —.25 per kg auf Erdnussfett rein und Erdnussfett mit 10% Buttersatz, sowie auf gemischten Speisefetten (vorwiegend vegetabilisch); ferner um Fr. —.40 per kg auf Kokosfett rein und um Fr. —.35 per kg auf Kokosfett mit 10% Buttersatz.

Abgabe und Bezug von Frischmilch

Weisungen des Kriegs-Ernährungsamtes vom 20. August 1941

Die Milchproduktion stösst auf zunehmende naturbedingte Schwierigkeiten, während andererseits ein Mehrverbrauch von Frischmilch gegenüber früher festzustellen ist. Um den Folgen einer solchen Entwicklung entgegenzutreten und im Bestreben, die Einführung der schematischen Milchrationierungskarte solange wie möglich zu vermeiden, ist mit Verfügung Nr. 23 des eidgenössischen Kriegs-Ernährungsamtes vom 2. Juli 1941 die Kontingentierung der Frischmilchbezüge angeordnet worden.

Im Anschluss an die Vorschriften soll die Kontingentierung einerseits eine angemessene Belieferung des Handels und eine den bisherigen Ernährungsgewohnheiten möglichst angepasste Milchabgabe an die Verbraucher gewährleisten, andererseits aber überzetzte Bezüge ausschalten. Um dieses Ziel zu erreichen, erlässt das KEA fol-

gende ergänzende Weisungen, aus denen wir aussschliesslich folgendes entnehmen:

Kundenlisten: 1. Die Milchabgabe an Detailverkäufer erfolgt grundsätzlich in Form von Kundenlisten nach einheitlichem Formular ausgewiesenen Bedarfsmengen.

Abgabe und Bezug grösserer als der in der Kundenliste unter „Tages-Kontingent“ angesetzten Milchmengen zum Verbrauch sind unstatthaft; dagegen können Mehrbezüge des einen Tages durch Minderbezüge an andern Tagen der gleichen Woche ausgeglichen werden. Im Sinne der Kontingentierung sind jedoch Minderbezüge einzelner Kunden an den Lieferungen an den Milchhandel weitmöglichst einzusparen; Zugabe an andere Kunden schlechthin ist nicht angängig.

Privaten, kollektiven Haushaltungen und verarbeitenden Betrieben sind die maschinelle Entnahme sowie der Mehrbezug von Milch zur Entnahme und Buttermilch schon laut Verfügung Nr. 13 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements (Einsparung an Lebensmitteln) vom 8. Januar 1941 untersagt.

Bei Bedienung zum Haus ist für jeden Milchkäufer (Milchtour) eine vollständige Liste der regelmässig bedienten Milchabnehmer auf vorgeschriebenem Formular (Kundenliste) zu erstellen. Als „Tages-Kontingent“ ist für jeden Kunden (Familie, kollektive Haushaltungen usw.) die im Sinne der Kontingentierung und im Hinblick auf die gebotene Einsparung angemessene Tagesmengen festzusetzen. Dabei ist nach Möglichkeit auf die Bezüge im Jahre 1939 (Tagesdurchschnitt der Monate Mai und Juni) abzustellen. Ist dies zufolge wesentlicher Änderungen der Verhältnisse (insbesondere bei privaten Haushaltungen) nicht möglich, so ist von den Bezügen im Frühjahr 1941 (Tagesdurchschnitt der Monate Mai und Juni) auszugehen, unter Vorname eines Abstriches von vorläufig in der Regel nicht mehr als 10%. Sind weitere Einsparungen nötig, so sind diese in erster Linie vorzunehmen bei verarbeitenden Betrieben (Gewerbemilch) sowie bei Konsumenten mit Bezügen, die namhaft über das ortsübliche Mass hinausgehen. Besondere Weisungen der Sektion für Milch und Milchprodukte bleiben vorbehalten. Dem Kunden ist die so festgesetzte Milchmenge (Tages-Kontingent) bekanntzugeben.

In gleicher Weise sind für die ab festesten Verkaufsstellen regelmässig bedienten Milchbezügler Kundenlisten anzufertigen. Im Gesamtbedarf solcher Verkaufsstellen kann indessen eine angemessene Reserve für unvorhergesehene Milchbezüge eingerechnet werden. Immerhin sollen Doppel- und Nachbezüge vermieden und nötigenfalls dem Beauftragten des Gemeinde-Kriegswirtschaftsamtes gemeldet und, soweit geboten, unterbunden werden.

Einsparungen wegen der Festsetzung des „Tages-Kontingentes“ oder wegen Nicht-einhaltung desselben, können an das Gemeinde-Kriegswirtschaftsamte gerichtet werden, das sie durch einen Beauftragten in Fühlungnahme mit den zuständigen Organisationen der Milchprodu-

zenten und des Milchhandels, eventuell der Milch-käufer, unverzüglich prüft und erledigt.

Unregelmässige oder zeitweilige Milchlieferungen (wie für Sport-, Arbeitslager u.a.m.) sollen in singemäss beschränkter Menge erfolgen (z. B. früher übliche Zuteilung abzüglich 10%). Die Truppen sind bestellungsgemäss zu beliefern. Die Kundenlisten sind von den Milchverkäufern bis Ende August 1941 anzufertigen.

Änderungen des Milchbedarfes einzelner Abnehmer zufolge Wegzugs oder Zuwachs von Verpflegten, sowie der Wegzug, Wechsel und Zuwachs von Kunden, sind dem Detailverkäufer zu melden und von diesem auf seiner Kundenliste nachzutragen unter gleichzeitiger Mitteilung an den Milchverband und das Gemeinde-Kriegswirtschaftsamte.

Eine enge, loyale Zusammenarbeit aller Beteiligten (Produzenten, Milchlieferanten, Milchhandel, Milchverbände, kantonale und kommunale Amtsstellen) ist unerlässlich. Bei allseitig gutem Willen sollte es derart möglich sein, auf die skizzierte Weise eine gedeihliche Milchversorgung nach sozialen und ernährungsphysiologischen Grundsätzen sicherzustellen. In diesem Sinne appellieren wir an die Mitarbeit aller.

Müllereiabfälle; Maisfuttermehl

Die eidg. Preiskontrollstelle, in teilweiser Abänderung der Verfügung Nr. 481 A vom 31. Mai 1941, verfügt u. a.: Für die Abgabe von Futtermehl inländischer Produktion aus Mais wird nachstehender Höchstpreis festgesetzt:

- für Lieferungen der Mühlen in beliebigen Mengen an Wiederverkäufer und in Mengen von mindestens 500 kg an Grossverbraucher: Maisfuttermehl Fr. 37.— per 100 kg ohne Sack franko Talbahnstation bzw. Domizil des Wiederverkäufers oder Verbrauchers.
- für Lieferungen der Mühlen und der Wiederverkäufer in Mengen unter 500 kg an Verbraucher: Maisfuttermehl Fr. 39.— per 100 kg ohne Sack ab Magazin des Verkäufers oder Mühle.


Bei Hauszustellung dürfen die effektiven Transportkosten verrechnet werden; der bezügliche Zuschlag ist auf der Faktura besonders anzuführen.

Diese Verfügung tritt am 25. August 1941 in Kraft.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellten

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren Ausführung auf Saisonschluss gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau S. H. V.



MONT D'OR
EDELWEINE
BERGER & CO.
Langnau-Bern

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

Junger, tüchtiger Hotelier
der erfolgreiche Tätigkeit nachweisen kann,
sucht
Direktion
eines Hotel-Restaurant, Jahresbetrieb bevorzugt. Offerten unter Chiffre D. H. 2344 an die Hotel-Revue, Basel 2.

H. Oberkellner
in führendes Stadthotel auf den
Herbst gesucht.
Nur bestmögliche Bewerber mit erstklassigen Referenzen wollen ausführliche Offerten mit Bild einreichen unter Chiffre O. K. 2356 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Komplettes Ameublement
Ecksessel, Kanapee, Fauteuils etc., geeignet für Tea-Room oder auch Privat, für Fr. 600.— **en bloc abzugeben.**
Ferner sehr schöne **Vestibule-Möbel** (Fabrikation F. Spring) für Fr. 250.—. Sich wenden an Hans Haender, Hotel Alpenblick, Interlaken.

CHAMPAGNE
LANSON, REIMS
Demi sec — Dry extra — Black Label (brut) — Vintage 1934
de nouveau disponible auprès des
AGENTS POUR LA SUISSE
RENAUD S.A. BALE

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

HOBAKO
Bei Bedarf in
**Essenzen und Farben
Glacéprodukten
Tafelkunsthonig, Marzipan
Pralinemassen, Backpulver
Crèmepulver, etc.**
wenden Sie sich an die Firma
Hobako A.-G., St. Albanvorstadt 78, Basel
Tel. 3 04 60
Sie werden gut bedient sein!

HOTEL- UND WIRTEFACHSCHULE NEUBURG
Vollständig renoviert (Vom Bund, Kanton u. Stadt subventioniert) Gegründet 1914
Beginn des Herbstkurses: 2. Sept. 1941
Der Kurs gliedert sich in 4 Hauptabteilungen:
• **Französische Sprache** durch diplomierten Professor in der Stadt des perfekten Französisch.
• **Kochkurs** mit viel praktischer Arbeit.
• **Servierkurs** (Herkunft der Weine, Bier, Aperitifs usw.)
• **Buchhaltung** (Menüberechnung).
Pensionspreis alles inbegr. 170.— monatl. Prospekt. u. Ausk. durch die Schulleitung.

Zu vermieten per 1. Januar 1942, wegen vorgerücktem Alter, in
Locarno-Minuso
in schöner, sonnig. Lage am See, gut eingeleitete
Fremden-Pension
18 Betten, fl. Wasser, Garten. Preis je nach Uebereinkunft. Off. unter Chiffre AS. 11393 Lo. an Schweiz. Annoncen AG, Locarno.

Zu kaufen gesucht
3
Billard-Kugeln
Occasion. Offerten unter Chiffre B. K. 2349 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zellstoff-Servietten
weich, angenehm, hygienisch u. vorteilhaft, ferner empfindlich
**GREPP- UND DAMAST-SERVETTEN
TISCHDECKPAPIER**
in Rollen und in diversen Grössen.
Albert Barth, Spezialhaus für Hotelbedarf,
Zürich 2, Seestrasse 2, Telephon 393 11.

PYRO WURST
Gut und haltbar
WURSTFABRIK RUFF ZÜRICH
Habe eine Stelle
auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein. So schreiben uns Stellen-suchende oft.

Occasionen
3 rev. Nationalkassen, 6 schöne, autom. Wagen mit Gaszinnis ab Fr. 185.—, 10 la Aufschnitzmasch., davon 2 kl. Berkel, neue Schiebegewichte u. Tischwagen, elektr. Kaffeemühlen, Silberbestecke, Messer, Plateaux etc. billig. Frau Sigg, Zahngsstr. 5, Zürich 1.

Handelsschule Rüedy BERN
Bollwerk 35 Telephon 31030
KURSE
für Handel, Verwaltung, Hotel- u. Restaurantwirtschaft, Spezial- u. Vorbereitungskurse auf Post, Telefon, Zoll, Hausbeamten- und Labortantenschulen.
Diplomabschluss Übungsbureau
Erstklassiges Vertrauensinstitut. - Beste Referenzen. Gegründet 1875.
Nächste Kurse: 25. September 28. Oktober
41 Vol. % oder 45 Vol. % zu verkaufen
Offert. durch Jakob Hauser & Co., Schimmelstrasse 6, Zürich 4.

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

Süsswasser - u. Meerfische Bratpoulets
900 Gramm je Stück Fr. 4.— 1000/2000 Gramm pro Kilo Fr. 4.35, 4.40
Kistenweise franko
Konserven, Oel etc. Stoessel, Comestibles
Burgdorf, Tel. 84.

Zu verkaufen
wegen Anschaffung einer Kühl-anlage 1 elektr., vollautomat.
Kühl-schrank
in prima Zustand, in den Ausmassen 220 x 84 x 252 cm hoch. Noch im Betrieb zu beschaffen.
Fleisch- u. Wurstwaren A. G., Lützenstrasse 1, St. Gallen, Telephon 2 19 59.
Junger, tüchtiger
Kellner
sucht passend. Engagement
Beste Referenzen stehen zur Verfügung. — Offerten unter Chiffre F. M. 2358 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Le Comité a pris connaissance avec plaisir d'une aimable lettre de la Société des Hôteliers de Lausanne qui soulignait le succès remporté par la « Chanson de Montreux » à la récente Assemblée des Délégués.

Sollécité de donner son avis aux autorités au sujet de l'ouverture projetée d'une « maison de régime », le Comité s'est prononcé négativement.

Nécrologie

Fritz Feller †

A Gléresse est décédé à l'âge de 44 ans, M. Fritz Feller, tenancier de l'Hôtel de la Croix depuis

deux ans. Le défunt qui avait débuté dans l'Hôtellerie à Courtepin, exploita pendant plusieurs années l'Hôtel Stadthaus à Interlaken, puis il avait repris un café restaurant successivement à Biemme et à La Heutte. Il fut membre de notre Société de 1926 à 1934. M. Feller qui avait su se faire apprécier par ses qualités professionnelles et son caractère franc et agréable laisse un bon souvenir à tous ceux qui l'ont connu.

Nous présentons nos sincères condoléances à sa famille en deuil.

Fernand Devaud †

C'est avec un très vif regret que les milieux touristiques ont appris la nouvelle de la mort, à l'âge de 63 ans, de M. Fernand Devaud qui, à côté de ses affaires, s'est constamment dévoué à

la cause de l'automobilisme en Suisse et à l'étranger. C'est une lourde perte pour l'Automobile-Club de Suisse dont il était vice-président central. Il était également délégué à l'Association internationale des Automobiles-clubs reconnus.

Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de notre sincère sympathie.

Nouvelles financières

Société d'Hôtels à Zermatt S.A.

Pour l'exercice 1940, cette Société qui possède 2 hôtels à Zermatt a fait un bénéfice de fr. 2,600.— contre fr. 3,000.— l'année précédente. Le produit

des locations est resté à peu près inchangé à fr. 3,000.— La valeur des immeubles et du mobilier étant au bilan de 1.24 million, ce bénéfice n'est évidemment pas énorme, mais il faut en être déjà satisfait puisque, dans leur ensemble, les hôtels de montagne accusent presque tous des résultats déficitaires. La dette bancaire a légèrement augmenté passant de fr. 301,000.— à fr. 305,000.— et les intérêts ont absorbé fr. 15,000.—. Aucun intérêt n'a pu être payé sur l'emprunt obligatoire à intérêt variable, emprunt qui est de fr. 400,000.—. Le compte de profits et pertes a été débité de six mille francs d'amortissements. Il se solde ainsi par une perte de 14 mille francs qui porte le solde passif à 84 mille francs pour un capital-auctions de 400,000 francs se composant pour moitié d'actions ordinaires et pour moitié d'actions privilégiées.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!



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

ESWA-Würze

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

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen-Bern

Umständehalber zu verkaufen:

Hotel mit Restaurant

weit unter Erstellungskosten, vis à vis Bahnhof in Kantonshauptstadt der Ostschweiz. Anzahlung Fr. 50.—60.000.—. Genaue Umsätze seit 20 Jahren nachweisbar. Offerten unter Chiffre N 5532 G an Publicitas St. Gallen.

Silbermagen

für Gross-pläce chaude mit Gemüsebehälter u. Saucieren zu kaufen gesucht
Offert. unter Chiffre S. W. 2348 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Geschäftsbetrieb (Metzgerei) tüchtiger zuverlässiger und ehrlicher Köchin

für Dauerstelle. Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen und Angabe von Referenzen erbeten unter Chiffre F. M. 2353 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Was bietet eine Los-Serie

der Interkantonalen

Landes-Lotterie

10 Lose unter dem «Roten Kleeblatt»-Verschluss zu Fr. 50.— garantieren 2 sichere Treffer und bieten dazu 10 weitere Gewinnchancen, indem jedes Los an der Auslosung aller Treffer teilnimmt.

Ziehung 10. September

Total 41013 Treffer und über 1/2 Million Franken Gewinnsumme.

Losbestellungen (Losbetrag zuzüglich 40 Rp. Porto und 30 Rp. für die Ziehungsliste) auf Postcheckkonto VIII/27600, Offiz. Lotteriedirektion, Nüschelerstr. 45, Zürich. Barverkauf durch die mit dem Roten Kleeblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken.

Schenken Sie Lose, Sie bereiten damit Freude!

Beste ESWA Bezugsquelle

für alle Bedarfsartikel
für Ihre Wäscherei und Glättereier und zum Reinigen.

Bewährte Qualitätswaren zu billigsten Preisen.
Prompte Bedienung bei Bestellung direkt an

***ESWA* Ernst & Co., ZÜRICH**
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glättereier-Bedarfsartikel
Dreikönigstrasse 10 • Telefon 32.808 • Gegründet 1912

STOCK
Royal Brandy
Le Roi des Liqueurs de vie
SEULS DÉPOSITAIRES
LATELIN S.A. ZÜRICH

Frische Bergheidelbeeren
10 kg Fr. 6.30 — 5 kg Fr. 4.70
E. LLI M ANFRINI
Pont de Crazeange (Tessin)

SCHWEIZ. FACHSCHULE

für das Gastgewerbe
BELVOIRPARK, ZÜRICH 2
Staatl. subvention. Internat. Externat

Umfassende Berufsausbildung in Theorie und Praxis für Küche, Keller, Service, Kaufm. Fächer und Sprachen. Nächster Semesterkurs November bis April. Prospekte und Auskunft durch die Direktion.

OTTO MÜLLER
Forellenversand
Pisciculture
Stalden i/E.
Tel. Konolfingen 8.41.21

Elektr. Kühlschränke und -Anlagen

Grosses Lager in Occasionen in verschiedenen Grössen und Ausführungen. Neulieferungen, Ausführung von Reparaturen an allen Fabrikaten. Gegenwärtige Occasion: Glacegefrieranlage zu jedem Preis.
E. Wirth, Zürich 4
Vollautomat, Kühl- u. Gefrieranlagen, Birnenedlerstr. 5, Telefon 7 75 86.

Inservieren bringt Erfolg!

Junger energischer **Hotelfachmann** mit erfolgreicher In- und Ausländstätigkeit **sucht Stelle als Gérant, Verwalter, Chef de service** in Hotel oder Restaurant (evtl. Packt). Offerten unter Chiffre H. S. 2351 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

NEOSA
Produit exempt de gluten, pour le pain. Préparation des crêpes de blés sans gluten avec des produits purement naturels. Les seuls mouliniers jurassiens s'a lavent.

Jeune cuisinier

ayant terminé son apprentissage
CHERCHE ENGAGEMENT
dans bonne maison. Références de 1er ordre. Ecrire à Kurt Rüdemann, Röteliessstrasse 24, Zurich.

Hotel-Sekretärkurse

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

Ein grösserer Posten Champagner

erzkl. franz. Marken, abzugeben. — Anfragen unter Chiffre F. M. 2348 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Badenerhof in Baden frei.

Ausgewiesene Existenz. Inhaber E. Bieder, Tel. 211 22. Besitzer H. Schach, Baden.

A vendre

Environ 40 tables marbre blanc, pieds bois, épaisseur 0.02 cm., grandeurs de 1 m. 10 à 2 m. 80, largeur 0.80 cm. Très bas prix.
Fourné à gaz et fours à gaz (Gursee). Parfait état. Superbe occasion.
Cuisines Populaires, rue Pécolat, Genève.

Occasion unique

Grand Hôtel, 200 lits, en bon état, matériel d'exploitation très important, tout confort. Saisons d'été et d'hiver. Clientèle assurée à personne capable. A vendre frs. 280.000.—. Eventuellement association avec bon directeur disposant de frs. 30.000.—. Capital bien garanti. Offres sous chiffre U 10. 179 L. à Publicitas, Lausanne.

Zu verkaufen infolge Todesfalls Pension-Restaurant du Lac Retaud

(Col du Pillon). 12 Zimmer, Restaurant, Speisesaal. Ideale Lage, 1700 m ü. M. Autostrasse. Eignet sich für Ferienkolonie, Verein, priv. usw. — Sich wenden an Etude H. Genssey, notaire, Aigle (Waadt).

Kochkurse

an der staatlich subventionierten **SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN**
Heute geht es nicht mehr ohne gründliche Küchenkenntnis, genaue Kalkulation, rationelles, sparsames Kochen. Unser Kochkurs vermittelt die nötigen Kenntnisse!
Nächste Kurse: 9. Sept.—25. Okt. 28. Okt.—20. Dez.
Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51

Mixkurs!

an der staatlich subventionierten **SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN**
Wer diesen Kurs besucht, schafft sich einen wertvollen fachlichen **Vorsprung!** Für Betriebsinhaber, Keller, Servierkochen usw. Auch die alkoholfreien Konditorei-Getränke werden behandelt. Nächster Kurs:
18.—27. Sept. (Anmeldedfrist: 11. Sept.)
Leitung wie bisher: Harry Schraemli.
Spezialprospekt verlangen. — Telefon 2 55 51

Vermouth Bellardi

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