

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **52 (1943)**

Heft 12

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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

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

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Auslands: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 18.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgeber: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V. H. S., Telefon 27934.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A. G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr



Zweihundfünfundzwanzigster
Jahrgang

Cinquante-deuxième
année

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hoteliers

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.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V. 85. Téléphone 27934.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie. S. A., Bâle.

Basel, 25. März 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 12

Paraît tous les jeudis

Bâle, 25 mars 1943

Gedanken zur heutigen Betriebsführung

Was wir in den gegenwärtigen Kriegzeiten tun können und nicht unterlassen dürfen, ist, vorab der Frage der Betriebsorganisation alle Aufmerksamkeit zu widmen. Auch das Räderwerk eines Hotelbetriebes muss bis in jede Einzelheit organisiert werden: greift ein Zahn nicht in den andern, so ist die Gefahr gross, dass der Betrieb schleppend vor sich geht, dass Waren und Materialwerte nicht voll ausgenutzt werden und man auf Grund der schlechten Betriebsorganisation nicht nur unrentabel arbeitet, sondern auch seiner mühsam erworbenen Kundschaft langsam, aber sicher verlustig geht. Betriebsorganisation, ganz besonders in Kriegszeiten, heisst alles rationell zu einer Einheit formen, die ihren Zweck fehlerfrei, reibungslos und mit möglichst geringem Aufwand an Material und Geld erreicht. Es ist zur Genüge bekannt, dass der gute Ruf der Küche eine ausgezeichnete Werbung sein kann und aus diesem Grunde gewissen Hotels der Vorzug gegeben wird. Aber eine Küchenbrigade kann sich mit grösstem Pflichtbewusstsein ihren Aufgaben widmen, sie wird nie voll zur Geltung kommen, wenn der Service nur halbe Arbeit leistet. Da haben eine haarscharfe Organisation und gut ausgeglichene Arbeitsteilung einzusetzen. Wenn von Rationalisierungsbestrebungen in der Hotellerie die Rede ist, so können wir keinen Vergleich mit irgendeiner andern Industrie oder einem andern Gewerbe ziehen. Wir kennen keine fabrikmässige Arbeitsteilung, keinen starren Stundenplan. Auch erlaubt es der besondere Charakter der gastgewerblichen Unternehmen nicht, die fundamentalen Spesen, die allgemeinen Unkosten und den Betriebsgang fortlaufend den tatsächlichen Verhältnissen anzupassen.

merksamkeit zu schenken. Wareneinkauf und absolut wirtschaftliche Verwendung des Einkaufens sind von entscheidender Bedeutung. Es geht heute darum, auch der kleinsten Verschwendung Einhalt zu gebieten, kein Tropfen Jus darf verloren gehen und kein noch brauchbares Salatblatt in den Abfallkübel wandern. Die Zeit ist zu ernst, um ein Unternehmen nicht auf streng rationaler Basis zu führen. Dies besonders in der Hotellerie, welche die ihr auferlegten Preisauflage nur zu einem geringen Teil im Verkaufspreis einkalkulieren kann und darf.

Wenn auch als oberster Grundsatz die Erzielung eines vorteilhaften Einstandspreises nicht ausser acht gelassen werden darf, so ist es ebenso wichtig, hauptsächlich an leicht verderblichen Waren gerade das richtige Quantum einzukaufen. Es muss unter allen Umständen vermieden werden, dass Lebensmittel eine nicht zweckbestimmte Verwendung finden oder gar zugrunde gehen.

Das ständige Restenabfragen ist höchst unwirtschaftlich. Durch ökonomische Küchenführung, Wahrung der kaufmännischen Grundregel und genaue Küchenkalkulation kann man sich Gewissheit verschaffen, ob die Ausgaben dieses Ressorts die Norm überschreiten oder nicht.

Von der Zusammenarbeit sämtlicher Betriebsabteilungen ist die Wirtschaftlichkeit des ganzen Unternehmens in hohem Masse abhängig. Planlose Massnahmen in der Hotellerie arbeiten unrationell, nicht überdachter Einkauf werden immer grosse Verluste an Zeit und Geld einbringen. Wenn ein Beherbergungsbetrieb im Ruhe steht, gut geführt zu sein, so will das heissen, dass er gut organisiert ist, keine Lücke aufweist, der Gast nicht über die Zeit auf sein Essen warten muss, auf seinen Lichtanruf so rasch als möglich reagiert wird und er die Zimmer entsprechend seiner Bestellung vorfindet. Man halte sich vor Augen, dass Kleinigkeiten ein Ganzes ergeben und dies besonders in der Fremdenindustrie. Ich wage sogar die Behauptung, dass sehr wahrscheinlich in keinem andern Unternehmen Arbeitsteilung, Exaktheit und Dienst am Kunden von solcher ausschlaggebender Bedeutung sind wie in der Hotellerie. Der Gast, der über die Türschwelle eines Hotels tritt, kommt mit der bestimmten Auffassung, für sein Geld den höchstmöglichen Gegenwert zu erhalten. Er muss einfach das Gefühl haben, gerade in der Schweiz besser bedient zu werden als in irgend einem Hotel gleichen Ranges des Kontinentes.

Die betriebswichtigen Waren

Hält man sich vor Augen, wieviel wir jeden Monat auszugeben haben, nur um die Lebensmittelteure zu begleichen, so ist es von eminenter Wichtigkeit, dem Warensektor grösste Auf-

Hotelfachschule

des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

50jähriges Bestehen
VOM STAATE ANERKANT UND SUBVENTIONNIERT
Prächtige Lage am Genfersee

JÜNGLINGS * INTERNAT
TÖCHTER * EXTERNAT

Wiedereröffnung 3. Mai 1943

| | | |
|-------|---|------------|
| KURSE | Einführung in das Hotelfachwesen Dauer 3 Monate | |
| | Kochkurse | } Dauer |
| | Einführung in den Hotel-Restaurationsbetrieb | } 5 Monate |
| | Hotel Sekretärkurs | |
| | Hotel-Betriebsführung Dauer 3 Monate | |

Eigener Gemüschbau - Vollkommen renovierte elektrische Küche

BEZAHLTE PRAXIS in gutem Schweizer Hotel

PLACIERUNG DER ABSOLVENTEN durch die Schule

Im Jubiläumjahr 1943 Pension und Schulgeld inbegriffen Fr. 150.— an per Monat

Stipendien für besonders verdiente Schüler

Nähere Auskunft durch die Direktion
École Hôtelière de la S.H.S.H., avenue de Cour, Lausanne

Förderung der Volksgesundheit durch den Fremdenverkehr

(Schluss*)

Der Rückgang der Tuberkulose in den letzten zwei Jahrzehnten, der durch den Krieg allerdings eine Unterbrechung erfahren dürfte, legt unseren Kurorten nahe, sich beizeiten nach anderen Arbeitsgebieten umzusehen. Da liegt es eigentlich auf der Hand, dass sie sich in vermehrter Masse der Behandlung nichttuberkulöser Krankheiten zuwenden. Auch dafür bieten unsere Höhenkurorte beste, im Vergleich zum Ausland oft einzigartige Voraussetzungen. Im Vordergrund steht der Rheumatismus, der nach Ansicht von Ärzten wie Prof. v. Neergaard u. a. in gewissen Formen und Stadien mit dem Höhenklima besser zu behandeln ist als mit irgend-einer anderen Behandlung. Entgegen einer landläufigen Meinung wird von ärztlicher Seite dem Höhenklima auch bei der Heilung von Herz- und Gefässkrankheiten eine wichtige Rolle zugeschrieben, was umso bedeutsamer ist, als diese Krankheiten in der nervösen Hast des modernen Lebens in starker Zunahme begriffen sind. Die Vorzüge des Höhenklimas bei Er-schöpfungszuständen. Rekona-valenz usw. kennen auch wir Laien. Die Möglichkeit einer vollständigen Ausheilung einer bestanden Krankheit durch den Klimawechsel, die Wieder-erlangung seiner vollen Arbeitsfähigkeit durch eine Höhenkur oder einen Aufenthalt im milden Klima unserer Seen sollte nicht nur im Interesse des Einzelnen, sondern im Dienst an der Volks-

gesundheit bis zum letzten ausgeschöpft werden. Denn der Krieg hat uns durch den Geldschleier hindurch wieder die ursprüngliche Wahrheit sehen lassen, dass nicht nur der Besitz an Edelmetall, sondern die Arbeitskraft, der Fleiss und die Geschicklichkeit eines Volkes erste und einzige Quelle seines Reichtums sind.

Aus dem Gesagten geht von selbst hervor, dass auch der Sport ein unentbehrliches Glied in der Gesundheitspflege des Volkes darstellt und als Stärkung der Leistungsfähigkeit und Arbeitsfreude von hohem volkswirtschaftlichem Wert ist, sofern er eben im Sinne vernünftiger körperlicher Betätigung und Abhärtung und nicht aus Rekordsucht und Kraftmeierei ausgeübt wird. Als Vorbeugung gegen Krankheiten und Alterserscheinungen öffnet gerade der Wintersport neue Perspektiven. Die Klimadifferenz zwischen Tiedland und Gebirge: Sonne und Schnee statt Feuchtigkeit und Nebel, tritt im Winter besonders augenfällig in Erscheinung. Dr. Gut in St. Moritz berichtete kürzlich von einer Untersuchung über den Gesundheitswert der verschiedenen Sportarten, die ein deutscher Professor durchführte. An der Spitze marschiert das Skifahren als Hochgebirgstour, dann folgt das Bergsteigen im Hochgebirge, dann Wassereislauf und Eishockey. Der Propagandaslogan: „Winterferien sind doppelte Ferien“ lässt sich also auch wissenschaftlich begründen. Damit ist allerdings nicht gesagt, dass während dem Rest des Jahres Erholung und Sport nicht gleich sinnvoll betrieben werden könnten. Im Gegenteil, für zahlreiche Leute bietet immer noch ein Frühjahrs- und Herbstaufenthalt am Genfersee oder im Tessin und der Sommer im Voralpengebiet, wie etwa am Vierwaldstättersee, die beste körperliche und seelische Erholung.

Küchenfeuerung und Warmwasserversorgung

Der Verbrauch an Heizungsmaterial in der Küche ist einer Kontrolle zu unterwerfen. Bei schwacher Frequenz sind die verschiedenen Küchen zu zentralisieren und Patisserieöfen auszuschalten, auch wenn die Wärme durch Elektrizität erzeugt wird. Wo immer möglich sollte der grosse Herd überhaupt nicht vor 9 Uhr morgens in Betrieb gesetzt und zwischen 2 und 5 Uhr abends wieder ausgeschaltet werden. Man wird dem entgegenhalten, dass dies nicht gut möglich sei, und man wird wenig Verständnis für diese radikale Massnahme finden. Aber die heutige Zeit erfordert Anpassung auf der ganzen Linie.

Ein ganz beträchtlicher Ausgabeposten ist die Zubereitung von warmem Wasser für Küche, Bäder und Zimmer. Es lohnt sich, den Warmwassermesser täglich abzulesen und auf einer Tabelle einzutragen. Wenn möglich ist dann auch der betreffende Strom- oder Kohlenverbrauch zu notieren. Man wird erstaunt sein über die grosse Wassermenge, die jeden Tag aufgeheizt werden muss! Es lassen sich in vielen Fällen erhebliche Ersparnisse erzielen durch Ablichten der Hähnen, Drosselung und vor allem durch Reduktion der Warmwassertemperatur. Besonders in jenen Fällen, wo ein separater Boiler für die Küche vorhanden ist, soll die Warmwassertemperatur im Ablaufhahn nicht über 45 Grad betragen. Eine Norm für die Boilertemperatur kann nicht aufgestellt werden, da die Leitungsverluste durch un-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Ein stadtzürcherischer Gesamt-arbeitsvertrag für Köche und Pâtissiers — Luzern regelt die Aushilfsvergütungen im Service — Abgelehnte Sanierungsaktion — Kleine Chronik — Seite 4: Der Fremdenverkehr im Januar — Berner Hotelier-Verein — ASCO Verband Schweiz, Konzertlokalinhaber — Höchstpreise für eingesotene Butter — Preise für Importgemüse. Seite 4: Kurs für Praktiker über betriebswirtschaftl. Buchführung — Totentafel — Büchertisch — Geschäftl. Mitteilungen.

genügende oder schlechte Isolationen nicht überall gleich hoch sind.

Der Stromkonsum

Um den Stromverbrauch auf einer normalen Stufe zu halten, ist dafür Sorge zu tragen, dass kein Licht unnütz brennt, keine zu grossen Glühlampen eingeschraubt sind, und jeder spezielle Stromverbrauch der Gäste auf die Rechnung getragen wird. Ist kein technischer Strom in den Zimmern vorhanden und wird, wie es so oft der Fall ist, ein Strahler von z. B. 1000 Watt am Lichtkontakt angebracht, so kostet dieser beispielsweise in St. Gallen bei Anwendung des Nachtariffes 55 Rp. die Stunde, so dass bei einer Benützungsdauer von einigen Stunden der Strahler auf 2 — 3 Franken zu stehen kommt, was in keinem Verhältnis steht zur normalen, tarifmässigen Belastung des Gastes für das Zimmer. In vielen Betrieben ist die Stromrechnung für Aufzüge, Motoren, Speise-, Waren- und Personalift, Triebwerke, Ventilations-, Gefrier- und Entlüftungsanlagen grösser als für Beleuchtungs Zwecke. Deshalb sind die Thermostate der Gefrieranlage usw. von Zeit zu Zeit zu kontrollieren. Es kommt häufig vor, dass Thermostate nicht funktionieren, die ganz Maschinenriele infolge dessen nicht ausgetriggert wird, die Solepumpe weiter läuft und das ganze Röhrensystem viel zu viel Eis ansetzt.

Durch welche Sparmassnahmen kann man in vermehrter Masse der Teuerung der Heizmaterialien entgegengetreten? Es hat sich gezeigt, dass da, wo der Geschäftsinhaber die Heizung selbst überwacht, die besten Resultate erzielt werden. Bei Anlagen mit nur einem Kessel soll der Einbau eines Kessel-Unterteilers geprüft werden, damit die Rostfläche den tatsächlichen Verhältnissen angepasst wird. Sehr wichtig ist die allwöchentliche Reinigung der Kesselringe, Russ und Plugsache verhindern den Wärmedurchgang, verursachen schlechten Zug und Wärmeverlust. Für den Kohlenverbrauch ist ein Budget aufzustellen und in der Folge der Verbrauch zu kontrollieren. Bei Zweifeln bezüglich des Heizungsmaterials ist es angebracht, vor der eidgenössischen Materialprüfungsanstalt in Zürich eine Analyse einzufordern.

Die Hotelwäsche

Das Thema „Hotellerie im Kriege“ wäre unvollständig, würde nicht auch der Faktor Wäsche grefreit. Es handelt sich heute nicht nur darum, den Wäscheverbrauch einzuschränken, sondern wir müssen uns alle mit der Frage befassen, wie kommen wir mit der Seifenzeitung am besten aus, und wie wird der Wäschebestand am schonend-

c) Ärzte

Als drittes Element der heilenden Schweiz darf die Kunst ihrer Ärzte gelten. Schon immer haben grosse Ärzte Kranken und Leidenden den Weg gewiesen. Wir besitzen in Zürich, Bern, Lausanne und andern Städten medizinische Kapazitäten, die teilweise Weltruf geniessen und Patienten aus ganz Europa und Übersee behandeln. Diese Reisen zu unseren berühmten Ärzten schaffen Fremdenverkehr und bringen unseren Städten zahlreiche und ausgewählte Gäste. In den gleichen Zusammenhang gehören — rein technisch — die Wallfahrten zu den „Wunderdoktoren“ des Appenzellerlandes. Ihre zahlreichen Gläubigen aus der ganzen Schweiz bringen dem Gastgewerbe an Orten wie Herisau, Heiden usw. willkommene Belebung.

Ausbau des medizinischen Sektors im Fremdenverkehr

Die optimale Erschliessung der natürlichen Heilkräfte unseres Landes kann nicht allein der Fremdenverkehrswirtschaft und den Behörden obliegen. Sie verlangt eine weitgehende Mitarbeit der Medizin. Auf Initiative des Eidg. Amtes für Verkehr erfolgte auch im Sommer 1942 die Bestellung eines Fachausschusses für den medizinischen Ausbau der Kurorte, der diese Aufgabe in Zusammenarbeit mit der Wirtschaft und den Behörden in die Wege leiten soll. Diese Art des Vorgehens bietet Gewähr, dass Planung und Durchführung dieser Aktion mit wissenschaftlichem Ernst erfolgen und für rein propagandistische Wünsche keinen Raum lassen. Hingegen wird man auf die bereits bestehenden Gebällichkeiten und Einrichtungen Rücksicht

nehmen müssen und sie tunlichst in das Ausbauprogramm einziehen. Es entspricht zugleich einem weisen Haushalten der Kräfte, den Kreis der auszubauenden Klimastationen auf die dafür am besten geeigneten Lagen zu beschränken und einem ungesunden Wettbewerb um Aufnahme in das medizinische Ausbauprogramm von vornherein vorzubeugen. Der schweizerische Fremdenverkehr zeigt eine solche Mannigfaltigkeit, dass wir neben den Klimastationen nach wie vor auf die bewährten Zentren des Erholungs-, Sport- und Vergnügungsverkehrs angewiesen bleiben.

Der Auftrag des Fachausschusses ist in dem Sinne abgegrenzt worden, dass er die Tuberkulosebehandlung nicht einbezieht. Sie steht deshalb nicht in Diskussion, weil unser Land auf diesem Gebiet das Erforderliche bereits vorgekehrt und eine vorbildliche Organisation geschaffen hat. Bei der Erneuerung unserer Badekurorte ist, was die baulich-architektonische Seite anbetrifft, durch ein von Nationalrat Armin Meili ausgearbeitetes Gutachten über die Bäderplanung weitgehende Vorarbeit geleistet.

Für das von der medizinischen Fachkommission bearbeitete Sofortprogramm wurden verschiedene Unterausschüsse gebildet. Als Weg-leitung dient eine von Prof. v. Neergaard dem Eidg. Amt für Verkehr eingereichte Denkschrift über den medizinischen Ausbau der schweizerischen Kurorte, die eine Aktion insbesondere in folgenden Richtungen fordert: intensive Förderung der Klimaforschung sowohl im Laboratorium wie in eigens zu errichtenden klinischen Bettenstationen für Kinder und Erwachsene. Aus den Ergebnissen dieser Arbeit sind dann die spezifischen Heilwirkungen, die Indikationen der einzelnen Kurorte abzuleiten. Als weitere Aufgabe stellt sich die Fortbildung von Kurärzten

*) Siehe auch No. 11 der Hotel-Revue.

sten behandelt. Da spielt die Härte des Wassers eine grosse Rolle. Auch ist es von ausschlaggebender Bedeutung, dass man Produkte Verwendung finden, die kein Chlor oder andere Stoffe enthalten. Die heute auf den Markt geworfenen Seifenersatzmittel sollen mit Vorsicht angewandt werden, denn in der Regel setzen sie der Wäsche stark zu. Um selber Seife zu gewinnen, könnte man an Spültrögen, Abwasserkanälen und Plonges sogenannte Fettscheider einbauen. Doch hat sich gezeigt, dass dies nur für ganz grosse Betriebe nutzbringend ist. Seife ist nur noch abzugeben für den Wäscherbetrieb und zur Reinigung von Tafel- und Silbers. Mit der Lauge der Tischwäsche ist die Küchenwäsche zu reinigen und mit dieser Lauge wiederum Bodenreinigungen vorzunehmen.

Betriebliche Neuorientierung

Welches sind die Möglichkeiten, sich in der heutigen Zeit über Wasser zu halten und eventuell dem ganzen Betrieb neuen Auftrieb zu geben? Für die Flachlandhotellerie ist diese Frage leichter zu beantworten als für die Saisonhotellerie, wo die Hotels vielfach durch die unfaire Konkurrenz der Privatvermieter lamgelegt werden. Der Stadthotellerie ist zu empfehlen, sich vornehmlich auf Dauergäste einzurichten, Zimmer in Monatsmiete abzugeben und Appartements mit kleinen Küchen zu installieren. Was die Hotellerie in den Städten anbetrifft, so könnte da und dort den angegliederten Restaurationsbetrieben vermehrter Impuls gegeben werden. Um den Ausfall an Logiernächten auch nur einigermaßen wettzumachen, müssen wir neue Absatzmöglichkeiten schaffen.

Es hat sich häufig gezeigt, dass dieses Ziel erreicht werden kann, wo Unternehmungsgestirb vorhanden ist. Wir müssen allen voran zur Verfügung stehenden Mitteln und mit Sorgfalt der heimischen Bevölkerung annehmen, ihr unsere Restaurants-, Speise- und Gesellschaftsräumlichkeiten in stark vermehrter Masse zugänglich machen. Es ist unsere Berufspflicht und liegt im eigenen Interesse, den Wünschen der Stadtbevölkerung entgegenzukommen, und sich in den Preissätzen den örtlichen Verhältnissen anzupassen, ohne deswegen die kaufmännischen Grundregeln ausser Acht zu lassen. Man werde nicht ein, dass Speisesäle und Räumlichkeiten für Hotelgäste bestimmt seien. Im Gegenteil, sie sollen einer breiten Öffentlichkeit zugänglich sein. Es ist manchmal mit bescheidenen Baukosten eine Neugestaltung zu erreichen, die bei guter Werbung zu einer wesentlichen Steigerung des Umsatzes beizutragen vermag. Es sei nur auf grössere Unternehmungen in Basel, Zürich, Bern und Lausanne verwiesen, deren Betriebsergebnisse sich erheblich verbessert haben durch die erhöhte Anpassung an die Wünsche der Stadtkundschaft. Nicht unerwähnt bleibe die Ausweitung der Betriebe durch Angliederung eines Traiteursgeschäftes oder einer Stadtküche.

Verkaufskunde

Genau wie in jedem anderen Geschäft, muss auch im Hotel- und Restaurationsgewerbe die Kunst des Verkaufes gepflegt werden. Wir können gar nicht genug tun, um die Verkaufsschulung zu fördern und zu unterstützen. Erfahrungen haben gezeigt, dass durch zielbewusstes Angebot der Verkauf in die gewünschte Richtung gelenkt werden kann und der Konsum der betreffenden Warengattung eine erstaunliche Förderung erfährt. Es Hessen sich hierfür zahlreiche Beispiele anführen. Mit der Konsumlenkung ist nicht nur das Unternehmen, sondern auch in hohem Masse dem Gast selbst gedient. Man bedenke immer wieder: ein gastwirtschaftlicher Betrieb wird zur Bequemlichkeit seiner Kunden geführt und braucht deswegen nicht zur Wohltätigkeitsanstalt zu werden.

Der Gast — das Primäre

Der Gast ist überhaupt das Primäre im ganzen Betrieb. Ohne sich lakainhaft zu benehmen, halte man darauf, dem Gast immer zuvorkommend gegenüberzutreten und sage sich, dass man mit einem Tropfen Honig mehr Fliegen fängt als mit einem Liter Galle. Das Geheimnis des Erfolges liegt auch zum Teil darin begründet, dass man beim Gast den Eindruck zu erwecken vermag, er sei hier zu Hause. Machen wir es uns deshalb zur Aufgabe und bewirken wir bei den Angestellten, dass der Gast immer beim Namen angesprochen wird. Dringen Sie darauf, dass wenn der Gast über die Türschwelle ihres Hauses tritt, er auf der ganzen Linie mit seinem Namen begrüssert wird. Für den Hotelier ist es von Wert, eine grosse Zahl Leute beim Namen zu kennen und zu begrüssen, worauf zahlreiche Hotelkunden Wert legen. Wo immer ein Fremder uns begegnet, möge wir bedenken, dass er seine Eigentat so wenig zu verlegen wünscht, als wir es tun möchten. Ganz gleichgültig, welche Sprache er

und die Ausbildung von geeignetem Hilfspersonal. Auch der Pflege der Diätküche wird besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Im wesentlichen ist das Ausbauprogramm unseres natürlichen Heilgutes eine Angelegenheit der medizinischen Fachkreise.

Halten wir zum Schluss aber nochmals fest, dass die Fremdenverkehrswirtschaft daran massgeblich interessiert ist. Denn der zwischenstaatliche Reiseverkehr zu Heil- und Erholungszwecken wird nach Kriegsende wahrscheinlich zuerst in Fluss kommen. In einem Zeitpunkt schon, wo in zahlreichen Staaten die Vergnügungszwecke ins Ausland wohl nicht unbegrenzt freigegeben werden. Umgekehrt bietet gerade der medizinische Sektor im Fremdenverkehr lohnende Erwerbsmöglichkeiten. Die Kranken und Erholungssuchenden nehmen in unseren Hotels und Sanatorien notgedrungen längeren Aufenthalt; sie sind die eigentlichen Dauergäste. Das wirkt sich nicht nur auf der Einnahmenseite dieser Unternehmen günstig aus, auch die Umsätze von Handel und Gewerbe steigern sich durch die bei längerer Dauer notwendig werdenden Anschaffungen.

Der medizinische Ausbau der Kurorte dient aber nicht nur der Fremdenverkehrswirtschaft. Er bringt auch die Eigentat unseres Lands zur Entfaltung. Eines Landes, das arm ist an Erzen und anderen toten Schätzen, die „der Rost und die Motten fressen“, das die Natur dafür aber mit einem einzigartigen Reichtum an lebendigen heilenden Kräften ausstattet. Sind die Dienste der Gesundheit und der ganzen Menschheit voll auszunutzen, war wohl nie eine grössere und schönere Tat als heute.

spricht, oder welche Kleidung er trägt, für uns sei er immer ein Gast. Der Fremde soll von unserem Service, von unserer Bereitwilligkeit und unserem Willen zum Dienst zu Gunsten der besten Eindruck mit sich nehmen. Der Einzelgänger kommt vielleicht das nächste Mal mit seiner Familie, bringt Freunde und Bekannte mit, ja, er kann sogar zum Stammgast werden.

Winke zur Rationierung

Noch ein Wort zur Rationierung und deren Überbrückung. Wir kommen nicht darum herum, die gesamten Verfügungen der Lebensmittelbeschränkungen zu beachten, uns mit der Textil- und Brennmaterialrationierung vertraut zu machen, die einschneidenden Massnahmen über den Verbrauch von Gas und Elektrizität in Kauf zu nehmen und den Ansätzen der Preiskontrolle unsere Aufmerksamkeit zu schenken. Bei Unkenntnis dieser bündelnden Verfügungen laufen wir täglich Gefahr, mit dem Gesetz in Konflikt zu kommen. Die Rationierung und das Studium für die Durchführung der sehr einschränkenden Notverordnungen erfordern von jedem Einzelnen viel Zeit und Arbeit.

Es geht heute vor allem um eine restlose Ausnutzung der uns noch zur Verfügung stehenden Nahrungsmittel. Alles soll seine zweckbestimmte Verwendung finden. Dabei hat es die Meinung, dass wir die rationierten Lebensmittel nicht unbedingt als die einzige Grundlage unserer Ernährung bewerten sollen. Wohl die einschneidendste Massnahme scheint mir die Rationierung des Fleisches zu sein. Der Anreiz zum Besuche der Gaststätten ist tatsächlich nicht mehr gross, wenn nur noch Gemüse und Kartoffeln abgegeben werden können, die man übrigens im Privathaushalt billiger und zudem noch ohne Mahlzeitencoupons bekommen kann. Bereits macht sich etwas Abwanderung der Gäste in Landgasthöfe bemerkbar. Auch werden in Städten solche Restaurants bevorzugt, denen eine Metzgerei angegliedert ist oder die durch irgend einen Umstand in der Lage sind, merkliche Fleischportionen abzugeben. Betriebe, die bei ihrer Versorgung und Zuteilung ausschliesslich auf die vereinnahmten Mahlzeitencoupons angewiesen sind, müssen haarscharf einstellen. Der seriös einkaufende Geschäftsmann hat es nicht leicht, ein Menü zusammenzustellen, in dem das Fleisch noch einigermaßen zur Geltung kommt. Selbst wenn wir Frühstück und fleischlose Tage berücksichtigen, so ist das dem Gast abzugebende Fleischquantum nicht grösser als 70 oder 80 Gramm. Das Gewicht erfährt eine Steigerung, wenn viel markenfreies Wild oder Geflügel verarbeitet wird. Auch wird dem Umstand zu wenig Rechnung getragen, dass die Innereien nur die Hälfte der Rationzahl benötigen.

Lässt sich die Rationierung etwas überbrücken und teilweise ein Ausgleich finden für die Verknappung hauptsächlich von Fleisch und Mehl? Der Betriebsinhaber, der sich eingehend mit der Rationierung befasst, wird die Möglichkeiten in Betracht ziehen, um die im Handel für käuflichen Ersatzmehle aus Soja, Kartoffeln und dergleichen zu verwenden. Für gewisse Rezepte kann diese Weise bis zu 50% Mehl eingespart werden. Vergessen wir auch nicht, dass Traubenzucker, Süssmost und auch zusammen mit Birnen und Äpfeln ein sehr willkommenes Süssungsmittel für allerlei Gerichte darstellen. Im allgemeinen herrscht ein unbegründetes Vorurteil gegen Eipulver. Zieht man endlich noch in Betracht, dass bei sorgfältiger Prüfung der Bewertungstabellen für Fleisch manches zu gewinnen ist, so sind wir zur Feststellung berechtigt, dass die Hotellerie auch heute in der Lage ist, den Gast ausreichend, allerdings erheblich einfacher als früher, zu verköstigen. W. Rüger, St. Gallen.

Umschau

Ein stadtzürcherischer Gesamtarbeitsvertrag für Köche und Pâtissiers

Auf Wunsch der Personalvertretungen wurden Ende 1942 mit den Arbeitgeberorganisationen des Gastgewerbes in der Stadt Zürich Verhandlungen über die Festsetzung von Mindestlöhnen und die Ausrichtung von Teuerungszulagen für Köche und Pâtissiers aufgenommen. Nach wiederholten Besprechungen, anlässlich welcher die Forderungen der Angestelltenverbände in verschiedenen Punkten merklich reduziert werden mussten, ist nun eine Vereinbarung in Form eines Gesamtarbeitsvertrages zustande gekommen, der rückwirkend auf den 1. März 1943 in Kraft trat.

Die Bestimmungen über die Mindestlöhne bringen für die Zürcher Hotellerie nichts Neues, da hier einfach die Abmachungen des zwischen SHV. und dem Schweizer Kochverband abgeschlossenen Gesamtarbeitsvertrages übernommen wurden. Bemerkenswert ist für uns daran einzig die Tatsache, dass nunmehr auch der Wirtverein des Bezirkes und der Stadt Zürich den vereinbarten Mindestlöhne zustimmt und sich als dritte Arbeitgeber-Gruppe der Verband alkoholfreier Gaststätten, Sektion Zürich, anschliesst.

Bei den Teuerungszulagen, die zwischen Fr. 5.— und Fr. 30.— schwanken, erfolgte eine Abstufung zwischen Ledigen und Angestellten ohne eigenen Haushalt sowie Verheirateten mit Haushalt, ferner eine weitere Differenzierung je nach der in Frage kommenden Tariflohnstufe. Im wesentlichen werden die Löhne um Fr. 10.— für die ersten beiden Kinder und von Fr. 1.— für jedes weitere Kind unter 18 Jahren bewilligt.

Um diejenigen Betriebe, welche bereits von sich aus Teuerungszulagen oder Gehaltserhöhungen bewilligten, nicht zu benachteiligen, sieht der Vertrag vor, dass solche Zulagen, sofern es sich nicht um die üblichen leistungsmässig bedingten Gehaltsaufbesserungen handelt, auf die neu vereinbarten Zulagen voll in Anrechnung kommen.

Die Arbeitgeberverbände haben sich im Hinblick auf die besonders ausgeprägte Vertueuerung der Lebenshaltung auf dem Platz Zürich mit der für Zürich geltenden Sonderregelung einverstanden erklärt. Sie stellten aber gleichzeitig mit allem Nachdruck fest, dass der Vertragsabschluss ausschliesslich für die Verhältnisse in der Stadt Zürich gültig ist. Die in anderen Orten und in den Prädjudizierenden Löhne analoge Forderungen an die gastgewerblichen Spitzenverbände der Arbeitgeber oder andere Gegenden der Schweiz, die nicht in der Lage wären, solchen Vereinbarungen zuzustimmen. Die Arbeitgeber-

vertreter machten im weiteren den Vertragsabschluss von einer gleichzeitigen Abmachung über die Minimallohnregelung für das Bedienungspersonal abhängig.

Diese als Provisorische Vereinbarung gekennzeichnete Abmachung setzt den monatlichen Mindestbarlohn für das weibliche Servierpersonal in den Gastwirtschaftsbetrieben der Stadt Zürich auf Fr. 10.— fest. Wo es die betriebswirtschaftlichen Verhältnisse erlauben, sind die Betriebsinhaber gehalten, den Mindestbarlohn bis auf Fr. 20.— zu erhöhen. Für Kellner, die im Betriebe verköstigt sind, wurden die Mindestzulagen für die Länge und Fr. 30.— für Verheiratete festgelegt. Verköstigt sich der Kellner ausserhalb, so beträgt der Mindestbarlohn Fr. 60.—. Diese Vereinbarung findet natürlich keine Anwendung auf Dienstverhältnisse, die der schweizer Trinkgeldordnung unterstellt sind. Als Gesamtlöhnung gilt die Summe von Barlohn, Wert der freien Kost und eventuell Logis, sowie das Einkommen aus dem Trinkgeld. Diese Vereinbarung tritt am 1. April 1943 in Kraft.

Luuzern regelt die Aushilfsvergütungen im Service

Zwischen dem Luzerner Hotelierverein und Wirtverein einerseits und der dortigen Sektion des Bedienungspersonal-Verbandes ist eine Vereinbarung über die Bezahlung der Aushilfe in gastgewerblichen Betrieben getroffen worden, die seit 1. März 1943 Gültigkeit hat. In Hotels oder Restaurants mit Tronc gelten für Bankette oder Table d'hôte ohne Inkasso durch die Aushilfen Entschädigungen von minimal Fr. 4.— für Berufs-kellner und Fr. 1.50 für weibliches Personal, wozu weitere Stundenvergütungen je nach der Dauer der Aushilfe kommen. Von diesen Entschädigungen gehen zwei Drittel zu Lasten des Betriebes, ein Drittel zu Lasten des Tronc. Für die Entschädigung von Aushilfen aus dem eigenen Betrieb hat der Tronc allein aufzukommen. Im weiteren regelt die Vereinbarung die Vergütungen bei mehrtägiger Aushilfe, ferner bei Aushilfen für Bälle und Anlässe, an denen direkt kassiert wird und enthält Bestimmungen für die Bezahlung der Aushilfen in Restaurants ohne Tronc. Der Text der Abmachung kann vom Sekretariat des Hoteliervereins Luzern gegen Vergütung bezogen werden.

Abgelehnte Sanierungsaktion

Ende letzten Jahres sind, wie erinnerlich, Unterhandlungen über eine Stützungsaktion mit den Behörden oberländischer Gemeinden gepflogen worden. In einer von 18 oberländischen Gemeinden unterzeichneten Eingabe wurde dem bernischen Regierungsrat vorgeschlagen, eine Stützungsaktion zu unternehmen. Die Stützungsaktion hätte darin bestehen sollen, die heute ertraglosen Hotelteile, die vor dem Kriege als gesicherte Anlagen gelten konnten, durch eine Auffanggesellschaft sicherzustellen. Hierfür wurde die finanzielle Hilfe des Staates nachgesucht. Die durchgeführten Untersuchungen haben ergeben, dass mit einer jährlichen Subvention von Fr. 330000.— das Kreditgefüge des Oberlandes hätte derart gesichert werden können, dass keine weiteren gesunden Betriebe mehr in Stundung, Zwangsverwaltung und allfällige Liquidation abgerüstet wären. Der Regierungsrat des Kantons Bern hat dieses Gesuch nun behandelt und heute den Gemeinden seine Stellungnahme bekannt gegeben. Sie lautet eindeutig auf Ablehnung. Der Bericht des Regierungsrates besagt u. a. folgendes:

„Die in ihrem Begehren und in der Begründung nicht durchwegs klar eingabe läuft im wesentlichen auf folgendes hinaus: a) an Stelle oberländischer Bankinstitute, die Gläubiger von notleidenden Hypotheken auf oberländischen Hotels sind, tritt für die Kriegs- und Nachkriegszeit eine Auffanggesellschaft; b) die Stützungsaktion beschränkt sich auf oberländische Schuldner und Gläubiger und auch innerhalb derselben auf Hypothekarforderungen im Betrage von total 11 Millionen Franken.“

Der Regierungsrat tritt in eingehenden Ausführungen zuerst auf die rechtliche Seite der ganzen Frage ein und kommt zum Schluss, dass die rechtlichen Überlegungen dazu führen, dass eine Staatshilfe an die vorgeschlagene Auffanggesellschaft ausgeschlossen ist. Erwähnt wird die Ungerechtigkeit gegenüber Gläubigern und Schuldner durch die Beschränkung der Aktion an oberländische Banken, während doch von 105 Fraktionen Frankens Hypotheken, die auf oberländischen Hotels lasten, nur deren 21 in der Hand oberländischer Bankinstitute sind, ferner die unklaren Rechtsverhältnisse zwischen Auffanggesellschaft und Schuldner und zwischen Hypothekarschuldner und Gläubiger usw. Es wird auch befürchtet, „dass eine erstrangige Forderung, die auch entsprechend niedrig verzinst wurde, notleidend bleibt, während Forderungen, die vielleicht von Anfang an als riskant zu betrachten waren von der Stützungsaktion profitieren könnten.“ Der Regierungsrat erwähnt weiter, dass die Oberländer Banken, die „die wirklichen Nutzniesser der Aktion wären“, sich bei Besprechungen von der Eingabe distanzieren haben.

Auch aus volkswirtschaftlichen Gründen wird die vorgeschlagene Stützungsaktion abgelehnt, vor allem im Hinblick darauf, dass Ungleichheiten entstehen könnten. Die Situation der Oberländischen Banken sei derart, dass eine Hilfe im gegebenen Sinne nicht möglich sei.

Zum Schluss weist der Regierungsrat darauf hin, dass der Kanton Bern sich auf dem Gebiet der Hotelhilfe durchaus sehen lassen darf, indem er während und nach dem letzten Weltkrieg hier bahnbrechend vorangegangen ist. Die Oberländische Hilfskasse, die damals geschaffen wurde, beruht finanziell auf einer Beteiligung des Staates. Von 1931 bis 1942 wurden im Kanton Bern durch diese Kasse und durch die Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft für insgesamt 171 Hotel-sanierungen insgesamt Fr. 3,495,000.— aufgewendet. Da durch die Schaffung der Schweiz. Hotel-Treuhand-Gesellschaft die Hilfe für die Hotellerie auf eidgenössischen Boden verlegt worden ist, sei für eine Sonderaktion kein Grund vorhanden. Der regierungsrätliche Bericht schliesst: „Weitere Massnahmen zur Sanierung des Hotelgewerbes sind im Einvernehmen mit den Eidgenössischen Instanzen und nach dem von ihnen aufgestellten Plan in organischer Durchführung der bisherigen Massnahmen zu treffen. Die Direktion des Innern wird die Angelegenheit in diesem Sinne weiter verfolgen.“ L.

Todes-Anzeigen

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

Frau
R. Sommer-Röthenmund
Hotels Eigergletscher und Berghaus Jungfrau-Joch

am 17. März unerwartet in ihrem 56. Altersjahre zur ewigen Ruhe eingegangen ist.

* * *

Am 18. März ist

Herr
Gottlieb Abbühl-Blaser
Hotel Weisses Kreuz, Lauterbrunnen

nach schwerer Krankheit im Alter von 68 Jahren sanft entschlafen.

Wir bitten Sie, den verstorbenen Mitgliedern ein ehrendes Andenken zu bewahren.

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

Kleine Chronik

Hotelschicksale am Rheinflall

Unter diesem Titel berichtet die „An den Quellen Zeitung“, dass das seit Jahren ausser Betrieb stehende Hotel „Schweizerhof“ ob dem Rheinflall für einen Kantonshospital dem Kanton Schaffhausen als Geschenk offeriert worden sei. Der Schaffhauser Regierungsrat lehnte aber das Geschenk ab, mit der Begründung, dass die Nebel und der Lärm des Rheinflalles nicht günstig seien für einen Spital. Nun wird bekannt, dass in dem Gebäude ein Industriebetrieb eröffnet werde. Der Gemeinderat habe die Bewilligung dazu gegeben. Aus dem einst stolzen Hotel „Schweizerhof“, das seinerzeit wie ein Fürstenschloss ob dem Rheinflallbecken stand, ist nun eine Fabrik geworden.

Ein anderes Hotelschicksal hat auch das bekannte Hotel „Bellevue“ betroffen, von dessen Terrasse aus man einen prächtigen Ausblick auf die Rheinlandschaft geniesst. Nachdem es wiederholt den Besitzer gewechselt, hiess es, es werde daselbst ein Lager für weibliche Emigranten errichtet. Es sei bereits mit dem Bund ein Vertrag abgeschlossen worden. Das gefell den Neuhäusern ganz und gar nicht. Um das Zustandekommen dieser Errichtung ausser dem Hause essen müssen die schönsten Aussichtspunkte zu verhindern, hat der Gemeinderat von Neuhäusern beschlossen, das Hotel zu kaufen, um bei passender Gelegenheit über dasselbe verfügen zu können. Über diesen Ankauf haben die Neuhäuser demnach abzustimmen und es unterliegt keinem Zweifel, dass der gemeinderätliche Antrag angenommen wird.

Keine zusätzlichen Mahlzeiten-Coupons

Aus unseren eigenen Kreisen ist wiederholt die Anregung an die zuständigen Behörden ergangen, zur Belebung des Saisonreiseverkehrs den Ferienreisenden zusätzliche Mahlzeiten-coupons zu bewilligen. Vor einiger Zeit stellte Nationalrat Höppli die Frage an den Bundesrat, ob es nicht angebracht wäre, Personen, die infolge Reise-, Berufs- oder Amtstätigkeit regelmässig ausser Hause essen müssen, eine gewisse einmalige und zusätzliche Sonderzuteilung an Mc zu gewähren. Der Bundesrat lehnte eine solche zusätzliche Abgabe von Mc vor allem mit dem Hinweis ab, es müsse aus Gründen der Konsequenz unter allen Umständen eine Doppelterversorgung vermieden werden.

Eine Extrazugabe an Mc käme aus Gründen der Gleichbehandlung aller Bezugsberechtigten nur in Frage, wenn sie für sämtliche Lebensmittelkartenbezügler möglich wäre. Dies sei aber mit Rücksicht auf die angespannte Versorgungslage undenkbar. Die Ausgabe eines einzigen zusätzlichen Mc an die gegenwärtige Wohnbevölkerung würde (unter der Voraussetzung, dass alle verteilten Coupons zur Verwendung kämen) einen Mehrbedarf von 675000 Kilogramm rationierter Lebensmittel erfordern. Abschliessend wird in der bundesrätlichen Antwort auf die zahlreichen Umtauschvariationen der dreiteiligen Lebensmittelkarte hingewiesen, welche Austauschmöglichkeiten leider dem Publikum immer noch viel zu wenig bekannt sind.

Weitere Vorlesungen über Fremdenverkehr

Nun hält der Fremdenverkehr als Vorlesungsfach auch in der Universität Zürich Einzug, die Herr Dr. M. Senger von der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung mit einem Lehrauftrag für das kommende Sommerssemester beauftragt. Herr Dr. Senger wird jenen Freitag ab 18—19 Uhr eine einstündige Vorlesung über Probleme des schweizerischen Fremdenverkehrs halten, die gewiss auch in Hotelierskreisen Interesse beanspruchen darf.

Der Fremdenverkehr im Januar 1943

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Dank dem aufs Jahressende einsetzenden Schneefall — für den Dezemberverkehr leider zu spät! — und den vorwiegend günstigen Witterungsverhältnissen im Januar verzeichneten unsere Hotels und Gaststätten im Berichtsmontat, vor allem über die Neujahrstage, einen erheblich stärkeren Verkehr als im Vorjahr. So erhöhte sich die Zahl der Gäste gegenüber Januar 1942 um rund ein Zehntel auf 155,000, die der Übernachtungen um nahezu ein Siebtel auf 610,000, wobei im Inlandverkehr allein 148,000 Ankünfte und 757,000 Logiernächte gezählt wurden. Angesichts des unbefriedigenden Beginns der Wintersaison 1942/43 fiel daher auch die jahreszeitliche Frequenzsteigerung, vom Dezember auf den Januar, sehr kräftig aus und übertraf mit rund einem Drittel die entsprechende Zunahme früherer Winter beträchtlich.

Eine technische Verfeinerung des Erhebungsverfahrens ermöglicht seit Beginn dieses Jahres eine genauere Erfassung der Dauer-gäste in Hotels und Pensionen, so dass ein kleiner Teil der Übernachtungszunahmen rein formeller Natur ist.

| Wohnland der Gäste | Arrivées | | Logiernächte | |
|--------------------|-----------|-----------|--------------|-----------|
| | Jan. 1942 | Jan. 1943 | Jan. 1942 | Jan. 1943 |
| Inland | 132,407 | 147,522 | 653,701 | 756,592 |
| Ausland | 8,783 | 7,711 | 148,454 | 102,761 |
| Zusammen | 141,190 | 155,233 | 802,155 | 919,353 |

Bei annähernd 7400 von der Statistik erfassten Gaststätten standen in den 5800 geöffneten Betrieben 106,700 Betten zur Verfügung, d. h. 3200 weniger als ein Jahr zuvor. Infolge dieses geringeren Angebotes und des vermehrten Besuches verbesserte sich die Besetzungsziffer der verfügbaren Betten von 23,5 auf 27,8 Prozent. Ebenso erhöhte sich die durchschnittliche Beanspruchung aller vorhandenen Betten auf 15,7 Prozent. Sie stand damit leicht über dem Krisen-tiel vom Januar 1936, blieb aber immer noch erheblich unter dem Januaransatz von 20 Prozent der Jahre 1937 bis 1939.

Der grössere Strom von Feriengästen und Sportfreunden verteilte sich recht ungleich auf die einzelnen Fremdenregionen und Kurorte. Die relativ bedeutendste Zunahme der Übernachtungen, um fast ein Drittel, verzeichnete das Wallis, dessen Bettenbesetzung (gemessen an der Gesamtkapazität) von kaum 10 Prozent aber immer noch erheblich unter dem Landesmittel lag. Ähnlich wie im Wallis ist auch die Frequenzsteigerung Graubündens sowohl auf den stärkeren Sportverkehr als auf die zunehmende Belegung der Heilstätten zurückzuführen. Die grosse Bedeutung der Sanatorien erklärt auch die überdurchschnittliche Besetzung von rund 21 von 100 vorhandenen Betten. Um ein Fünftel bzw. ein Sechstel mehr Übernachtungen zählte man im Sängisgebiet und in der Zentralschweiz, wo vor allem die Wintersportzentren des Toggenburg, die Flumserberge und Engelberg namhafte Verkehrssteigerungen verzeichneten. Dabei war die mittlere Besetzung der vorhandenen Betten im Sängisgebiet mit 14 Prozent fast doppelt so

hoch wie in der Innerschweiz, die die niedrigste Quote aller Fremdengebiete aufwies. In relativ engem Rahmen (+7 Prozent) hielt sich die Verkehrsausdehnung im Berner Oberland. Die bedeutende Vermehrung der Übernachtungen in den Alpes vaudoises ist in erster Linie eine Folge der stärkeren Besetzung der Sanatorien von Leysin, doch buchten auch die Ferienorte beachtenswerte Erhöhungen der Logiernächtezahlen. Die Anwesenheit einer grösseren Zahl von in- und ausländischen Dauergästen in Genf, Lausanne und Montreux brachte auch der Gensèvegegend eine bessere Ausnutzung der Kapazität. Tatsächlich waren von 100 vorhandenen Betten in dieser Region durchschnittlich 27 besetzt. In geringerem Umfang nahm auch im Tessin und im Jura der kurzfristige Sportverkehr zu.

Von den deutschschweizerischen Grossstädten meldeten Bern und Basel nahezu gleiche, Zürich etwas höhere Übernachtungszahlen als im Vorjahr.

Aus den Sektionen

Berner Hotellier-Verein

Am 11. März fand im Hotel Metropoli in Bern, unter dem Vorsitz von Herrn Direktor Schmid, die ordentliche General-Versammlung des Berner Hotellier-Vereins statt. Protokoll, Jahresbericht und Jahresrechnung fanden ohne Bemerkungen die Genehmigung der Versammlung. Beim Budget wurde der vom Vorstand vorgeschlagene Propaganda-Beitrag, gemäss Antrag aus der Mitte der Versammlung, um 50 Cts. pro Fremdenbett erhöht.

Zufolge anderweitiger starker Inanspruchnahme wünschte Herr Direktor Schmid die Entlastung vom Präsidium. Unter Würdigung der vorgetragenen Gründe wurde dem Verlangen von Herrn Direktor Schmid entsprochen, nachdem er sich bereit erklärte, auch weiterhin als Mitglied des Vorstandes an den Arbeiten teilzunehmen. Als neuer Präsident beliebte Herr Oskar Frick, Hotel Jura. Die von Herrn Direktor Schmid als Beisitzer, Vize-Präsident und seit 6 Jahren als Präsident geleistete grosse Arbeit wurde von verschiedenen Rednern gewürdigt und auf das Beste verdankt. Über allgemeine Tagesfragen erstattete Herr Direktor Schmid einen überaus interessanten Bericht. Rückblickend auf das verfllossene Vereinsjahr konnte er feststellen, dass trotz der grossen Belastung durch die Probleme der Kriegswirtschaft auch die sozialen Fragen die volle Aufmerksamkeit unserer Vereins-Instanzen fanden. Gemeinsam mit den übrigen gastgewerblichen Verbänden wurde der Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe im Kanton Bern unter Dach gebracht. Erwähnung verdienen die vom Schweizer Hotellier-Verein unterzeichnete Trinkgellordnung und der neue Vertrag über die Minimallöhne für Köche.

Die Ausbildung des Nachwuchses darf nie vernachlässigt werden, darum soll auch die Fachschule des Schweizer Hotellier-Vereins wiederum eröffnet werden. Schliesslich verweis der Vorsit-

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Höchstpreise für eingesottene Butter

Die Eidg. Preiskontrollstelle hat für eingesottene Butter mit Wirkung ab 15. März 1943 folgende Höchstpreise festgelegt:

Verkaufspreis an Konsumenten: Dose zu 1 kg Fr. 9.35; Dose zu 800 g Fr. 7.48; Dose zu 400 g Fr. 3.86.

In Bleicheimern à 5 kg Fr. 9.20 per kg; in Eimern à 10 kg Fr. 9.05 per kg.

Die Verkaufspreise an das Gewerbe (Konditoreien, Hotels, Spitäler usw.) stellen sich wie folgt:

| In Eimern von 5 od. 10 kg Fr. per kg | Preis |
|--------------------------------------|-------|
| Bei Bezug von 10—45 kg | 8.95 |
| Bei Bezug von 50 kg und mehr | 8.90 |

Die vorstehenden Preise verstehen sich per kg netto, Packung inbegriffen. Bei Bezug von mindestens 30 kg in Büchsen (Originalkisten) oder 10 kg in Eimern müssen die Lieferungen an Wiederverkäufer und gewerbliche Verbraucher franko Normalbahnstation des Empfängers erfolgen. Sofern kleinere Lieferungen ausgeführt werden, darf die Fracht zu Lasten des Empfängers gehen.

Soweit der Detailhandel üblicherweise Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt, können die Nettverkaufspreise entsprechend erhöht werden. Jedoch darf sich nach Abzug der Rückvergütung ausserdemfalls der höchstzulässige Nettverkaufspreis ergeben.

Preise für Importgemüse

Die von der Eidg. Preiskontrollstelle im Einvernehmen mit dem Präsidialausschuss der Schweiz, Importeurenkommission, gestützt auf die Verfügung Nr. 520 A/42 mit Wirkung ab 19. März 1943 bis auf weiteres festgesetzten höchstzulässigen Abgabepreise für Importgemüse sind:

| Detailisten | Höchstzul. Abgabepreise der Grossisten an Detailisten |
|--|---|
| Endivien | 1.05 |
| Fenchel | 1.05 |
| Spinat mit Wurzeln | 1.20 |
| Spinat ohne Wurzeln | 1.35 |
| Blumenkohl, Grösse 24 Stück per Gitter | per Stück —.85 |
| Blumenkohl, Grösse 18 Stück per Gitter | 1.10 |
| Blumenkohl, Grösse 12 Stück per Gitter | 1.30 |

Bei Lieferungen von Importgemüse an Grossisten haben Verkäufer und Käufer die festgesetzten Grosshandelsmargen im Sinne der Verfügung Nr. 520 A/42 zu teilen.

Die Importfirmen sind verpflichtet, ihren Abnehmern die höchstzulässigen Abgabepreise bis zum Konsumentenpreis bekannt zu geben. Sie haben die höchstzulässigen Engros- und Detailverkaufspreise auf den Fakturen zu vermerken.

Aus den Verbänden

ASCO Verband Schweiz. Konzertlokalinhaber

Unter der Leitung von Herrn Präsident M. Brenzikofer trat am 18. März der Vorstand der ASCO zu einer ordentlichen Sitzung im Casino in Bern zusammen. Sie galt der Erledigung laufender Geschäfte. Zunächst wurde die brennende Forderung diskutiert, es müsse für den Wechsel der Orchester und Musiker ein einheitlicher Wochentag für alle Gastbetriebe festgesetzt und obligatorisch erklärt werden, damit Inkonvenienzen aller Art künftig vermieden werden. Eine Verständigung darüber soll mit den Mitgliedern, den Musikerverbänden, dem Facharbeitsnachweis für Musiker (S.F.M.) und den Agenturen herbeigeführt werden. Die Bemühungen des S.F.M. zur Einführung des Berufsstandes wurden dankt. Hierauf fanden die Wahlen der Mitglieder der Aufsichtskommission der ASCO im S.F.M. statt, welche wieder auf die Herren Brenzikofer, Imfeld und Schweizer, als deren Ersatzmänner auf die HH. Brüderlin und Pfau fielen. Als Rechnungsrevisor beliebte abermals Herr Helfenstein. Mitglied in der Verwal-

zung nach auf den Beschluss für die Durchführung einer grossen Internationalen Gastgewerblichen Ausstellung, welche nach dem Krieg in Bern stattfinden soll. Nach der Behandlung verschiedener Anfragen konnte der geschäftliche Teil der Tagung geschlossen werden.

Zum anschliessenden Familienabend vereinigte sich die Mitglieder mit ihren Damen. Als Ehren-gäste erschienen Herr und Frau Dr. Freimüller, Gemeinderat, sowie Herr und Frau Dr. Buchli. In seiner Begrüssungsansprache würdigte Herr Direktor Schmid die guten Beziehungen mit den bernischen Behörden. Zur Lösung unserer zukünftigen Aufgabe sind wir auf die wohlwollende Unterstützung der Behörden angewiesen. Herr Direktor Schmid benützte daher die Gelegenheit, auf einige dieser Fragen im Rahmen seiner Ansprache einzutreten. In wohl abgewogener, mit prächtigem Humor gepaarten Rede führte sich der neue Präsident, Herr Frick, ein.

Anhand sehr interessanter Zahlen würdigte Herr Gemeinderat Dr. Freimüller die wirtschaftliche Bedeutung des bernischen Gastgewerbes. Wenn Bern in seinem Gastgewerbe gut dastehe, so sei es das Ergebnis jahrzehntelanger Bemühungen. Es reiche auf dem einmal als richtig anerkannten Weg weiter zu gehen, dann können wir der Zukunft mit Mut und Zuversicht entgegensehen. (Korr.)

Generaldepôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Gesucht in Zürcher Hotel:
flüchtiges, jüngeres Zimmermädchen
Anfangszimmermädchen-Hausmädchen
Buffetdiener
Buffelchrodiener
Baufeinstellmännlein-Stütze der Hausfrau
Jahresstellen, Eintritt Anfang April. Offerten unter Chiffre Z. H. 2743 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Worcester Sauce Ketchup Sem
FABRICATION SUISSE SCHWEIZER FABRIKAT
Senden Sie gell dieses Inserat mit Ihrer Adresse versehen an LA SEMEUSE La Chaux-de-Fonds, und Sie erhalten gratis, ohne Verbindlichkeit, je ein Muster Ketchup und Worcester Sauce Sem

„Jetzt ganz besonders...“
hilft Ihnen ein «Frigomatic»-Kühlschrank sparen. Denken Sie daran — kein Stück Fleisch, keine Reste, kein Ei, überhaupt kein Gramm Lebensmittel darf heute in Ihrem Betrieb verderben. Ein «Frigomatic»-Kühlschrank konserviert alles, denn er ist absolut zuverlässig im Betrieb, funktioniert vollautomatisch und die Betriebskosten sind äusserst gering. Eine «Frigomatic»-Kühlanlage enttäuscht nie! Bei Neuanschaffungen, Änderungen oder Vergrösserungen an Ihrer vorhandenen Kühlanlage verlangen Sie Offerte von der
AUTOFRIGOR AG
ZÜRICH HARDTURMSTRASSE 20 TEL. 586 60
Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Genf, Interlaken, Lausanne, Lugano, St. Gallen

„Hotelsilber“ - Reparaturen
nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

Zu kaufen gesucht
gebrauchte
Tischwäsche
weiss und farbig
Offerten unter Chiffre T. W. 2747 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ancien élève de l'école hôtelière à Cour-Lausanne cherche place comme **secrétaire-II. chef de réception-aide du patron** en Suisse française de préférence Lile Loman. Bonnes certifiées à disposition. Offres sous chiffre W. A. 2227 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

„Jetzt Chef, müssen wir alles daran setzen, den guten Ruf unserer Küche hochzuhalten! Versuchen Sie, mit dieser Würze nachzuhefeln, wo es gilt, den Geschmack zu verbessern, Saucen zu strecken, die Suppe schmackhafter zu gestalten.“
„Ja, mit **TEX-TON-WÜRZE**
bin ich von je her gut gefahren und heute ist sie einfach unentbehrlich. Fein und natürlich im Geschmack ist sie ausgiebig, aber nicht aufdringlich.“
Tex-Ton-Würze ist sehr preiswert, am vorteilhaftesten in Korbfässchen direkt von der Fabrik
Haco-Gesellschaft AG., Gümli-Bern

Die Chance...
fällt keinem „in den Schoß“, der nicht das Seine dazu tut! Unsere Schule besuchen heisst, sich Chancen für später schaffen!

Die Frühjahrskurse:
Fach und Sprachen: 27. April—26. Juni
Kochkurs: 27. April—19. Juni
Servierkurs: 27. April—19. Juni
Mixkurs: 29. April—12. Mai
Prospekt und Auskunft verlangen! Telefon 255 51.
Die Paha bezahlt an ihre Mitglieder für die Dauer des Kursbesuchs das volle Taggeld!

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Offerten von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

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

BARMAID
gut präsentierend, mit besten Referenzen, sucht baldiges Engagement. Gell. Offerten unter Chiffre B. A. 2744 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BODENWICHSE
fest und flüssig, in bester Vorkriegs-Qualität, liefert vorteilhaft

BRUN G. m. b. H., DÄNIKEN b. Olten
Telephon 711 39

tungskommission bleibt Herr Lüthi. Die Sitzung äusserte sich über ihre Erfahrungen zur Tätigkeit der Suisa und zum geltenden Tarif und gab ihre Beglehen und Wünsche für die Revision des letzteren ist, bekannt.

Nachmittags fand im Hotel Bellevue-Palace eine Mitgliederversammlung statt, in welcher nach einem kurzen präsidialen Eröffnungsvotum Herr Lüthi über die bisherige Tätigkeit des S.F.M. (Schweizerischer Facharbeitsnachweis für Musiker) und die Erfahrungen mit dieser Institution, mit welcher die ASCO eng verbunden ist, Bericht erstattet. Der S.F.M. besitzt als oberstes Organ eine Aufsichtskommission, der u. a. die Oberaufsicht über das ganze über die Festsetzung der Vermittlungsgebühren, ferner die Wahlen der Verwaltungskommission, des Geschäftsführers usw. zusteht. Die Verwaltungskommission, welcher auch das Biga angehört, ist das leitende und die Geschäftsstelle das ausführende Organ. Die Hauptarbeit der letzteren besteht in der Vermittlung von Kapellen, in der Arbeitsbeschaffung für Berufsmusiker, wozu ihr die Beobachtung des Arbeitsmarktes, die Begutachtung der Kapellen und Einzelmusiker obliegt. Sie erschöpft sich aber hierin nicht, da der Zweck des S.F.M. auch die Hebung des Musikerberufes umfasst, wozu sie die Einführung des Berufsausweises erstrebt. Über diese letzteren Arbeiten im besonderen verbreitete sich das vorzügliche Referat von Herrn Misteli, dem Geschäftsführer des S.F.M., welcher in einem Sonderbericht der Fachpresse des Gastgewerbes übernahm werden wird. Da der Musikerberuf ein sog. freier Beruf ist, hat seit den Dreissigjahren die Zahl der Musiker und Kapellen, leider auch der weniger qualifizierten, die plazierte werden wollen, stark zugenommen. Solange einheimische, geeignete Musiker vorhanden sind, darf kein ausländischer Musiker vermittelt werden. Die Begutachtung der Musiker ist daher ein wichtiger Teil der Vermittlungstätigkeit des S.F.M. Mit dem Krieg ist die Arbeitsgelegenheit zurückgegangen. Gleichzeitig hob sich aber das Angebot der Kapellen und Musiker. Amateure aus allen Berufen drängen sich herein, und zwar besonders als Jazzmusiker; die Musikermoral ging zurück. Diese Umstände führten den S.F.M. zu dem Bestreben, den freien in einen geschützten Beruf überzuführen und den Berufsausweis zu schaffen, was nicht auf staatlichem, sondern nur auf privatem Wege geschehen kann.

Die Versammlung dankte den beiden Referenten mit grossem Beifall. In der allgemeinen Aussprache beauftragte sie den Vorstand, eine Skala für die Gagen der Musiker und Kapellen aufzustellen, um den häufigen Überforderungen der letzteren den Riegel zu schieben. — Die Mitglieder wurden aufgefordert, ihre Wünsche bezüglich Revision des Autorentarifs der Suisa dem Vorstand einzureichen. Dr. B.

Totentafel

Frau Rosa Sommer †

Am Freitag nahm in der vollbesetzten Schlosskirche zu Interlaken eine grosse Trauerversammlung Abschied von der allzufrüh, im Alter von erst 56 Jahren, verstorbenen Hoteliere Frau Rosa Sommer-Röthenmund. In tiefempfundnen Abschiedsworten zeichnete Herr Pfarrer Treier ein treffliches Lebensbild der Verstorbenen. Sie war in Madiswil geboren und aufgewachsen. Nach Schulauftritt wandte sie sich dem Hotelfach zu und lernte während ihrer Tätigkeit in Interlaken und Eismer Herrn Hans Sommer, Hotelier, kennen, dem sie im Jahre 1909 als Gät-

tin nach Eigergletscher folgte, wo Frau Sommer den grössten Teil ihres Lebens verbringen sollte. Es wartete ihr ein reiches Arbeitsfeld in diesen Saisonbetrieben. Sie fand neben all ihren Pflichten doch stets Zeit, ihren Angehörigen ein gemütliches Heim zu schaffen. All ihre Aufgaben hat Frau Sommer stets mit grosser Hingabe erfüllt. Mit viel Geschick leitete Frau Sommer auch nach dem im Jahre 1922 erfolgten Tode ihres Gatten den Betrieb, der nach dem Bau des Berghauses auf Jungfrau noch lebhafter wurde. Mit Hilfe ihrer Söhne hat sie in den letzten Jahren die verschiedenen Gastwirtschaftsbetriebe (Eigergletscher, Jungfrau und einige Jahre Café du Théâtre in Bern) mit grosser Fachkenntnis vorbildlich geleitet. Trotzdem vieles auf ihr lastete, trug doch das schöne Verhältnis, das die Bewohner des Eigergletschers als grosse Familie vereinte, nicht wenig dazu bei, dass Frau Sommer stets mit frischem Mut, auch in schweren Jahren, ihre Arbeit fortführte. Viele durften die Güte von Frau Sommer erfahren, die neben ihren geschäftlichen Pflichten und ihrer Aufopferung für ihre Familie doch stets noch Zeit fand, sich um die Anliegen ihrer Mitmenschen zu kümmern und ihnen nach Möglichkeit zu helfen. Sie war ein stille, grosse Wohltäterin. L.

Bücherrisch

Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1941. Herausgegeben vom Vorort des Schweizerischen Handels- und Industrie-Vereins Zürich, Börsenstrasse 17. Preis Fr. 5.— Der „Bericht über Handel und Industrie der Schweiz im Jahre 1941“ setzt eine jahrzehntelange Reihe gleicher Veröffentlichungen fort. Wie gewohnt gliedert er sich in eine Einleitung, einen statistischen und den dritten, umfangreichsten Teil, der über den Geschäftsgang der einzelnen Branchen von Industrie und Grosshandel orientiert. Die Einleitung gibt auf 15 Druckseiten ein gedrängtes Bild der kriegsbedingten weltwirtschaftlichen Verhältnisse und ihrer hauptsächlichsten Rückwirkungen auf die Schweiz und behandelt in anschaulicher und interessanter Weise eine Reihe von besonders bedeutsamen Auswirkungen des neuen Weltkrieges auf die internationale Wirtschaft wie die Aufteilung der Welt in Wirtschaftsblocks, die mannigfaltigen Wandlungen im Aussenhandel, die so ungleiche Preisentwicklung, die Bewirtschaftung der Arbeitskraft, die vielgestaltigen Massnahmen zur Inflationsverhütung und anderes. Ein spezieller Abschnitt ist der Lage der Neutralen gewidmet. Der statistische Teil musste wieder kürzer ausfallen als in Friedenszeiten, weil die Statistik des schweizerischen Aussenhandels nicht mehr veröffentlicht wird. Der dritte Teil zieht seinen besonderen Wert nicht zuletzt aus dem Umstand, dass er sich auf die Berichterstattung einer grossen Zahl von Mitarbeitern aus privaten Unternehmungen, den Wirtschaftsverbänden, der öffentlichen Verwaltung sowie auf anderes nicht immer zugängliches Material stützen kann. Es gibt kaum eine bedeutendere Branche von Industrie und Grosshandel, deren besondere Lage im Kriegsjahr 1941 nicht dargestellt würde, was diesem Teil des Berichtes auch im Hinblick auf die spätere Wirtschaftsforschung einen nicht zu unterschätzenden Wert zu verleihen vermag. Einige zeitbedingte Kürzungen sind reichlich durch die Schilderung der besonderen kriegsbedingten Verhältnisse aufgewogen. So darf der „Bericht über Handel und Industrie der Schweiz“, der im Interesse der Vollständigkeit und Zuverlässigkeit bewusst auf frühes Erscheinen verzichtet, als das umfangreichste und am besten dokumentierte Bild des wirtschaftlichen Geschehens in der Schweiz im Kriegsjahr 1941 bezeichnet werden.

Das Schweiz. Patentrecht. Von Dr. E. E. Lienhart. Was man vom Schutz und der Verwertung von Erfindungen wissen muss. Rechts-Hilfs-Verein, Zürich, Reberstr. 33, 1943, IV+16 S. Preis Fr. 1.— Dies Büchlein behandelt in klarer und knapper Form den Schutz und die Ausbeutung von Erfindungen. Wie sicher sich der Erfinder den Genuss seines Werkes? Wie können Drittpersonen eine Ausnützungsbefugnis erhalten? Diese und die anderen einschlägigen Fragen werden leichtfasslich beantwortet. Jeder Erfinder und jeder Geschäftsmann, der mit Patenten zu tun hat, sollte das Büchlein besitzen.

Der Geschäftsspiegel. Von H. G. Stokar. Fr. 2.— Verlag Organisations A.G., Zürich 6. — Das Büchlein enthält einen ausführlichen Fragebogen zur Prüfung der Leistungsfähigkeit eines Geschäftes und will mit 245 Fragen jedem Gewerbetreibenden und Kaufmann Anregung geben, über sein eigenes Unternehmen nachzudenken. Ein Gutschein zu kostenloser fachmännischer Beratung liegt dem zum schmucken Büchlein bei.

Jahrbuch der eidg. Räte 1943. Rund 450 Seiten, Leinen gebunden, Fr. 6.—, Buchverlag Verbandsdruckerei A.G., Bern. — Der Bilder-Duden für Staat und Wirtschaft hat eine Neugestaltung erfahren durch die Teilung in einen Bilder-, Text- und Anzeigteil.

Im Bilderteil werden sämtliche Bundesräte, National- und Ständeräte sowie die Bundes- und Versicherungsrichter in einem charakteristischen Bild und kurzer Biographie vorgestellt. Der Textteil des Jahrbuches der Räte will dem Leser aus dem schweizerischen staatspolitischen Schrifttum Darstellungen und Dokumente zugänglich machen, denen für die gegenwärtige Lage und für die nächste Zukunft der Schweiz eine besondere Bedeutung zukommt.

Geschäftliche Mitteilungen

Konserven-Vorsorge für den nächsten Winter!

Besonders jetzt, während der gemüse- und fruchtarmen Zeit, kommt einem die Bedeutung der Konserven als unentbehrliches Lebensmittel klar zum Bewusstsein. Glücklicherweise sind für diesen Winter noch ausreichend Vorräte vorhanden. Wie aber steht es mit der Versorgung für die nächsten Winter?

Die Konservenfabrik Lenzburg trifft schon seit Monaten alle Vorbereitungen zur Sicherstellung der nötigen Gemüse und Früchte, sowie der übrigen Materialien für ihre diesjährige Konservenproduktion.

Dabei bereitet die Beschaffung der erforderlichen Blechbüchsen zunehmend grössere Schwierigkeiten. Seitdem die Einfuhr an Weissblech sozusagen blockiert ist, schmolzen die Vorräte bedenklich zusammen, so dass man sich fortan beinahe ausschliesslich mit den von den Konsumenten zurückkommenden leeren Büchsen behelfen muss. Jeder Verbraucher muss es sich deshalb zur Pflicht machen, die Büchsen sofort nach dem Öffnen zu reinigen, zu trocknen und dem Lieferanten gegen entsprechende Vergütung zurückzugeben. Es darf nicht mehr vorkommen, dass die selbst mit teurem Geld nicht ersetzbaren Konservenbüchsen in den Kellerkriecher oder zur Metallverwertung wandern. Die gebrauchten Konservenbüchsen werden in Lenzburg einwandfrei gereinigt, mit einer

FIF UNIVERSITÄT BERN FORSCHUNGSINSTITUT FÜR FREMDENVERKEHR

Kurs für Praktiker über betriebswirtschaftl. Buchführung im Hotel

8. und 9. April in Bern

Der Kurs findet in der Universität statt, wendet sich aber an den Praktiker. Er unterscheidet sich von vielen anderen Kursen dadurch, dass wenige Referenten ein abgeschlossenes Thema behandeln. Die Stundenzahl ist reichlich bemessen, damit die Zuhörer das Neue, das vorgetragen wird, in Ruhe aufnehmen können und genug Zeit zur freien Diskussion übrig bleibt. Wer die Grundlagen der doppelten Buchführung kennt, wird dem Kurs mit Leichtigkeit folgen können.

Das schweizerische Gastgewerbe hat Gelegenheit, die neuen Ideen über Kalkulation und Buchführung kennen zu lernen, die heute in jedem Wirtschaftszweig zur Diskussion stehen. Mit den alten, überlebten Verfahren kommt man in diesen schweren Zeiten nicht mehr durch. Das Kursprogramm mit Anmeldechein kann beim Forschungsinstitut für Fremdenverkehr, Bern, Feichergasse 16, Tel. 3.03.73 bezogen werden.

neuen hygienischen Lackschicht überzogen und wieder gefüllt. Darum jede leere Büchse zurückgeben! Denkt an den nächsten Winter!

Saisoneröffnungen

Bex: Solbad Hôtel Dent du Midi, 10. April.

Redaktion — Rédaction: Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi



Mit dem UNZERBRECHLICHEN SPEISEWÄRMER

CALI

Verkauf durch die führenden Hotellieferanten
Bezugsquellennachweis: Guido MAYER, Lausanne

LACTALBA

das neue schlag- und backfähige

Schweizer Milch-Eiweiss

Hilfsprodukt zur Herstellung von

Japonaiböden - Caprirollen
Schaffhauserzungen - Rehrücken
Praliné-Schnittchen - Mandelmasse
Edelweiss-Schnittchen - Makronenböden
Vogelneester - Früchtecakes
Mohrenkopfmasse - Dressierte Konfekt
Schaumkonfekt - Diverse Torten usw.

Verlangen Sie unverbindlich den Lactalba-Prospekt mit Backrezepten von Ihrem Eierlieferanten

Bezugsquellennachweis vom Hersteller:

Jacob Tobler, St. Gallen

A VENDRE

1 calandre électrique

1 m. 20, état neuf avec moteur, marque Schilters, Blanchisserie Hollenstein, Mont Pélérin.

Gesucht nach Basel:

Mädchen

zu Ehepaar in Einfamilienhaus. Hilfen vorhanden. Offerten mit Zeugnisabschriften, Referenzen, Lohnansprüchen und Bild nebst Altersangabe an Frau R. Alliot, Z.Z. Astoria, Davos-Platz.

Gesucht für Sommersaison nach Arosa:

Küchendienst (pâtisseriekundig), Aide (Jüngeres), Personal-Kaffeeködchen, Küchenmädchen, Officemädchen, Küchenbursche, Lingere-Glätterin, Wäscherin-Lingere, Sekretärin-Gouvernante, Portier-Conducieur, Etagenportier, Zimmermädchen, Oberkellner-Anfänger, strebsamer, Saalbote, Saallehrbinder, Office-Bursche, sowie Jung. Chasseur

Handchriftliche Offerten mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Photos sind zu richten unter Chiffre A. A. 2739 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

KAFFEE - TEE

von anerkannt vorzüglichem Aroma

KAFFEE-SURROGAT „INOCA“

mit 25 oder 50% reinem Kaffee

Büchle & Co

Gross-Röstereien
ZÜRICH UND LANDQUART

Telephon: Zürich 346 77 - Landquart 512 03

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Reception-, Dolmetscherdienst, individueller Unterriicht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesamerllee 32.

Passantenhotel am Thunersee sucht in Jahresstelle:

General-Gouvernante

gute, 30-35 jährig

1 tüchtiges Zimmermädchen

1 Lingere-Wäscherin

1 Saallehrtochter

1 Bufftlehrtochter

Mausmädchen, Lehrzimmerrädchen

Offerten unter Chiffre M. H. 2730 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Feinste Haselnüssli

couponfrei, sehr beliebt, nahrhaft und gesund. Per Kilo verkauft 23 Crs. franko. Auftr. unter Chiffre C. & A. Graf, St. Gallen Biscuits Tel. 210 88

Junge Tochter sucht Stelle in gutes Hotel oder Restaurant zur Erlernung des Buffeldienstes

Offerten bitte unter Chiffre L. K. 2738 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Portiansforellen

Spezialität
küchenfertig — lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)

Einzigartige Gelegenheit
Luftgetrocknete Bündner Edelsteinpilze

solange Vorrat à Fr. 30.— p. Kgr. Offerten nimmt entgegen L. Pöls, Josefstrasse 42, Zürich 5.

Gesucht auf Mitte April selbständige

TOCHTER für Rest. u. Saal

Jahresstelle. — Familie Kessler, Kulin, Davos-Wolfgang, Tel. 7 87.

Hotelsekretär-Kurse

sowie kombinierte Kurse für Handel- u. Hotelfach

beginnen am 29. APRIL

Handelsschule Rüedy BERN

Bollwerk 35 Telephon 310 30

Buchführung, Sprachen, Maschinen-schreiben, Stenographie, Menu- und Weinkunde, Hotelbetriebslehre, Hotelfrecht etc.

STELLENVERMITTLUNG
Prospekt gratis - Beste Referenzen

Horgen Glarus

zeitgemäss formschön bequem preiswert

A.-G. Möbel-fabrik Horgen-Glarus in Horgen

Kochlehrling gesucht

nicht über 18 Jahre, in gutes Hotel mit 50 Betten, Jahresbetrieb, am Genfersee. Eintritt 1. April od. nach Vereinbarung. Lehrlatz 2 1/2 Jahre. Kein Lehrgeld. Offerten unter Chiffre G. S. 2745 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Confit-Pec

Reichhaltigste und beste Confitüre

Handwritten: spart Confitüre

REVUE SUISSE DES HOTELS

N° 12
Bâle, 25 mars 1943

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

N° 12
Bâle, 25 mars 1943

NOTRE ECOLE

Rien ne s'oppose plus désormais à la réouverture de notre Ecole Hôtelière le 3 mai prochain. Grâce à un effort considérable et à une volonté unanime, nous avons maintenant tout pour réussir, et nous réussissons.

Située dans un cadre magnifique, reconnue et soutenue par les pouvoirs publics, basée sur une situation financière solide, ayant un programme et un but, notre Ecole entre ainsi pleine de promesses dans une nouvelle phase de son existence.

Pendant 50 ans elle a été l'un des meilleurs ambassadeurs de notre hôtellerie nationale. Des centaines d'élèves suisses et étrangers, forts de ce qu'ils avaient appris chez nous, ont travaillé dans le monde et sont allés grossir les rangs de l'élite hôtelière de tous les pays. Notre Ecole a été sans conteste pendant ce demi-siècle un modèle du genre, connue et appréciée de partout.

Hélas, ce passé brillant, ces méthodes en honneur autrefois ne suffisent plus aujourd'hui pour assurer l'avenir. Pour faire face aux exigences modernes d'un véritable enseignement spécialisé, l'Ecole Hôtelière de Lausanne a dû être complètement réorganisée et placée dans le cadre de l'enseignement professionnel au sens légal du terme. Une place lui a été nettement assignée par les pouvoirs publics dans le cadre de la loi fédérale sur la formation professionnelle du 26 juin 1930. Elle a pour mission de former l'hôtelier complet, et les élèves qui sortent de notre établissement, tous leurs cours terminés, seront protégés, auront un titre officiellement reconnu et seront les seuls jeunes hôteliers dont on pourra dire qu'ils possèdent vraiment les qualités requises pour l'exercice de leur profession. La section pour la formation professionnelle de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers

et du travail (BIGA) entend donc une fois pour toutes coordonner les efforts de l'hôtellerie suisse dans ce domaine et confier à chacune des écoles actuellement existantes (Lausanne, Lucerne, Zurich, etc.) une mission précise à laquelle correspondront pour nos entreprises des droits et des devoirs déterminés quant aux futures conditions d'engagement du personnel. Ainsi se trouvera réalisée la base indispensable à une saine organisation professionnelle de l'hôtellerie suisse.

Ce sont ces raisons profondes qui ont justifié la nouvelle organisation de notre Ecole, la refonte de son programme et les dispositions spéciales de ses cours. Sans entrer pour l'instant dans les détails sur lesquels nous aurons l'occasion de revenir, on peut dire que notre Ecole a un triple but:

1. Permettre un recrutement aussi large que possible de la jeunesse ayant un intérêt à faire carrière dans cette branche vitale de notre économie nationale.
2. Sélectionner les meilleurs par des conditions d'admission et un programme judicieusement adaptés aux nécessités professionnelles.
3. Améliorer le standard de l'hôtellerie et des hôteliers de demain, de manière à pouvoir lutter victorieusement en Suisse et à l'étranger contre la concurrence qui se fera de plus en plus redoutable sitôt la guerre terminée.

Quant aux cours eux-mêmes, ils ont été adaptés aux conditions modernes de l'enseignement spécialisé et offrent cet avantage unique dans les annales de la formation professionnelle suisse, qu'ils sont complétés par des stages pratiques obligatoires et rétribués dans nos meilleurs entreprises.

Autre particularité: tous les cours peuvent se suivre indépendamment les uns des autres et une fois le cycle des études complètement terminé, le jeune hôtelier qualifié obtient un certificat et un engagement rétribué pendant un an qui sera son tremplin et qui le lancera dans sa nouvelle carrière. Ayant ainsi conquis son poste de haute lutte, ayant été sélectionné parmi les meilleurs, ce jeune hôtelier, fort de la solide instruction qu'il aura acquise à l'Ecole et dans la pratique du métier, pourra envisager l'avenir avec confiance, car il aura pour lui ses connaissances, son expérience, l'appui de l'autorité professionnelle et de celle des pouvoirs publics.

De telles dispositions sont suffisamment lourdes de conséquences pour qu'il ne soit pas inutile de les signaler, dès à présent, à l'attention des professionnels de l'hôtellerie de demain.

Il n'est pas douteux, en effet, que sans rien abandonner des qualités qui ont fait sa réputation mondiale, l'hôtelier suisse devra à l'avenir, faire face à une concurrence de plus en plus menaçante. Il devra devenir un véritable industriel, un homme qui calcule avec précision, qui travaille avec des budgets, des moyennes et des prix de revient dans une mesure beaucoup plus poussée que cela n'a été en général le cas jusqu'à présent et M. le professeur A. Walther n'aura certes pas de peine à en faire la démonstration dans son cours à Berne les 8 et 9 avril prochain.

N'oublions pas que l'après-guerre nous placera, nous les hôteliers plus particulièrement, devant des problèmes inconnus jusqu'à ce jour. Le tourisme renaîtra sans doute, mais dans une Europe appauvrie où la rivalité commerciale se fera implacable, et celui qui ne saura pas ou qui ne voudra pas s'adapter sera appelé à céder sa place à de plus habiles et de mieux qualifiés. Aujourd'hui déjà ceux qui ont leur mot à dire dans la conduite des entreprises éliminent systématiquement les incapables pour les remplacer par des personnalités stylées, instruites non seulement par l'expérience toujours insuffisante et incomplète, mais par des études poussées qui développent l'esprit et permettent à ceux qui les ont faites de voir plus grand, de voir plus loin et de percevoir des horizons nouveaux si nécessaires dans une profession comme la nôtre.

Sans doute la paix offrira à notre hôtellerie et à notre jeunesse des perspectives insoupçonnées, mais on peut dire sans risque de se tromper que le tourisme international mettra des années avant de reprendre normalement son cours et si l'on peut espérer que les qualités de notre hôtellerie continueront à être appréciées en Suisse comme à l'étranger, ne soyons pas trop optimistes quant aux possibilités de réalisation que l'avenir nous réserve. L'hôtellerie n'est plus un monopole de notre pays, l'étranger a saisi toute l'importance du tourisme pour l'économie nationale. Il nous a ravi nos méthodes, les a même perfectionnées, et l'après-guerre pourrait bien nous réserver de cruels retours.

Tous les pays qui nous entourent, et même ceux au delà des mers, perfectionnent actuellement déjà leur appareil touristique; des écoles se créent en Allemagne, en France, en Italie, en Angleterre, en Hongrie, etc.: on prépare l'avenir. On luttera donc sur le plan économique, mais on devra lutter aussi et surtout sur le plan social et il faudra être singulièrement qualifié pour être admis à travailler hors de son propre pays! Que ceux qui seraient tentés de penser le contraire réfléchissent un instant et fassent un peu d'Histoire; il devront très vite convenir que les plans les plus beaux ne peuvent rien contre la nature même des choses. Ce serait un erreur fondamentale de croire que sitôt après la fin de la guerre l'étranger ouvrirait toutes grandes les portes à notre jeunesse hôtelière. L'homme du front sera là pour nous dissuader. Seul peut-être le spécialiste indispensable pourra prétendre à pareille faveur.

Ainsi l'avenir appartiendra aux meilleurs et notre Ecole est là dans sa conception moderne pour armer notre jeunesse pour la vie. Que ceux qui veulent apprendre et se perfectionner s'inscrivent dès aujourd'hui à nos cours. Demain pour beaucoup sera peut-être déjà trop tard.

Le 22 mars 1943.

Ecole Hôtelière de la SSH.,
Lausanne

F. COTTIER, Dir.

Conditions d'admission aux cours

Le Programme de l'Ecole comprend les cours suivants:

1. **Un cours préparatoire d'introduction à l'hôtellerie** (cours de préapprentissage)
Durée: 3 mois.
Donné en français et en allemand.

Conditions d'admission:

Avoir 17 ans révolus; avoir si possible une bonne instruction secondaire et une certaine pratique du métier.

But:

Permettre aux élèves d'acquérir les connaissances élémentaires nécessaires à la profession et de se préparer, soit à un apprentissage de cuisine, soit à un apprentissage de sommelier. La durée du cours est imputée sur le temps d'apprentissage. La S.S.H. pourvoira elle-même aux places nécessaires.

2. **Un cours de cuisine**

Durée: 5 mois.
Donné en français.

Conditions d'admission:

Avoir 18 ans révolus; avoir suivi avec succès un enseignement secondaire spécialisé (Ecole supérieure de commerce, 3 ans, ou son équivalent) ou bien posséder un certificat de fin d'apprentissage de cuisinier ou d'employé de commerce.

But:

Donner aux élèves la possibilité d'acquérir les éléments de base nécessaires à la pratique de l'art culinaire.

3. **Un cours de service-restauration**

Durée: 5 mois.
Donné en français.

Conditions d'admission:

Avoir 18 ans révolus; avoir suivi avec succès un enseignement secondaire spécialisé (Ecole supérieure de commerce, 3 ans, ou son équivalent) ou bien posséder un certificat de fin d'apprentissage de cuisinier ou d'employé de commerce.

But:

Donner aux élèves la possibilité d'acquérir les éléments de base nécessaires à l'art de servir à table.

4. **Un cours de secrétaire d'hôtel**

Durée: 3 mois.
Donné en français.

Conditions d'admission:

Avoir 18 ans révolus; avoir suivi avec succès un enseignement secondaire spécialisé (Ecole supérieure de commerce, 3 ans, ou son équivalent) ou bien posséder un certificat de fin d'apprentissage de cuisinier ou de sommelier.

But:

Donner aux élèves la possibilité d'acquérir les éléments de base nécessaires à la pratique du travail de bureau-caisse-réception d'un hôtel.

5. **Un cours commercial hôtelier**

Durée: 3 mois.
Donné en français.

Conditions d'admission:

Avoir 23 ans révolus; avoir suivi tous les cours et fait tous les stages exigés par l'Ecole ou leur équivalent; avoir fait de plus 2 ans au moins de pratique dans l'hôtellerie.

But:

Cours supérieur destiné aux hôteliers ayant déjà la pratique du métier. Il constitue un perfectionnement des cours précédents et traite plus spécialement des questions comptables, juridiques, économiques et sociales. Il est agrémenté de conférences faites par des personnes spécialisées dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme.

6. **Cours spéciaux**

Hors programme, donnés par des spécialistes. Les hôteliers eux-mêmes peuvent y être invités. Ces cours ont lieu à certaines époques et sont d'une durée limitée.

Stages

Chaque cours, terminé avec succès (cours préparatoire et cours commercial hôtelier exceptés) comporte un stage de 6 mois obligatoire et rétribué dans un bon hôtel de la Suisse.

Certificats

L'élève qui a terminé l'un des cours avec succès a droit à un certificat attestant les études faites.

Placement des élèves

L'élève qui a suivi tous les cours ou leur équivalent et qui a fait les stages nécessaires, reçoit le certificat de fin d'études de l'Ecole Hôtelière de la S.S.H. et est ensuite placé dans un bon hôtel de la Suisse avec un engagement ordinaire, convenablement rétribué, pour une durée d'un an.



A nos Sociétaires

Nous avons le profond regret de vous faire part de la douloureuse perte que notre Société vient d'éprouver en la personne de

Monsieur

Angelo Sorgesa

Propriétaire du Buffet de la Gare
d'Acquarossa-Comprovasco

décédé dans sa 76^{ème} année, le 14 mars 1943, après une longue et pénible maladie.

Nous vous prions de conserver le meilleur souvenir de ce fidèle membre depuis plusieurs années.

Au nom du Comité central

Le président central:

Dr H. Seiler.

Vers un contrat collectif de travail vaudois

Des délégations de la Société cantonale vaudoise des hôteliers, de la Société des cafetiers et restaurateurs du canton de Vaud et de la Société suisse des hôteliers se sont réunies au Buffet de la Gare de Lausanne, le 10 mars, sous la présidence de M. Tissot, Leysin, pour discuter à fond un projet de contrat collectif de travail avec l'Union Helvetia, contrat qui concernait le canton de Vaud. La Société suisse des hôteliers était représentée par son président central, le Dr H. Seiler, et par le Dr M. Riisen, directeur du Bureau central.

Les organisations vaudoises en question avaient d'abord l'intention d'établir et de mettre au point ce contrat seules avec l'Union Helvetia. Mais, étant donné l'importance de la question, les organisations centrales ont tenu à discuter la chose auparavant avec les Vaudois. Cet échange de vue préliminaire s'est révélé très nécessaire. Certains articles du projet devaient être soumis à une révision. Dans leur nouvelle forme, ils seront définitivement discutés et mis au point avec l'Union Helvetia lors d'une séance commune qui pourra avoir lieu au début d'avril.

Les organisations vaudoises, la Société des hôteliers comme la Société des cafetiers et restaurateurs, estiment en effet qu'il faut conclure un contrat collectif de travail sur le terrain cantonal comme l'ont fait les Zurichois il y a quelque temps déjà, et comme viennent de le faire les organisations bernoises. On trouve qu'une réglementation cantonale est plus judicieuse que des réglementations communales ou des prescriptions établies par les diverses sections, car cela donne lieu à une trop grande diversité et dispersion qui doivent être évitées. Dans le canton de Vaud, il existe déjà des réglementations locales de ce genre et, comme on en prévoit d'autres, un contrat collectif de travail cantonal correspond à une nécessité.

Ce qui est particulièrement notable, c'est que la réglementation proposée par les organisations cantonales vaudoises va sur certains points plus loin que les règlements établis dans les cantons de Zurich et de Berne. Si cette manière de procéder continuait à se répandre, on aurait pour finir une collection disparate de contrats collectifs de travail dans les diverses régions touristiques ou stations, et cette diversité ne serait ni judicieuse ni justifiée. Devant cet état de choses, la question d'un contrat collectif de travail général, applicable dans toute la Suisse, finira forcément par se poser.

A l'attention spéciale de nos membres

Aujourd'hui encore, nos membres se servent fréquemment, avec raison du reste, de notre formule jaune de « contrat de travail pour l'industrie hôtelière suisse » lors de l'engagement de leur personnel. Or, du fait des divers contrats de travail du canton de Zurich, de Berne et des règlements spéciaux intervenus dans le canton de Bâle-Ville, ainsi que dans certaines communes vaudoises, il est indispensable que nos membres examinent attentivement quelles sont les prescriptions des contrats collectifs de travail ou des règlements officiels qui sont déjà prévues et quelles sont celles qui doivent éventuellement être laissées de côté ou modifiées comme il convient. Nous attirons donc expressément l'attention de nos membres sur le fait que, dans de tels cas, notre formule ne peut être utilisée simplement sans modification. Les contrats collectifs de travail et les règlements légaux l'emportent naturellement sur les prescriptions de notre formule de contrat de travail et ne peuvent être modifiés.

Cela n'empêche d'ailleurs pas notre formule d'être toujours utilisable, mais elle convient surtout aux endroits dans lesquels il n'y a pas de contrat collectif de travail ou de réglementation officiels, ce qui est le cas dans la plupart des cantons.

M. R.

Pas d'attribution de coupons supplémentaires de repas

On a souvent, dans les milieux hôteliers, estimé que les autorités pourraient bien attribuer à notre population, comme elles l'avaient fait lors de l'introduction du système des coupons de repas, une carte supplémentaire de ces dits coupons. Or un conseiller national, Monsieur Hôppli, a posé une question écrite au Conseil fédéral au sujet de la remise d'une carte supplémentaire de coupons de repas à certaines catégories de personnes.

Le Conseil fédéral vient de répondre à cette question en rappelant les principes qui président au rationnement et en insistant sur les quantités considérables de marchandises que représente un seul coupon attribué à chaque habitant de notre pays. Voici sa réponse:

« L'attribution supplémentaire de coupons de repas aux personnes qui, pour des raisons professionnelles, sont obligées de manger hors de chez elles équivaudrait à un double ravitaillage en denrées rationnées, ce qui dérogerait au principe fondamental du rationnement: «Egalité de traitement pour tous les ayants droit.» Si cette faveur pouvait être envisagée, elle devrait s'étendre à toute la population. Or une telle mesure ne saurait être appliquée, vu l'état de notre ravitaillage en denrées alimentaires, car la remise d'un seul coupon supplémentaire de repas aux quelque 440000 personnes résidant actuellement en Suisse représenterait environ 675000 kilos de denrées alimentaires rationnées.

Les nombreuses possibilités d'échange qui offre aujourd'hui la carte de denrées alimentaires divisée en trois parties permettent aux ayants droit d'obtenir le nombre plus ou moins grand de coupons de repas dont ils ont besoin. Si, dans l'échange de leur carte de denrées alimentaires, les intéressés agissent avec parcimonie, conformément aux mesures d'économie de l'Office de guerre pour l'alimentation, qui sont applicables par analogie à l'alimentation dans les restaurants, il peuvent obtenir une nourriture suffisante en dehors de leur domicile sans affecter en quelque façon le ravitaillage de leur famille.»

Trafic et Tourisme

Les abonnements de vacances continueront à être émis

« Les entreprises de transport intéressées ont décidé, pour stimuler le trafic touristique indigène, de remettre du 1er avril au 31 octobre 1943 l'abonnement de vacances donnant droit à des demi-billets. Les prix (10 fr. pour l'abonnement de 10 jours, et 3 fr. 50 pour chaque prolongation de 7 jours), restent inchangés, de même que les conditions d'utilisation. La seule différence est que, à partir du 1er avril, l'abonné pourra obtenir pour le même abonnement, quatre cartes supplémen-

taires au lieu de trois seulement comme jusqu'ici. L'abonnement, avec les quatre prolongations, atteindra ainsi une durée de validité maximum de 38 jours.»

Cette nouvelle communiquée par la Direction générale des C.F.F. sera sans doute bien accueillie par les milieux touristiques et hôteliers, car les abonnements de vacances sont très appréciés de la population et contribuent beaucoup à ranimer le tourisme, spécialement dans les stations ou villes excentriques.

Le tourisme tessinois en période de guerre

Nous avons déjà relevé ici la situation précaire dans laquelle se trouvait depuis la guerre le tourisme tessinois, situation qui n'est que faiblement atténuée par l'accroissement du trafic interne. Les données que nous fournit aujourd'hui l'Office cantonal de statistique nous permet de nous rendre compte exactement de cet état de choses. Il est intéressant de comparer les chiffres suivants:

En 1938, le Tessin recevait encore 114,165 hôtes. En 1939, ce nombre était déjà descendu à 87,814 pour tomber en 1940 à 42,922. En 1941 il remontait à 57,070 et atteignait 60,852 en 1942. Le nombre des nuitées a suivi la même courbe. De 597,457 en 1938, il tombe à 416,811 en 1939 et à 239,456 en 1940, pour remonter à 320,626 en 1941 et à 332,500 en 1942. On voit donc que malgré l'amélioration enregistrée, la différence avec 1938, qui était pourtant une année très moyenne, est fort sensible. Pour 1942, on a compté 37,979 nuitées d'hôtes étrangers, 233,145 nuitées d'hôtes suisses, nous ne comptons 56,284 nuitées d'hôtes tessinois.

Il est donc clair que c'est le tourisme indigène qui apporte la plus ample contribution au trafic tessinois et il convient d'intensifier la propagande dans notre pays et de rendre les hôtels et restaurants de ce canton toujours plus attrayants. Car il ne faut pas oublier que l'apport du tourisme ne se limite pas à des nuitées, mais constitue une source de gain pour toute la population en général. Une attention spéciale devra être accordée aux manifestations folkloriques qui sont toujours très en faveur. Le Tessin organise déjà la Foire de Lugano et la Foire des artisans de Locarno, et il ne reste plus qu'à introduire une manifestation de ce genre au printemps pour que le programme soit complet.

Les bienfaits de l'électrification de nos chemins de fer

Ce n'est qu'aujourd'hui que chaque citoyen se rend compte des avantages d'un réseau électrifié. Que ferions-nous si nos chemins de fer étaient encore en bonne partie au régime de la vapeur comme pendant l'autre guerre? En 1941 les transports à la traction électrique ont atteint le chiffre de 14,5 milliards de km-tunnels et la consommation d'énergie celui de 660 millions de kilowatt-heures. Pour assurer à la vapeur un trafic de même importance il aurait fallu plus d'un million de tonnes de combustibles, soit environ le tiers de notre consommation totale de charbon. Avec peine en aurait-on trouvé une faible portion, prélevée sans doute sur les contingents de l'industrie et du chauffage et qu'on eût

dû payer fort cher — l'énergie électrique par contre n'a pas renchéri. Aussi en serions-nous aujourd'hui au régime des horaires réduits, comme pendant la guerre de 1914-1918.

Dans les associations touristiques

L'assemblée générale de l'Association des intérêts de Genève

Pour la cinquante-huitième fois, les membres de l'Association des intérêts de Genève se sont réunis en assemblée générale, sous la présidence de M. Marc Cougnard, et en présence de M. Albert Picot, conseiller d'Etat, de M. Henri Schoenau, président du Conseil administratif, et M. Paul Budy, directeur de l'Office central du tourisme à Lausanne.

M. Cougnard présenta d'abord un rapport détaillé sur l'activité du comité pendant l'année 1942, activité qui fut concentrée particulièrement sur la préparation et la célébration du deuxième millénaire de Genève. Après avoir rappelé les divers aspects de ces festivités, et la part prise par les Intérêts de Genève à leur réussite, M. Cougnard déclare que l'année 1942 a été pour le tourisme genevois, la meilleure depuis 1939. Mais il est indispensable que les C.F.F. comprennent la nécessité d'émettre à nouveau des billets à prix réduits en faveur de Genève à l'occasion des manifestations prévues pour l'été prochain. Les billets spéciaux émis à l'occasion du deuxième millénaire ont eu déjà un effet heureux sur notre tourisme, ce qui a incité l'Association à adresser, en collaboration avec d'autres groupements économiques, un mémoire demandant à la direction générale des C.F.F. de nouvelles améliorations.

M. le conseiller d'Etat Picot, parlant au nom du gouvernement et du Conseil administratif, tint à féliciter l'A.I.G. de son travail et du succès des fêtes de 1942. Effleurant les nombreux problèmes qui se posent au tourisme genevois, — hôtels, casino, etc. — il rendit hommage à la compréhension des C.F.F. qui ont maintenu les billets du dimanche pour Genève comme pour Bâle.

Mais le problème le plus important est celui des finances genevoises. Il faudra reprendre aussi celui des « carrières », autrement dit de la formation professionnelle des élites économiques, commerciales et touristiques.

L'assemblée procéda ensuite à la réélection pour deux ans de dix membres du comité. MM. Philippe Albert, Marius Berthelot, Gottlieb Blatter, Fernand Cottier, Marc Cougnard, Max Dunand, Louis Kramer, Edmond Naville, Alfred Pelligot et James Véron.

M. Marc Cougnard annonça enfin qu'un concours hippique serait organisé à nouveau cette année et qu'il durerait deux jours. Une exposition philatélique de grande envergure aura lieu en outre au Palais des expositions du 17 au 26 septembre. Plus de 130 collectionneurs suisses se sont déjà inscrits pour participer à cette manifestation, dont la partie la plus intéressante sera constituée par le Salon du centenaire où les connaisseurs, — et les autres, — pourront admirer à côté de timbres suisses, les premiers échantillons de l'art philatélique genevois de 1843.

Taxes de la SUISA

On sait que la convention que nous avons passée avec la Suisse arrive à échéance cette année. Nous devons donc décider ces prochains jours si nous désirons que les tarifs en vigueur actuellement soient révisés ou non. Pour cela nous aimerions savoir si nos membres ont été satisfaits des prescriptions de cette convention.

Pour faciliter nos négociations, nous aimerions donc prier instamment nos membres de nous renseigner, aussitôt que possible sur les expériences qu'ils ont faites dans ce domaine. Il serait utile que de nombreux membres prennent position à ce sujet et n'hésitent pas à exprimer leur opinion. Si aucune communication ne nous était faite, nous devrions naturellement en conclure que la convention de tarif actuelle est tout à fait en ordre et peut continuer à couvrir.

La direction du Bureau central.

Divers

Obscurcissement

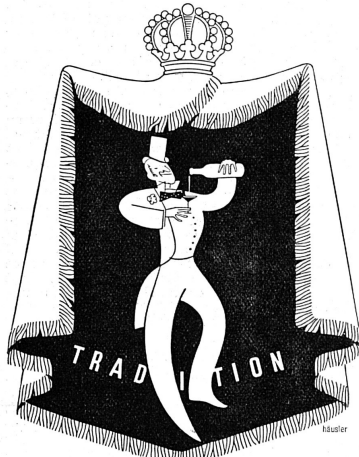
Nous attirons l'attention de nos membres sur la communication que le commandement de l'armée vient de faire:

D'entente avec le Conseil fédéral, le général a décidé de reporter, à partir du 1er avril, le début de l'obscurcissement à 21 heures et de fixer sa fin, dès le 2 avril, à 4 heures du matin.

Nécrologie

Angelo Sorgesca †

C'est avec une profonde tristesse que nous avons appris la nouvelle de la mort d'un de nos plus fidèles membres, M. Angelo Sorgesca, décédé le 14 mars, dans sa 76ème année, après une longue et pénible maladie. M. Sorgesca, qui était membre de la Société suisse des hôteliers depuis 1908, était l'ancien propriétaire de l'Hôtel Suisse, Posi et Métropole à Bellinzona et il exploitait présentement avec sa famille le Bujiet de la Gare d'Acquarossa-Comprovasco. M. Angelo Sorgesca qui fut un excellent hôtelier s'est lancé jeune dans la carrière et a fait de longs stages à l'étranger, à Londres en particulier, avant de rentrer en pays. Il a toujours attribué une grande importance à l'organisation professionnelle et il a toujours manifesté un profond attachement à notre Société. Avant de mourir, il a même expressément demandé à sa famille de continuer à faire partie de notre Société. Nous prions Mme Sorgesca et ses fils de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie et de nos sincères condoléances.



Bellardi
Vermouth
PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

ZU VERKAUFEN
Hôtel du Lion d'Or
AU SENTIER (Vallée de Joux)
Möbliertes Hotel von altem Renomme, bestehend aus: Café-Restaurant, Speisesälen, grossen Gesellschaftssälen, Veranda, Sälen für Vorstandssitzungen, 20 Schlafzimmern mit fl. Warm- und Kaltwasser; grosse Garage, moderne Kegelspiele, Oekonomiegebäude, Dependancen, Zentralheizung. Für Bedingungen und Auskünfte sich wenden an: Etude G. GIROUD, Noireau au SENTIER (Wald).

A vendre pour cause de santé, dans très belle situation des Montagnes neuchâteloises un
Hôtel-Restaurant
avec vastes dépendances; aménagement moderne; construction 1938. Affaire intéressante pour personnes qualifiées. S'adresser sous chiffre B.F. 2710 à la Revue Suisse des Hôtels, Bâle 2.

Vente aux enchères

du solde des meubles et du matériel d'exploitation de

L'HOTEL SAVOY

Avenue de Cour 29 A LAUSANNE Trolleybus No 12 ou 14

chaque jour, du lundi 5 au samedi 17 avril
dès 9 h. 30, avec reprise à 14 h. 15, dans l'ordre suivant:

Lundi 5, mardi 6 et mercredi 7 avril:
Mobilier de 120 chambres à coucher, avec literie de qualité, en excellent état d'entretien, à 1 ou 2 lits, avec ou sans armoires à glace.

Jeudi 8, vendredi 9 et samedi 10 avril:
Mobilier du rez-de-chaussée: grand hall, fumoirs, salons, billards, un grand coffre-fort à casiers, divers fauteuils, canapés, chiffonniers, tables à écrire, chaises longues; lampadaires, lustres, tables et chaises de salle à manger et autres, meubles de corridor, glaces, etc.

Lundi 12 et mardi 13 avril:
Objets de literie: duvets, couvertures laine, édredons, traversins et coussins de toutes dimensions.
Tapis: environ 100 pièces de tous genres et dimensions, Orient et autres, pour salons, halls, corridors et chambres à coucher.

Mercredi 14 et jeudi 15 avril:
Argenterie: un lot de couverts (couteaux, cuillères et fourchettes), plats ronds et ovales, légumiers, cocottes, cafetières, théières, une « voiture à trancher », etc.
Batterie de cuisine d'hôtel, notamment cuivres et machines diverses; fourneau-potager, tables chaudes et autres, balances et quantité d'accessoires trop longs à détailler.

Vendredi 16 et samedi 17 avril:
Un certain nombre de lits de fer, matelas bon crin, de même qu'un important matériel de jardin (bancs, fauteuils, chaises et tables en fer, bois ou jonc) ainsi que tout ce qui pourrait rester à réaliser.

A NOTER: la lingerie, la vaisselle et la verrerie étant réservées, ne seront pas mises en vente!

EXPOSITION sur place les jeudi 1er et vendredi 2 avril, de 14 à 16 heures.
Pour tous renseignements, s'adresser au soussigné:

L. KOHLER, Agent d'affaires patenté.

Une seule salle en vaut 3
grâce aux

PORTES-ACCORDEON HELD
Brevet G. No. 167.421

Recommandables pour restaurants, hôtels, salles de réunions, de fêtes, de gymnastique, hôpitaux, etc.

En quelques secondes, une grande salle est transformée en 2 ou 3 salles plus petites. Elle reprend ses dimensions primitives avec la même facilité. Isolation acoustique satisfaisante. Problème de chauffage facilité. Rendement du capital amélioré. Documentation sur demande.

A. HELD & CIE.
Menuiserie - Ebénisterie d'Art
Notre grande spécialité: modernisation et installation de bars, hôtels et restaurants.
MONTREUX Tél. 6.31.41

Geschirrwash- u. Spülmaschine
für Sanatorium
mit 120 Patientebetten in gebrauchtem, aber gut erhaltenem Zustande
zu kaufen gesucht.
Angebote erbeten unter Chiffre T. H. 2717 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

N° 12

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Zellen Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zellen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet, berechnet Adresse Schweiz Ausland
Einmalige Insertion Fr. 3.- Fr. 4.- Fr. 5.- Fr. 6.-
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.- Fr. 3.- Fr. 4.- Fr. 4.50
Mehrfachen werden pro Inseration mit je 50 Cts. Zuschlag
berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Halbtägiger-Glätterin-Stöperin in Restaurationsbetrieb in auf beschaltete Jahresstelle gesucht. Zeugnisfotos, Photo u. Altersangabe an Postfach 45, Rapperswil a.S. (1894)

Hotelier sowie Kellerbursche per sofort in erstklassiges Hotel-Restaurant nach Zürich gesucht. Off. u. Chiffre 1896

Bediende für Grossrestaurant in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild, Alter und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre 1890

Buffettochter zu baldigem Eintritt in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften, Altersangabe und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1891

Chef de réception-caissier est demandé par hôtel de l'ordre, rue Leman, pour fin avril. Place à l'année. 3 langues, collation, ménage cuisine et service. Faire offres sous chiffre 1892

Première de chambre, stylée, place à l'année, entrée immédiate, bons gages. Pension Serzy, Genève. (1888)

Saison de maison-Chauffeur pour entretien jardin et chauffage, place à l'année, bon gage. Entrée à convenir. Pension Serzy, Genève. (1889)

Gesucht in gutgehendem Hotel im Tessin für die Sommersaison: 1 Gouvernante, 1 Aide-Gouvernante, 1 Sekretärin-Volontärin u. Zimmermädchen. Offerten mit Referenzen, Bild und Gehaltsansprüchen an Chiffre 1844

Gesucht in Hotel Kurhaus Weissbad (Appenzel), Ende April u. Mai sprachkundige Sekretärin, Jahresstelle gesucht. Jahresvergütung. Nur Bewerberinnen, die ähnliche Posten seit innewohnen, wollen sich melden. Ferner Saal- u. Saalheföchter, Kaffee- u. Hausburschen, Gärtner, Officien u. Zimmermädchen. Gärtnerin, Wäscherin f. Maschinenbetrieb. (1887)

Gesucht in Hotel mit 100 Betten im Graubünden für die Sommer- u. Winterperiode. Köchin neben Chef, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, Büffettochter, Linigermädchen, Aufwärterinnen, Hausburschen erbeten an Postfach 49552, Flims-Waldhaus. (1886)

Gesucht per sofort in Jahresstellung: 1 Allein- u. 1 Linigängerin, Glättlerin und Holtrahlerin, sucht Stelle. Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 1900

Kaffee-Köchin in mittleres Hotel nach Genf in Jahresstelle gesucht. Zeugnisabschriften und Lohnansprüche sind unter Chiffre E 55272 in an Publicitas Genf einzureichen. (1914)

Kinderbetreuerin. Gesucht auf 1. Mai 1931 in Kleinhotel der Zentral- schweiz frühmorgens Kinderfräulein, das basteln kann und pädagogische Fähigkeiten hat. Zu betreuen sind 8 Buben, 8 und 10 Jahre alt. Die Fräulein hat besorgt während der Schulzeit der Buben die Verwaltung des Wäschereibes, die Fräuleinwohnung und die Instandhaltung der Garderobe. Offener an Postfach Nr. 8, Stans. Überstunden Offerten erbeten. Chiffre 1893

Koch-Chefin (evtl. aus der Lehre), für erstkl. Tessin-Raum Zürich für sofort od. später gesucht. Off. m. Zeugnisabschriften, Photo u. Altersangabe unter Chiffre 1897

Mädchen für Zimmer und Service, das schon in ähnlichen Hotels tätig war, per 1. April gesucht. Garantiertes Monatsverdienst Fr. 150.—. Chiffre 1885

Patissier für Entremets und Patisserie in Jahresstelle gesucht. Sehr bestausgezeichnete Referenzen werden Offerten mit Zeugnisabschriften, Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1892

Sekretärin, Journalführerin, 2 Sprachen, in Bergshotel 120 Betten i. Wallis für die Sommersaison, Eintritt Mitte Juni, gesucht. Chiffre 1882

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zellen. Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag. Schweiz Ausland

Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zellen) Fr. 3.- Fr. 4.-
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.- Fr. 3.-
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorauszahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postfachnummer W 1025, Lausanne per Mandat.

Nachstellungen sind die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau & Reception

Buchhalter, 53jährig, deutsch und französisch sprechend, mit kaufm. und Hotelpraxis, sucht passendes Engagement. Jahreslohn 12000 Fr. oder 4000 Fr. monatlich. Offert. unter Chiffre 455

Hotellerkochen, junge, sprachkundige, mit absolviertem Hotelkurs (Diplom), sucht Stelle für sofort als Stütze der Hotellerin, Küchensachen, Aufwärterin, Tassin oder Fräulein bevorzugt. Offerten unter Chiffre 406

Joune homme de 24 ans, parlant couramment les quatre langues, cherche emploi comme contrôleur ou aide de bureau, de directeur ou Tenaris, en Suisse romande, Cortina. Librairie de suite. E. Romagnoli, Promenade 52, Davos-Platz. (462)

Junger Mann, 27 J., deutsch, holl., franz., engl. sprechend, gute Fremdsprachen- und Hotelpraxis, sucht Stelle. Zeugnisse und Referenzen. Chiffre 1900

Mann, 28 J., in allen Branchen des Hotelfachs versiert, mit Referenzen über Tätigkeit in Küche, Service u. Bureau des in A. Auslandes. Hauptberuflich absolviert, Hotelfachschule, wünscht passendes Engagement. Bevorzugt in Direktion, Stütze des Patron, Chef de Service usw. Lohn Fr. 280.— u. Ort. Chiffre 641

Sekretär, Chef de réception, Volontär 32, bisher in Küche u. Service Restaurant tätig, mit guten Zeugnissen, sprachkundig, für 1943 Militärdienst bereits geleistet, sucht Stelle. Eintritt nach Überstunden Offerten erbeten. Chiffre 453

Sekretär-Volontär, 23jährig, Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Sekretärin-Diplom, Lausanne, sowie längere Hotelpraxis, sucht Stelle zur weiteren Ausbildung. Offert. unter Chiffre 642

Sekretärin, selbständige, tüchtige, Deutsch, Französisch und Englisch, Steno-Dactylographie, sucht Jahresstelle in Grossrestaurant oder Hotel. Stadt Bern bevorzugt. Offerten unter Chiffre 644

Salle & Restaurant

Aufangserviertochter, 23jährig, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in gutes, seriöses Restaurant. Zürich bevorzugt. Chiffre 412

Barmad, gross, blond, gut präsentierend, mit besten Referenzen sucht Engagement. Offerten unter Chiffre 407

Barmad, junge, gut präsentierend, mit besten Referenzen, sucht Engagement. Chiffre 444

Bediende-Gouvernante, treue, zuverlässige, gesetzelte Alters, sucht Nebenamt als Verwalterin in geordnetem Hause. Offerten unter Chiffre 467

Junger Tochter, gut präsentierend, deutsch u. französisch sprechend, sucht Stelle in gutes Restaurant oder Hotel in Luzern in nur gutes, seriöses Hotel. Umgebung von Luzern bevorzugt. Offerten gef. an Telefon 51 132, Klingenau. (469)

Obersaaltochter, tüchtig, gesetzelte, Alters, sucht passendes Engagement. Offert. unter Chiffre 468

Buffeldame annehmen. Chiffre 470

Restauranter, erfahrene, sucht Stelle in gutes Hotel. Restaurant. Ad. H. Steiner, Sarnen (Aarg.). Chiffre 432

Saaltochter, junge Tochter, mit Kenntnissen im Service, sucht Stelle als Saaltochter. Eintritt ab 1. April. Chiffre 471

Cuisine & Office

Aide de cuisine, 33 Jahre, in allen Teilen des Berufes bewandert, auch entremetskundig, sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch zur Aushilfe. Chiffre 458

Alte Köchin, 45 Jahre alt, ledig, im Rationierungswesen erfahren, in Französisch, italienisch, sprechend, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen. Eintritt auf ca. Mitte April. Chiffre 457

Chef de cuisine (mit Commis), in allen Teilen der Küche bewandert, tüchtig, jung, deutsch, Franz. führend, sucht Saison od. Jahresstelle. Gute Zeugnisse. Chiffre 450

Commis de cuisine sucht wenn möglich Jahresstelle ins Westschweiz oder Tessin. Eintritt sofort mit Überstunden Offerten sind zu richten an Kurt Ammann, Rest. Post, Edenbach (Zoh.). (435)

Cuisinier, 30 ans, bonnes références, cherche place comme cuisinier seul ou chef de partie, de préférence en Suisse romande. Chiffre 468

Koch mit prima Zeugnissen, sucht Stelle als Volontär od. Praktikant zwecks Einarbeit im ganzen Hotelbetrieb. Zürich, Bern oder Westschweiz bevorzugt. Eintritt sofort oder nach Überstunden. Offerten unter Chiffre 433

Koch, junger, seriöser, sucht Stelle als Aide od. Commis de cuisine in Jahres- evtl. Saisonbetrieb. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten erbeten unter Chiffre 413

Küchenchef (Alleinkoch), gesetzten Alters, tüchtig, zuverlässig, sehr sparum und entremetskundig, sucht Stelle in gute Hotel-Pension für die Sommersaison. Gef. Offerten unter Chiffre 436

Küchenchef (Alleinkoch), m. vertieftem Charakter, sehr empfohlen, sucht Stelle. Chiffre 448

Etage & Lingerie

Maschinen-Wäscherin-Glätterin, tüchtige, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 460

Maschinenstößerin-Flickerin empfiehlt sich für einen ganzigen Tag pro Woche gegen monatlich freies kleines Zimmer in Hotel der Stadt Bern, J. Beck, Mittelstr. 6a, Tel. 5 10 49, Bern. (463)

Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Jahresstelle in gutes Pensionshotel. Offerten an Chiffre 437

Zweites Zimmermädchen sucht Stelle in gleichen Betrieb ab 15. April. Jahreslohn bevorzugt. Chiffre 442

Loge, Lift & Omnibus

Aleiporier. Bursche mit Sprachkenntnissen u. guten Zeugnisabschriften sucht Stelle als Aleiporier zu sofortigen Eintritt. Offert. unter Chiffre 404

Bursche, junger, williger, deutsch sprechend, sucht Stelle als Allein- od. Etageportier, Tessin od. Westschweiz bevorzugt. Offert. an Hans Kurlath, Hotel Alpenhotel, Arosa. (446)

Conducteur, evtl. Liftier-Polier (30 Jahre), gute Umgangsformen, Deutsch, Franz., etwas Englisch, Hotel, eigenes Uniform, sucht Stelle. Zeugn. zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 440

Conducteur-Portier (Chauffeur), 35 J., mit in Referenzen, sucht Saison- od. Jahresstelle in gutgehendem Betrieb. Offerten gef. an E. Eichenberger, Gurtengartenstr. 6, Wabern b. Bern (Tel. 4 55 31).

Nachtporter-Liftier, fachkundig, sprachkundig und gut präsentierend, sucht Stelle. Erstkl. Zeugn. und Referenzen. Offerten erbeten an Chiffre 416

Portier 22 Jahre alt, mit erstklassigen Umgangsformen u. in Referenzen sucht Saison- oder Jahresstelle in gutgehendem Haus der franz. Schweiz. wo er Gelegenheit hätte, sich in der franz. Sprache zu vervollständigen. Off. unter Chiffre 438

Portier, fleissiger, zuverlässiger Mann, mit guten Zeugnissen sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Eintritt anfangs April oder nach Überstunden. Chiffre 465

Portier-Conducteur, evtl. Etageportier, tüchtig und zuverlässig, sucht Saison- oder Jahresstelle ab 15. April. Beste Referenzen. Chiffre 439

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beträge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Fachberichtsachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter «Vakanzenliste» ausgeschriebenen Stellen.

- 7393 Köchin, sofort, mitl. Hotel, Kanderstag.
- 7540 2 Serviertöchter, 1. April, Goss-Rest., Bern.
- 7545 Serviertöchter (23-28 J.), sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 7546 Hausbursche, Hotel 50 Betten, Tessin.
- 7547 Koch-Volontär (Gd. Pâtissier), mitl. Hotel, View.
- 7550 Zimmermädchen, service., Jahresstelle, kl. Hotel, Wenggen.
- 7552 10 de maison, franz. u. suisse roman., Cortina. Librairie de suite. E. Romagnoli, Promenade 52, Davos-Platz. (462)
- 7554 Wäscherin, Hilfs-Köchin, Zimmermädchen, erstkl. Hotel, Lugano.
- 7556 Zimmermädchen, Alleinportier, Hotel 60 Betten, B. O.
- 7558 Buffettochter, sofort, mitl. Pensionshotel, Basel.
- 7562 Jg. Serviertöchter, sofort, mitl. Hotel, Wallis.
- 7563 Jg. Gouvernante, mitl. Hotel, Arosa.
- 7564 Zimmermädchen, Koch aus der Lehre, sofort, kl. Hotel, Lugano.
- 7567 Zimmermädchen, Casserolier, Mitte April, Hotel 50 Betten, Zentraltschweiz.
- 7573 Haus-Gouvernante, Küchen-Gouvernante, Ober-Glätterin, Glättlerin, Wäscherin für Fremdenwäsche, Küchenbursche, Casserolier, Saaltochter, Commis de service, Weisnähnerin, Hausbursche, Hotel 20 Betten, Thun, Zermatt.
- 7576 Buffetdamen, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
- 7579 Lingerie-Gouvernante (gel. Näherin), Glättlerin, sofort, Hotel 50 Betten, Thun, Zermatt.
- 7580 Bahn-Portier, El-Portier, sofort, mitl. Hotel, Zürich.
- 7582 Köchin, Serviertöchter (Ablösung 5 Wochen), 1. April, Hausbursche, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 7585 Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 7586 Serviertöchter, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 30 Betten, Luzern.
- 7587 Zimmermädchen, mitlgr. Hotel, Interlaken.
- 7588 Hausmädchen, Hilfs-Zimmermädchen, mitl. Hotel, Gen.
- 7589 Hausbursche, Zimmermädchen, Hausmädchen, Hotel 20 Betten, franz. Schweiz.
- 7590 Jg. Saal-Restauranttochter, Küchenmädchen, Portier-Hausbursche, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 7592 Bureau-Volontärin, Saaltochter, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
- 7593 Zimmermädchen, Haus-Gartenbursche, Office-Küchenmädchen, Hausbursche, Hotel 20 Betten, Thun, Zermatt.
- 7595 Sekretärin, Jg. Köchin, Zimmermädchen, Hotel 40 Betten, Thun, Zermatt.
- 7596 Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, B. O.
- 7598 Chefkoch od. Köchin, Saal-Restauranttochter, Portier-Hausbursche, Küchenmädchen, April, mitl. Hotel, Brunn.
- 7602 1. Saaltochter, Restauranttochter, 1. April, Hotel 50 Betten, Zentraltschweiz.
- 7605 Chef de service, 1. April, mitlgr. Rest. Zürich.
- 7606 Aufw.-Koch, Wäscherin (evtl. Angänger), sofort, mitl. Hotel, Engelberg.
- 7607 Jg. Serviertöchter für Garten und Rest., sofort, kl. Hotel, Luzern.
- 7608 Masch.-Wäscher, Sommersaison, Weisnähnerin, Lingerie-mädchen, Jahresstellen, Grosshotel, St. Moritz.
- 7611 Hausbursche (Ablösung 1 Monat), Mai, Hotel 40 Betten, Genfersee.
- 7612 Casserolier, Officebursche, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
- 7621 Allein-Koch, Portier-Hausb. Mitte April, erstkl. Hotel, Weggis.
- 7622 Casserolier, Linigère, Officebursche, sofort, Jahresstellen, mitlgr. Hotel, Interlaken.
- 7628 Jg. Zimmervortier, Saaltochter, Küche-Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Jahresstellen, Aarg.
- 7627 Sekretär-Stütze des Patrons, Hausmädchen, Hilfs-Zimmermädchen, April, mitlgr. Hotel, Interlaken.
- 7628 Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentraltschweiz.
- 7629 Allein-Saaltochter, n. Uebernk., mitlgr. Hotel, Baden.
- 7630 Zimmermädchen, Aufw. Officebursche, Fr. 80.— bis 100.—, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
- 7633 Jg. Koch, sofort, mitl. Hotel, Adelboden.
- 7635 Zimmermädchen, Hausmädchen, El-Portier-Hausb., mitl. Hotel, Interlaken.
- 7636 Jg. Köchin, Hotel 30 Betten, Grb.
- 7637 Aufw.-Koch, Aufw.-Koch, Hotel 40 Betten Zentraltschweiz.
- 7639 Casserolier (Mith. im Garten), Jahresstelle, sofort, mitlgr. Hotel, Lugano.
- 7642 Elle de salle, allemand, français, hôtél 60 lits, lac Léman.
- 7643 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Fr. 80.— bis 100.—, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.
- 7646 Jg. Allein-Koch, Jahresstelle, sofort, kl. Hotel, Bern.
- 7647 Casserolier, April, erstkl. Hotel, Vevey.
- 7648 Allein-Portier, Mitte April, Hotel 100 Betten, Genfersee.
- 7657 Aufw.-Serviertöchter, Saaltochter, Küche-Hausbursche, Bureau-Fräulein, Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Genfersee.
- 7662 Officebursche, Office-mädchen, Casserolier, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, Aufw.-Koch, Küchenbursche, Lingerie-mädchen, Näherin, Hilfs-Zimmermädchen, Luftier, Anf. Juni, erstkl. Kurhaus, B. O.
- 7663 Aufw.-Koch, Aufw.-Koch, Saaltochter, Bureau-Fräulein, Portier, Küchenmädchen, Sommersaison, mitlgr. Hotel, Vitznau.
- 7664 Köchin, Officebursche, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
- 7684 Küchenmädchen, Köchin neben Chef, 1. April, Hotel, Locarno, Zentraltschweiz.
- 7692 2 Aufw.-Zimmermädchen (Mith. im Restaurant), Office-Gouvernante, Interlaken.
- 7695 Sekretär (evtl. Volontärin), sofort, mitlgr. Hotel, Luzern.
- 7697 Restaurant-Saaltochter, Zimmermädchen, Alleinportier, Wäscherin, Kaffeebursche, Linigère, Hotel 100 Betten, Thun, Zermatt.
- 7699 Köchin, Fr. 180.—, 1. April, kl. Hotel, Lausanne.
- 7700 Sekretärin, sofort, mitlgr. Hotel, Lugano.

Tüchtige Hotelierstöchter

und -söhne besuchen unsere einjährigen Spezialkurse für **BARBEITERSLEHRE** (Lehrer: Harry Schraemlin)

Die unentgeltliche Gelegenheit, sich rasch und gründlich eine umfassende Kenntnis auf diesem Gebiet anzueignen. Verlangen Sie heute noch den Sachprototypen! — in welchem ich Ihnen 2 1/2 St.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

WENN SIE Hotel-Möbiliar zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

- 7701 Küchenmädchen, Office-mädchen, Angestellten-Zimmermädchen, selbst. Gärtner, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Lugano.
- 7702 Jg. Barmad, service, Sommersaison, erstkl. Hotel, Zermatt.
- 7703 Aufw.-Koch, Officebursche, Küchenmädchen, Casserolier, El-Portier, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
- 7705 Jg. Köchin, Hausmädchen, Office-mädchen, Hausbursche, Hotel 40 Betten, Genfersee.
- 7707 Zimmermädchen (Mith. in der Lingerie), Office-mädchen, sofort, mitlgr. Hotel, Locarno.
- 7708 Saal-Glätterin, Deutsch, Franz., Hotel 50 Betten, Waadtland-Gröden.
- 7709 Buffetdamen, Office-mädchen, sofort, mitl. Hotel, Chur.
- 7711 Portier, Casseolier, Saaltochter, mitlgr. Hotel, Luzern.
- 7712 Portier, Hausbursche Küchenmädchen, Hotel 60 Betten, Luzern.
- 7713 Köchin, 15. April, Sommersaison, Berghotel, Zentraltschweiz.
- 7714 Bureau-Volontärin (Maschinen-schreiberin, Stenographie), Sommersaison, erstkl. Hotel, St. Moritz.
- 7716 Pâtissier, Aufw.-Koch, Casseolier, franz. Schweiz.
- 7717 Küchenchef, Küchenbursche, erstkl. Hotel, Sommersaison, View.
- 7718 Aufw.-Koch, Portier, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Sekretärin-Gouvernante, Wäscherin-Linigère, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Grb.
- 7719 Jg. Aufw.-Koch, Saaltochter, mitlgr. Hotel, Luzern.
- 7720 Alleinportier, Küchenmädchen, Stütze der Hotelierfrau, Hotel 60 Betten, Grb.
- 7722 Portier, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 7723 Casserolier, Küchenmädchen, April, Buffettochter, sofort, mitlgr. Rest., Basel.
- 7725 Buffetdamen, Casseolier, Serviertöchter, mitlgr. Rest., Basel.
- 7727 Serviertöchter, El-Portier, mitl. Pensionshotel, Basel.
- 7729 Buffettochter (evtl. Lehtochter), Küchenmädchen, sofort, mitlgr. Hotel, Montreux, Basel.
- 7731 Entremetier, I. Commis Gardemanger, Sommersaison, erstkl. Hotel, Zermatt.
- 7733 Jg. Aufw.-Koch, Kaffee-Angestellten-Köchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Chasseur, Gouvernante-Stütze, Ende Juni, Hotel 100 Betten, Grb.
- 7736 Jg. Aufw.-Koch, Aufw.-Koch, Sommersaison, Zentraltschweiz.
- 7737 Jg. Chasseur, erstkl. Hotel, Luzern.
- 7738 Küchenbursche, Jg. Kellner, Mitte April, mitl. Hotel, Genfersee.
- 7740 Tochter für Hausarbeiten und Mith. im Service, Hotel 30 Betten, B. O.
- 7741 Saaltochter, Serviertöchter, Anf. April, mitl. Hotel, Meiringen.
- 7742 Saaltochter (Aush. für Ostern), erstkl. Hotel, View.
- 7744 Aufw.-Koch, Casseolier, Saaltochter, Zimmermädchen, Koch-Volontär, gel. Kond., mitl. Hotel, Gstaad.
- 7746 Saal-Restauranttochter, kl. Hotel, franz. Schweiz.
- 7747 Aufw.-Koch, Aufw.-Koch, Küchenmädchen, Hausmädchen, Hotel 80 Betten, Thun, Zermatt.
- 7749 Economat-Gouvernante, Lingerie-mädchen, erstkl. Hotel, Luzern.
- 7749 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, kl. Hotel, Lugano.
- 7750 Köchin od. Köchin, mitl. Hotel, Mürren.
- 7751 Saal-Restauranttochter, Allein-Koch, Portier-Hausb., mitl. Hotel, Kanderstag.
- 7753 Jg. Zimmervortier, Volontärin, sofort, mitlgr. Hotel, Engelberg.
- 7754 Gärtnerbursche, Hilfs-Zimmermädchen, mitl. Hotel, Weggis.
- 7755 Jg. Aufw.-Koch, Aufw.-Koch, best. Referenzen, 1. April, erstkl. Hotel, Genfersee.
- 7758 Casserolier, Küchenbursche, El-Portier, Jg. Sekretär 32 Jahre, Anf. Mai, erstkl. Hotel, Baden, Luzern.
- 7759 Linigère-Glätterin, Küchenmädchen, Küchenbursche, Casserolier, mitlgr. Hotel, Weggis.
- 7763 Kaffee-Hilfs-Köchin, mitl. Hotel, Genf.
- 7764 Zimmermädchen, Officebursche, Glättlerin, tüchtig, sofort, Grosshotel, Bern.
- 7766 Buffetdamen, Serviertöchter, Hausbursche-Portier, Koch-Volontärin, Lingerie-mädchen, Hausmädchen, Zimmermädchen, 1. Mai, Hotel 50 Betten, Zentraltschweiz.
- 7773 Wäscherin, Linigère-Stöperin, Portier, Obersaaltochter, Kaffee-Personal-Köchin, Portier, Luftier, mitlgr. Hotel, Gstaad.
- 7780 Allein-Portier, Saaltochter, Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, B. O.
- 7783 Allein-Koch, sofort, Linigère, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Wallis.
- 7785 Restauranttochter, Saaltochter, Ende März, Kaffee-Köchin, mitlgr. Hotel, Gstaad.
- 7788 Buffetdamen, Küchenbursche, sofort, mitlgr. Pensionshotel, Basel.
- 7789 Portier, 28. März (Ablösung 2 Monate), mitl. Hotel, Weggis.
- 7792 Köchin, Fr. 80.— bis 200.—, Jahreslohn 1. April, kl. Hotel, Ostschweiz.
- 7793 Office-mädchen, Officebursche, Gärtner, Allein-Koch, entremetskundig, sofort, Anf. April, Rest. 30 Betten, Aarg. Nacht-Portier (Ablösung 5 Wochen), 1. April, mitlgr. Hotel, Luzern.
- 7801 Saaltochter, Saaltochter, Hotel 40 Betten, Tessin.
- 7803 Köchin od. Koch (Ablösung 2 1/2 Monate), kl. Hotel, Zentraltschweiz.
- 7805 Aufw.-Koch (evtl. Obersaaltochter), Barmad, Sekretärin, Jg. Gouvernante, tüchtige Linigère, Wäscherin, Casserolier, Kaffee-Personal-Köchin, Mitte Juni, erstkl. Hotel, Wallis.
- 7813 Wäscherin, Linigère, Linigère, Mith. in der Lingerie, 15. April, mitl. Hotel, Luzern.
- 7814 Restauranttochter, sofort, kl. Hotel, Olten.

Lehrstellenvermittlung:

- 7451 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
- 7471 Saaltochter, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 7519 Saaltochter, Ende März, Hotel, Luzern.
- 7521 Saaltochter, Hotel 50 Betten, Tessin.
- 7554 Saaltochter, erstkl. Hotel, Lugano.
- 7567 Saaltochter, Mitte April, Hotel 50 Betten, Zentraltschweiz.
- 7588 Saaltochter, mitlgr. Hotel, Genf.
- 7593 Saaltochter, Hotel 80 Betten, Thun, Zermatt.
- 7627 Saaltochter, mitlgr. Hotel, Thun, Zermatt.
- 7697 Saaltochter, Hotel 70 Betten, Thun, Zermatt.
- 7720 Saaltochter, Hotel 80 Betten, Grb.
- 7723 Saaltochter, Hotel 80 Betten, Zentraltschweiz.
- 7738 Saaltochter, Hotel 80 Betten, Baden, Aarg.
- 7739 Zimmerlehtochter, erstkl. Kurhaus, B. O.
- 7752 Zimmerlehtochter, Hotel 40 Betten, Zentraltschweiz.
- 7758 Zimmerlehtochter, mitlgr. Pensionshotel, Basel.
- 7468 Buffettochter, mitl. Pensionshotel, Bern.
- 7719 Buffettochter, Bahnhof-Buffer, Aarg.
- 7729 Buffettochter, mitlgr. Pensionshotel, Basel.
- 7823 Buffettochter, sofort, Pensionshotel, Basel.
- 7835 Buffettochter, kl. Hotel, Ostschweiz.
- 7876 Kellerlehrling, erstkl. Hotel, Zürich.
- 7927 Kuchllehrer, sofort, erstkl. Hotel, Luzern.
- 7932 Kuchllehrer (nicht über 18 Jahre), sofort, mitl. Hotel, Genfersee.

Gesucht

per sofort, Frühjahrs- und Sommersaison

Chefköchen Hilfsköchen Kochlehrtöchter Buffeltochter Saaltochter Küchenmädchen Glättlerin Lingerie-mädchen Zimmermädchen Saaltochter Obersaaltochter Restauranter Küchen-Office-mädchen Wäscherinnen

Zeugnisabschriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins)

Hotelfachmann

(Ehepaar) gelernter Koch-Pâtissier, Sekretär-Schule, sprachkundig.

sucht Direktion od. Gérance

(evtl. Übernahme eines Geschäftes) od. Stelle als Sekretär-Maincourantier-Stütze des Patrons/Chef de Service.

Offerten unter Chiffre C. 2749 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenstelle

Offerten unter Chiffre W 7521 Ch an Publicitas A.-G., Chur.

Küchenmädchen

jünger, solide, spars., sucht Stelle in Rest. od. Hotel. Mit allen vork. Arbeiten aufbest. vertraut. Ernstl. Zeugnisse zur Verfügung. Bevorzugt wird Jahresstelle. Offert. mit Lohnangabe an Postfach 288, Olten 1.

Heener-Lehrlinge

Anden Aufnahme in guten Hotels der Stadt Zürich. Erfordernisse: Mindestalter 16 Jahre, ärztl. Zeugnis über Eignung für den Kolonnenberuf, wenigstens 3 Jahre Sekundarschulbildung.

Anmeldungen unter Beilage der Arzt- und Schulzeugnisse an das Sekretariat des Zürcher Hotelier-Vereins, Scheuchertstrasse 125, Zürich 8.

Teppichfragen zu Schustertragen

Teppichhaus Schuster & Co., St. Gallen-Zürich

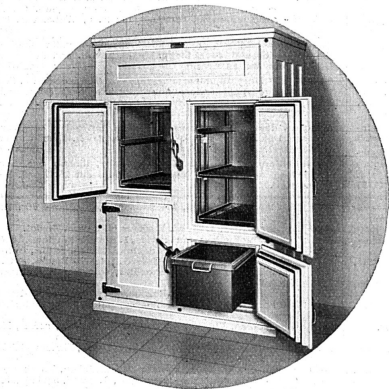
Altbekanntes
Schnellglanz-
LÖS-KUPFERUN
Putzpulver
MESSING
Geutel 50 Rp.
In Fachgeschäften erhältlich
Für Grossverbraucher
In Kilo-Paketen erhältlich
Drogerie Wernle & Co., Zürich

ORIENT-TEPPICHE
SPANTEPPICHE
LAUFER UND MILIEUX
wie immer: gut und vorteilhaft
Geelhaar
Bern
TEL. 210 55 - 11UNSTR. 7

Eine moderne, vollautomatische

Therma Kühleinrichtung

bringt auch Ihnen eine Reihe von Vorteilen und hilft Ihnen vor allem, die heute so kostbaren Lebensmittel noch mehr auszunützen.



Therma Kühleinrichtungen sind 100% Schweizerfabrikat, zuverlässig und billig im Betrieb u. haben sich in Tausenden von Anlagen restlos bewährt.

Verlangen Sie unsere Prosp. u. Referenzen.

THERMA A.G. SCHWANDEN KÄLTBURO ZÜRICH
Hofwiesenstr. 141, Tel.-Nr. 61606

NEUCHÂTEL

**COMPAGNIE VITICOLE
CORTAILLOD**

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)
Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
In Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

SARDINEN UND THON
Preisliste verlangen.
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez
BLANK & Co. Vevey
la maison des vins rouges fins.

Hotel-Verkauf in Interlaken
Infolge Todesfall ist das am Westbahnhof und Schiffstation gelegene
**Hotel Merkur
Restaurant Hännny**
Jahresgeschäft mit 40 Gastbetten, Zentralheizung, fliessend Wasser, grossen Räumlichkeiten, gedeckter, grosser Terrasse und gutgehender Gaststube,
zu verkaufen
Auskunft erteilt: M. Häni, Notar, Interlaken.

Grosse Brennstoffersparnis
Sauberer, hygienischer Betrieb in der Küche
durch
Brandis Spargebläse
Das Brandis-Spargebläse ermöglicht die Verfeuerung von Koks an Stelle von Flammkohle. Es bewirkt eine Verminderung des Brennstoffbedarfs um
30-50%
Der Küchenbetrieb wird sauberer (saubere Herdplatte), keine Staub- und Russplage, bei gleicher oder besserer Leistung des Herdes.
ZENT A.G. BERN - Ostermundigen
Zahlreiche erstklassige Referenzen

Golden Gate Brandy

Zu verkaufen
an sehr guter Lage in Industriestadt (Eisenbahnknotenpunkt)
gut gehendes
Passantenhotel
mit allem Zubehör (50 Betten).
Anzahlung Fr. 100.000.—.
Offerten sind zu richten unter Chiffre P. H. 2742 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Apartment-Haus
mit Pension**
an günstiger Lage zu verkaufen
Auskunft unter Chiffre L. V. 2746 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schüttler
Körbe
GEBR. SCHÜTLER
TEL: 4150 NÄFELS

12 1/2 gr.

1 gehäufte Esslöffel (12 1/2 gr.) ist einem Frischei gleichwertig.
Wird das EI-PULVER nach Vorschrift aufgelöst, so kann es wie Frischei verwendet werden. Verlangen Sie Anleitungen und Rezepte bei Ihrem Eierlieferanten.
EI-PULVER
ganz aus frischen EIERN HERGESTELLT

Wenn Forellen blau,
dann Blausee Forellen
Forellenzucht Blausee
Blausee
Berner Oberland
Tel. 8.0092 u. 8.0094

Wenn Sie
Hotel-Möbilar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

"Euer Koch ist ein Künstler!"
Mancher Gast ruft das heute begeistert, wenn er sich trotz Warenknappheit an einem wohl-schmeckenden, kräftigen und reichlichen Essen erfreuen kann.
Ja, ja, in der gutgeführten Großküche weiß man halt die feinen, würzigen Knorr-Spezialitäten für Suppen und Saucen, zur Verfeinerung aller Speisen und Salate, heute besonders zu schätzen.
Knorr-Suppenartikel