

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Band: 53 (1944)
Heft: 7

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einseitige Nonparillenzelle oder deren Raum 45 Cts. Reklamen
Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabat.

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.50. Postabonnements: 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 Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreißigste
Jahrgang



Cinquante-troisième
année

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

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 est perçu une taxe de 30 centimes.

REDAKTION ET ADMINISTRATION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 279 34.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 7 Basel, 17. Februar 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 17 février 1944 N° 7

„Anfänger nicht erwünscht!“

Bemerkungen zum Personalproblem

Wer von allen Arbeitgebern im Gastgewerbe wüsste nicht ein Lied von den ungezählten Schwierigkeiten zu singen, die sich im Personalsektor auftürmen und die es vielfach geradezu als aussichtslos erscheinen lassen, einen einigermaßen geordneten Betrieb aufrecht zu erhalten! Wir können es uns daher dieses Mal versagen, neuerdings auf alle jene, in unseren Kreisen nur allzubekanntem Gründe einzugehen, welche in grösserem oder geringerem Ausmass an dieser unbefriedigenden Sachlage mitschuldig sind. Alle Anstrengungen von seiten der Fachorganisationen und derjenigen Instanzen, die den beruflichen Nachwuchs betreuen, vermochten bisher das Übel nicht aus der Welt zu schaffen. Ja, es scheint, als ob die Anstrengungen nicht mehr Erfolg hätten, als wenn man Wasser mit einem durchlöchernten Sieb schöpfen wollte. Mit stets wachsender Sorge steht die Hotellerie der verhängnisvollen Entwicklung am Arbeitsmarkt gegenüber und ist dabei Zeuge einer nur ungenügend abgedämmten Berufsfucht zahlreicher gelernter und angelernter Kräfte. Die Lücken müssen dann mit einem Ersatz ausgefüllt werden, der in den wenigsten Fällen befriedigt, dagegen ganz bedenklich auf das Qualitätsniveau der Mitarbeiterschaft drückt.

Es handelt sich hier nicht nur um eine Erscheinung, die etwa auf die Häuser beschränkt wäre, von denen bekannt ist, dass dort aus diesem oder jenem Grunde ein vermehrter Personalwechsel stattfindet, sondern die Mühseligkeit der Personalbeschaffung hat bereits auch auf die Hotels übergriffen, deren Leiter als vorbildliche Arbeitgeber geschätzt sind. Der Sachverhalt kommt wohl dadurch am prägnantesten zum Ausdruck, dass bei unserem eigenen Facharbeitsnachweis allein im abgelaufenen Jahre 17 637 offene Stellen verbucht waren, denen ganze 5774 Anmeldungen von Stellensuchenden gegenüberstanden. Das Missverhältnis zwischen Angebot und Nachfrage ist beim weiblichen Hotelpersonal sogar noch ausgeprägter (2883 Stellensuchende bei 10 947 offenen Stellen). Es besteht eine vorher nie gekannte und ununterbrochene Nachfrage nach Köchinnen, Gouvernanten, Zimmermädchen, Saal- und Restaurationsköchinnen, Glätterinnen, Lingerie-, Wäscherinnen, nach Lehrtöchtern für Service, Buffett und Etage. Der Umstand, dass es sogar an Sekretärinnen zu mangeln beginnt, weist daraufhin, wie unvorteilhaft sich die vermehrte Rekrutierung für die Frauen-Hilfs-Dienste gerade auf den Arbeitsmarkt des Hotelfaches auswirkt und wieviele Arbeitskräfte, die früher unter allen Umständen der Hotellerie zur Verfügung standen, nun durch die zahlreichen militärischen Instanzen absorbiert werden. Sie alle kommen für die zivile Stellenvermittlung solange nicht mehr in Frage, bis sich dann bei Ende des Aktivdienstes die unzähligen Abteilungs-, Stabs- und Sektionsbüros entleeren und die vielen Sozialeinrichtungen ebenfalls weitgehend abgebaut oder gar aufgehoben werden können. Es kam daher nicht von ungefähr, dass der Zentralvorstand an der letzten Sitzung nach Entgegennahme des üblichen Berichtes über die Lage am Arbeitsmarkt beschloss, den leitenden militärischen Stellen seine schweren Bedenken wegen einer weiteren Beeinträchtigung des Stellenangebotes durch die neue Werbeaktion bekanntzugeben.

Die bisherige Entwicklung, wie übrigens auch die früheren Erfahrungen zeigen nun freilich, dass das Heil und die Remedur nicht etwa allein von aussen her zu erwarten sind. Dies schon deshalb, weil dieser Zustand nicht etwa nur durch Gründe herbeigeführt wurde, auf welche das Hotelgewerbe keinen direkten oder genügenden Einfluss gehabt hat. Was den qualifizierten Berufsnachwuchs anbetrifft, so ist auf dem Gebiete der Selbsthilfe bereits Entscheidendes getan oder doch mindestens eingeleitet worden. Wir denken da vor allem an die bessere Existenzsicherung durch Gesamtarbeitsverträge, dann die Einführung des Kellnerstatut, die im Grundsatz gutgeheissene Vermehrung der Berufslöhne und schliesslich (ohne unbedenken zu sein) die mit einem modernisierten Lehrprogramm wieder aufgenommene fachliche Aus- und Fortbildung durch die eigene Schule in Lausanne-Cour. Wenn diese Massnahmen, soweit sie bereits in der Praxis zur Anwendung kommen, auf lange Sicht geplant sind und deshalb nicht schon von heute auf morgen greifbare Resultate zeitigen, so berechtigen doch die Ansätze zu der Hoffnung, dass es der Hotellerie in den nächsten Jahren wieder gelingen werde, sich fortlaufend den notwendigen Zuzug an gelerntem und qualifiziertem Personal zu sichern.

Wenn schon dieses so erstrebenswerte Ziel nur unter aktiver Mitarbeit und Förderung durch die Arbeitgeberschaft selbst erreicht werden kann, so gilt das noch viel mehr in bezug auf das angelernte Personal, dessen Fehlen sich heute in so leidiger Weise überall fühlbar macht. Geht man hier den Ursachen nach, so besteht freilich für das Patronat, Anlass sich an die eigene Brust zu klopfen. Es muss auf diesem Gebiet künftig nicht nur individualistisch, ja sogar egoistisch, vom eigenen Betriebe aus urteilen und handeln, sondern kollektivistisch für den gesamten Berufsstand denken und sich darnach einstellen. Wir haben schon bei früherer Gelegenheit den Betriebsleitern, die sich am lautesten über mangelnden Nachwuchs beklagen, zu bedenken gegeben, dass solange keine Besserung der Verhältnisse zu erwarten sei, als so und so viele Geschäftsinhaber oder Direktoren kurzweg erklären, sie würden keine Lehrlinge anstellen. Wie wollen wir dann eine ausreichende Reserve allein schon für den natürlichen Abgang schaffen, wenn die Lehrlingsausbildung das „Privileg“ einiger weniger weitzblickender Lehrmeister und Lehrbetriebe bleiben muss, weil die übrigen nichts von einer Verpflichtung gegenüber der ganzen Berufsgemeinschaft wissen wollen?

Die nämlichen Überlegungen gelten auch im verstärkten Masse in bezug auf das angelernte Personal. Durchgeht man die bei schwindendem Stellenangebot immer umfangreicher werdende Korrespondenz unseres Facharbeitsnachweises, so stellt man mit etwelcher Überraschung und einigem Unbehagen fest, dass vielerorts noch das ausreichende Verständnis für die neue, kriegsbedingte Lage fehlt. Die von früher her recht hochgeschraubten Anforderungen an das zu vermittelnde Personal, sind nicht bescheidener geworden. Nur allzuoft liest man von nur best qualifizierten Leuten, die in Frage kämen, oder dass einzig Arbeitskräfte berücksichtigt werden könnten, die in jeder Hinsicht den Anforderungen gewachsen seien, das nur

Mitarbeiter in dieser und jener Alters- (bzw. Jugend-) Klasse Aussicht auf Berücksichtigung hätten oder gar, dass es unnützlich sei, Angestellte in Vorschlag zu bringen, die in diesem oder jenem „befeindeten“ Hause gearbeitet hätten, ganz abgesehen von den Anfängern, von denen schon gar nicht die Rede sein könne. Nachdem gerade beim angelernten Personal, das sich vielfach aus landwirtschaftlichen Kreisen rekrutierte, die Abwanderung aus dem Hotelfach, bzw. die Rückkehr zur bäuerlichen Tätigkeit am grössten war, so ist es einfach undenkbar, die breiten Breschen wieder aufzufüllen, wenn hiefür nicht junge Leute, eben Anfänger herangezogen werden. Erfreulicherweise finden sich immer wieder Interessenten, deren Anmeldung noch so gerne vermittelt wird. Die Bewerbungen kommen dann aber als unberücksichtigt und zu wiederholten Malen zum Stellenbüro zurück, bis gar keine weitere Gelegenheit zur Platzierung mehr vorhanden ist, weil die Bewerber, des Wartens müde, bereits auf einem anderen Gebiete Arbeit und Unterschlupf gefunden haben und damit mindestens bis zur Rückkehr normaler Bedingungen oder auf immer dem Gastgewerbe verloren sind.

Die durch Militärdienst, Berufsfucht, konjunkturbedingte Beschäftigung in Industrie und bei Armeelieferanten gelichteten Reihen der Angestelltenschaft können nur dann geschlossen werden, wenn man vorerst vermehrt Anfänger heranzieht und zudem noch Berufsangehörige gesetzter Alters wiederum in den Arbeitsprozess einschaltet. Auf solche Weise hilft sich nicht nur jeder Betrieb selbst, sondern er trägt auch seinen schuldigen Teil an der Besserung der Verhältnisse auf dem Arbeitsmarkt bei. Freilich wissen wir sehr wohl, dass dies deshalb einfacher gesagt, als getan ist, weil es Geduld, Verständnis und Zeit verlangt, sich mit Leuten abzugeben, die erst oder wieder zu vollwertigen Hilfen herangezogen und ausgebildet werden müssen. Dabei bleibt auch mancher Ärger, oder gar eine Enttäuschung nicht erspart, aber die unternommenen Bemühungen zur Komplettierung des eigenen Stabes führen immer noch eher zum Erfolg, als wenn einfach das Stellenbüro für einen Zustand verantwortlich gemacht wird, der ihm bestimmt nicht zu Last gelegt werden kann. Es hat sich mit der Marktlage, an der es nur wenig aus eigener Kraft zu ändern vermag, abzufinden und kann von sich aus kein Personal aus dem Boden stampfen oder gar aus fester Stellung heraushehlen.

Der Ausweg führt hier, wie bereits angedeutet, allein über die Selbsthilfe im Sinne einer gemeinsamen Anstrengung der Arbeitgeberschaft um den Nachwuchs. Dabei sollten wir doch so weit kommen, dass jeder Betrieb entsprechend seiner Bedeutung eine Mindestzahl von Lehrlingen einerseits und Anfängern in den Anlernberufen andererseits betreut. „Anfänger erwünscht“ soll der Vermerk auf den Anmeldebogen für Personal lauten. Sonst geraten die Betriebe in immer noch grössere Verlegenheit, aus der eine Kalamität werden könnte, die es zu vermeiden gilt.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: „Anfänger nicht erwünscht!“ — Militärentschädigungen für Uofzimmer und Büros. Seite 2: Unterkunft für Zivilinternierte — Lebendige Verkehrspolitik — Waadtländer Gesamtarbeitsvertrag — Brandverhütungsdienst — Zur Planung im Hotelgewerbe — Papier als Dauer-Ersatz von Textilien? Seite 3: Lebensmittelrationierung im März — Quotientabelle — Uebriggekräftigkeitsmassnahmen und Markmeldungen. Seite 4: Ratschläge über Hotelprospekte — Kleine Chronik — Büchertisch.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

	Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
Sigra, Alma Maradan-Vacchini, Albergio Ticino, Ascona		12
Sig. Elvezio Gatti, Hotel du Myrte et Belvédère, Brissago		28
Hr. Werner Sommer, Berghaus Jungfraujoch		36
Hotel-Restaurant Eigergletscher		14
M. Hermann Haake, Hotel de l'Écu, Genève		70
M. Eugène à Porta, Hotel Bernina, Genève		P.M.
Hr. Fritz Meister, Hotel Bahnhof, Langenthal		11
M. K. Graf-Frütiger, Clinique «La Niche», Leysin		30
Hr. Hans Müller, Hotel Diana, Luzern		50
Hr. Fritz Schmalz, Kurhaus Moosegg, Moosegg i. E.		48
Hr. Ernst Kohler, Hotel Bären, Münchenbuchsee		10
Einwohnergemeinde der Stadt Bern (städt. Finanzdirektion), Hotel Montana, Oberhofen		50
Hr. Niklaus Holzmann-Stehli, Hotel-Kurhaus Walchwil		40

Ostschweizerische Hoteliervereinigung:

Frl. Idy Neuweiler, Bahnhof-Hotel, Amriswil		16
Familie Fuchs, Gasthof «Krone», Appenzell		18
Hr. Arnold Knechtle, Hotel Hecht, Appenzell		30
Geschwister Sutter, Hotel Löwen, Appenzell		25
Hr. Oskar Schäfle, Hotel Bär, Arbon		20
Hr. Fred. Schmid, Strandhotel Schöllsi, Bottighofen		24
Hr. Hans Gauer-Rechsteiner, Hotel Rössli, Flawil		10
Hr. Ernst Seemann, Hotel Storch, Herisau		13
Hr. Otto Meier-Glauser, Hotel Adler, Mammern		5
Hr. Dr. Waldemar Ullmann, Kuranstalt Mammern, Mammern		90
Hr. Albert Fallegger, Hotel-Pension Bären, Oberegögg		30
Frau L. Konrad-Stahel, Hotel Bahnhof, Romanshorn		20
Hr. Jak. Moser, Gasthaus «Inseli», Romanshorn		8
Hr. E. A. Züllig, Hotel Bodan, Romanshorn		28
Hr. Ernst Gasser-Auf der Maur, Hotel-Kurhaus Waldau, Rorschach		30
Hr. Adolf Hohl, Hotel Krone, Rorschach		20
Hr. Walter Marti, Hotel Bahnhof, Rorschach		15
Hr. Hans Bochsler, Hotel Schwefelbad, Sargans		22
Hr. Jacob Wilde, Hotel Krone, Urnäsch		16
Hr. Arthur Walz, Hotel Bad Säntisblick, Waldstatt		30
Hr. Karl Rieth, Hotel Alpenblick, Wildhaus		45
Hr. N. Vetsch, Hotel Toggenburg, Wildhaus		25

Umschau

Militärische Entschädigungen für Uof-Zimmer und Büros

Die auf 1. Januar 1944 in Kraft gesetzte Abänderung der bis dahin geltenden Vorschriften über die dem Gastgewerbe ausgerichteten Vergütungen, brachte unerwarteterweise eine Abweichung in der Praxis der Abrechnung für Zimmer mit sich, die von Angehörigen des PHD oder höheren Unteroffizieren benützt werden,

sowie für Räume, die als Büro dienen. Dabei kommt zufolge einer engherzigen Lesart des neuen Bundesratsbeschlusses ein Abrechnungsverfahren auf, das wir nicht anders, als eine Anomalie bezeichnen können. Diese besteht darin, dass die bisher den als Hotels zweiter Klasse gewährten höchsten Entschädigungssätze wegen der Abschaffung der Unterscheidung nach Klassen dahinfallen. Das hat eine reduzierte Vergütung zur Folge, die monatlich recht fühlbare Ausfälle nachsich zieht.

Mehrere Mitgliederbetriebe haben uns wissen lassen, dass ihnen auf erhobene Vorstellungen hin, erklärt worden sei, der Schweizer Hotelier-Verein habe dieser Neuordnung der Entscheidungen für Uof- und FHD-Zimmer zugestimmt. Diese Information entspricht nun nicht den Tatsachen, indem die Herabsetzung der Vergütungen für solche Zimmer und Büros für die Vereinsorgane ebenso überraschend kam, wie für die Betroffenen selbst. Die Angelegenheit ist übrigens von unserer Seite unverzüglich aufgegriffen worden und harret nun der Abklärung durch die massgeblichen Armeinstanzen.

Unterkunft für Zivilinternierte

Wie uns berichtet wird, verursacht die Unterbringung der Flüchtlinge in Hotels oder Pensionen, die mitsamt der Einrichtung gemietet werden, um gesamthaft als Lager zu dienen, erhebliche Schwierigkeiten. Diese sind schon dadurch bedingt, dass aus militärischen Gründen in weiten Zonen keine Flüchtlinge hospitalisiert werden dürfen. In den militärisch freien Gebieten fehlt es aber an geeigneten Objekten oder dann ergeben sich wegen der geographischen Lage Transportschwierigkeiten. Die Beschaffung von Brennmaterial, Lebensmitteln usw. würde im letzteren Falle durch die Beförderung derart verteuert, dass die Bundeskasse die hohen Kosten nicht übernehmen könnte. Ein weiterer und sehr verständlicher Grund liegt nach unseren eigenen Beobachtungen allerdings darin, dass sich die bewilligten Mietentwürfe nicht als gering erweisen, um die Inhaber ausreichend gegen die sehr starke Abnutzung des Mobiliars und übermässige Beanspruchung des Inventars zu decken.

Möglicherweise interessieren sich aber doch einzelne Hotelinhaber für diese Gelegenheit, ihre geschlossenen Betriebe zur Verfügung zu stellen. Die betreffenden Interessenten sind ersucht, sich beim Zentralbüro SHV in Basel zu melden, das die Zuschriften an die richtige Instanz weiterleitet. Andererseits möchten wir dringend empfehlen, in allen die Verwendung der Hotels als Flüchtlings-, Quarantäne- oder Aufnahmehäuser betreffenden Angelegenheiten an die Zentralverwaltung des Vereins, anstatt an alle möglichen staatlichen und militärischen Stellen zu gelangen. Die letzteren können sich mit dem besten Willen nicht mit allen Sonderwünschen und Anfragen befassen. Es sei bei dieser Gelegenheit darauf aufmerksam gemacht, dass es den zuständigen Bundesinstanzen auch unmöglich ist, den Flüchtlingen, für die ausnahmsweise (bei Krankheit und Arbeitsunfähigkeit) Hotelaufenthalt in Frage kommt, bestimmte Häuser zu empfehlen. Sie treffen auf geschickten Rat den Entscheid, ob dieses oder jenes Hotel, das als Aufenthaltsstätte vorgeschlagen wurde, zulässig ist oder nicht.

Lebendige Verkehrspolitik

Wie die Schweizerischen Bundesbahnen bekanntgeben, ist die Ausgabe der Sonntagsbillets bis zum 26. März verlängert worden, so dass in Abweichung von der anfänglich vorgesehenen verkürzten Ausgabezeit, diese Billets auch im fünften Kriegswinter ebensolange zur Verfügung stehen, wie im Vorjahre. Wie dazu ergänzend mitgeteilt wird, ist die erstmals nur bis zum 12. Februar verlängerte Ausgabezeit hauptsächlich deswegen weiter erstreckt worden, weil durch die Niederschläge der letzten Zeit die Energieversorgung sich merklich gebessert hat, und auch deswegen, weil die Sonntagsbillette während den letzten Wochen infolge Schneemangels sehr wenig benutzt werden konnten.

Alle am Wintersport irgendwie beteiligten oder wirtschaftlich interessierten Kreise werden dieses Entgegenkommen der Bahnverwaltung gebührend zu schätzen wissen. Es zeugt von dem lebendigen Verständnis der zuständigen Stellen für die Sachlage und vom guten Willen, einmal gefasste Beschlüsse nicht der Formel, sondern dem Geiste nach zu erfüllen. Der unerfreuliche Schneemangel im Januar brachte es mit sich, dass die Mehrzahl der Wintersportbefähigten von den verbilligten Wochenendauffahrten keinen Gebrauch machen konnten und sich nun, da der Schnee ein Überflusser getroffen ist, allerhand Einschränkungen des Touren- und Sportprogramms hätten auferlegen müssen, wenn die Bundesbahnen nicht bereit gewesen wären, die Situation in entgegenkommender Weise zu überbrücken.

Vom Waadtländer Gesamtarbeitsvertrag

Wie seinerzeit berichtet wurde, kamen die zwischen Vertretern der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerorganisationen der Hotellerie und des Gastwirtschaftsgewerbes im Kanton Waadt gepflogenen Verhandlungen kurz vor Ende 1943 zum vorläufigen Abschluss. Man einigte sich beiderseits in grundsätzlicher Hinsicht über alle wichtigen Punkte des Abkommens und hielt sich nurmehr die endgültige redaktionelle Fassung vor. Nunmehr ist auch die textliche Bereinigung erfolgt, so dass das Vertragswerk den stellungsbezogenen Sektionen des Hoteliervereins zur Stellungnahme übermittleit wird. Da die lokalen und regionalen Unterverbände im Prinzip bereits ihr Einverständnis bekundet haben, so ist anzunehmen, dass sie auch die definitive Fassung ohne weiteres ratifizieren. Sollten Wünsche auf Änderungen laut werden, so kann es sich nur noch um geringfügige Korrekturen der Form handeln.

Wenn die Zustimmungen vorliegen, die auf Ende dieses Monats erwartet werden, so erfolgt die Unterzeichnung des Abkommens durch die Kantonalverbände des Hoteliervereins und des Wirtschafters einseitig, gewiss der Union Helvetica anderseits. Es geht dann an die Kantonsregierung weiter, mit dem Antrag auf Genehmigung und Erklärung der Allgemeinverbindlichkeit. Sobald dieser Instanzenzug durchlaufen ist und der Gesamtarbeitsvertrag gesetzliche Kraft erhält, werden wir noch eingehend auf dessen Bestimmungen zurückkommen, die aus mancherlei Gründen auch für die Arbeitgeberorganisation der übrigen Schweiz von erheblichem Interesse sind.

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

Vom Staate anerkannt und subventioniert — Früchtige Lage am Genfersee

JÜNGLINGE / TÖCHTER INTERNAT / EXTERNAT

NEUE KURSE

Beginn am 6. März 1944

Kurse:	Dauer:
Kochkurs	5 Monate
Kurs für Hotel- und Restaurationsbetrieb	5 Monate
Hotel-Sekretärkurs	5 Monate

Beginn am 2. Mai 1944

Einführungskurs	3 Monate
-----------------	----------

Gänzlich renovierte elektrische Schulküche — Bezahle Praxis in guten Schweizerhotels

Platzierung der abgehenden Schüler durch die Schule gewährleistet
Gesicherte Zukunft der Absolventen

Pension (Schulgeld inbegriffen) von Fr. 150.— an per Monat
Stipendien für besonders verdiente Schüler

Nähere Auskunft erteilt die Direktion der Ecole Hôtelière de la S.S.H.
Avenue de Cour, Lausanne

Brandverhütungsdienst

Ausgehend von der Überlegung, dass die Verhütung von Bränden das beste Mittel zur Herabsetzung der Feuerversicherungsprämien und damit zur Niedrighaltung der Unkosten sei, sind in verschiedenen Ländern Brandverhütungsdienste in Zusammenarbeit von Versicherten und Gesellschaften organisiert worden. Ein solcher Dienst wurde auch in der Schweiz von technischen Verbänden und vor allem beim Spinner-, Zwirner- und Webereiverein geschaffen. Hier wird eine Versicherungsabteilung unterhalten, die regelmässig Revisionen in den angeschlossenen Betrieben durchführt und dabei die Feuerschutzeinrichtungen kontrolliert, die Firmen auf feuergefährliche Einrichtungen aufmerksam macht und Vorschläge zu deren Behebung ausarbeitet. Es werden genaue Brandstatistiken geführt, aus denen hervorgeht, wie gross die Schadenssummen im Verhältnis zu den Prämien sind. Nach einigen Jahren Anlaufzeit gelang es dann, die nötigen Nachweise zu erbringen, um eine Prämienreduktion zu erreichen, die mit den Jahren auf 30 Prozent angestiegen ist. Die jährlichen Revisionsberichte gehen an die Betriebe und die Versicherungsgesellschaften. Darin wird bemerkt, wie gross die allgemeinen Versicherungsbedingungen verstösst und was zur Verminderung des Risikos empfohlen werden kann. Die Gesellschaften können die Behebung der gemachten Beanstandungen verlangen.

Eine schweizerische Fabrikantenvereinigung und der kantonal-zürcherische Arbeitgeberverband prüfen nun gemeinsam mit den Versicherungsgesellschaften, in welcher Form für ihren Bereich ein solcher Brandverhütungsdienst eingeführt werden könnte. Das veranlasst den Vorort des Schweizer Handels- und Industrievereins eine Rundfrage zu veranstalten, um festzustellen, ob die ganze geplante Organisation nicht auf breiterer Grundlage aufgezogen werden könnte. Zu diesem Zwecke ergibt eine Anfrage an die angeschlossenen Verbände, weshalb auch wir die Frage bei unserer Mitgliedschaft zur Diskussion stellen und sie bitten, sich dazu zu äussern und ihr eventuelles Interesse an der Beteiligung an einem solchen Dienst dem Zentralbüro bis Monatsende bekanntzugeben.

Ein noch ganz unverbindlicher Vertragsentwurf sieht einen Dienst vor, der von Versicherern und Versicherten paritätisch organisiert würde. Die Finanzierung erfolgt durch Abonnements. Abonnent kann jede Firma werden, die ein industrielles oder gewerbliches Unternehmen betreibt und dessen Feuerversicherungssumme für Mobil- und Vorräte mindestens Fr. 100.000.— beträgt. Als Beitrag der Abonnenten sind je nach Versicherungssumme 30 bis 50 Fr. jährlich in Aussicht genommen. Die regelmässige jährliche Revision ist dabei im Abonnement inbegriffen.

Aus dem Leserkreis

Zur Planung im Hotelgewerbe

Ich habe mit grossem Interesse Ihren Artikel „Flucht in die Planung“ studiert und kann Ihnen sagen, dass ich mit Ihren Auffassungen grösstenteils einiggehe. — Sie erwähnen im Zusammenhang auch öffentlich meinen Namen. Daraus ersehe ich, dass Sie über meinen neuen Weg zur Entscheidung und Wiederanbahnung mit Kreisen der Hotellerie besprochen habe. Sie gestatten mir beizufügen, dass ich selbst aus Hotelkreisen stamme. Die Bedürfnisse und Nöte der Hotellerie kenne ich sowohl aus eigenem Erleben, wie aus langjähriger beruflicher Tätigkeit, und so habe ich auch Einblicke erlangt in die wirtschaftlichen Verketungen, welche bei der Prüfung des Hilfsproblems nicht unberücksichtigt bleiben dürfen.

Der neue Weg basiert auf realen Überlegungen, er hat die Lösung gefunden auf dem

Boden des tragbaren Interessenausgleichs zwischen Gläubiger, öffentlicher Hand und Schuldner. Jede andere Lösung, welche einseitig diese oder jene Interessengruppe in den Vordergrund stellt, kann niemals Anspruch erheben, als Dauerlösung Anerkennung zu finden.

Sie schreiben von „Imponderabilien“. Solchen begegnen wir tatsächlich in der zur Diskussion gestellten Frage. Daraus folgt aber, dass diejenigen, welche sich verpflichtet halten, Beiträge zu Lösungen zu leisten oder Sonderinteressen zu vertreten, nicht voreingenommen oder einseitig durch die eigene Brille sehen dürfen. Es ist Pflicht aller, sich überall zu orientieren, um abwägen zu können, was dem Gesamtinteresse am besten dient. Die schweizerische Hotellerie ist von hervorragender wirtschaftlicher Bedeutung, dass der Interessenausgleich gesucht und gefunden werden muss. Nach diesen Leitlinien habe ich restlos gehandelt. Ich werde mich weiterhin nur nach diesen richten.

Hier ist nicht der Anlass, mich in Detailfragen des neuen Wegs einzulassen. Ich hoffe dies bald anderweitig tun zu können. Soviel aber muss gesagt sein, die Grundprinzipien sind festgelegt, diese halten jeder Diskussion, namentlich aber der sachlichen Nachprüfung stand. Es liegt also, um mit Ihnen zu sprechen, ein „aktionsreifes Schem“ vor. Ich gehe mit meinem Vorschlag teilweise zurück auf eine Auffassung der Hotellerie aus dem Jahre 1917, welche seinerzeit von Herrn Nationalrat Dr. R. Forrer im Auftrag des Hoteliervereins als erstrebenswert bezeichnet worden ist. In Rück-sicht auf die „Dringlichkeit“ der damals postulierten Forderung, musste diese Ordnung zurückgestellt werden. Seither sind bald Jahrzehnte verstrichen. „Vorübergehende (!) Lösungen“ haben sich am laufenden Band abgelöst, ohne das sich stellende Problem zu lösen. Die Verluste der Gläubiger sind ins Ungemessene gewachsen, ohne der notleidenden Hotellerie die so dringend notwendige Schuldensolidierung zu bringen. Hierin liegt die „Unfertigkeit“ aller bisherigen Lösungen. Hier muss angesetzt werden, dann werden wir den Worten von Herrn Bundesrat Häberlin vom 12. August 1920 gerecht: „Wir wollen klare Situationen schaffen. Der Schuldner soll wissen, dass er nicht nur für den Gläubiger arbeitet, sondern auch für seine eigene Zukunft; und der Gläubiger soll Klarheit darüber haben, auf welche Leistungen er unter den gegenwärtigen Verhältnissen Anspruch hat und mit welchen Opfern er rechnen muss.“ — Nachdem die finanziellen Beitragsleistungen der öffentlichen Hand seit 1920 immer wieder angegriffen worden sind, füge ich zu den Erklärungen von Herrn Bundesrat Häberlin hinzu: Auch die öffentliche Hand muss wissen, welche Leistungen ihr zugemutet werden und welche Dauererfolge mit diesen erzielt werden können.

Einverständnis bin ich mit Ihrer Forderung nach Klärung der Verhältnisse in den Hilfsvorschlügen. In erster Linie ist der von der Hotelreuhandgesellschaft vorgelegte Beschlussentwurf ohne Verzug in Kraft zu erklären, denn kein anderer Vorschlag kann in der vorhandenen Notfrist restlos in Wirksamkeit gesetzt werden. In Anlehnung und unter Ausnützung der gesammelten Erfahrungen der Hotelreuhand sollen unverzüglich die vorhergehenden Vorschläge zu einer gemeinsamen Lösung durchgearbeitet werden. Der neue Weg sieht in einem solchen Zusammenspannen gar kein Hindernis. Bei näherer und objektiver Prüfung von Vorschlägen, lassen sich immer wieder neue Aktivposten finden, wenn man sich angeheitert hat, auch von andern etwas anzunehmen. Nebenbei sei daran erinnert, dass in der Frage der Entschuldung der Landwirtschaf zahlreiche Vorschläge und Motionen zur Diskussion gestellt worden sind. Mit diesen Ausführungen wünsche ich aber nicht, mich in die „Protokolle für die Nachwelt“ einzutragen; ich zähle mich nicht zu jenen Leuten.

Eine gehe ich ferner mit Ihnen, dass öffentliche Diskussionen weitmöglichst vermieden werden sollen, wenn schon anderseits gesagt werden darf, dass der Hotelier sich selbst einzeln bemühen sollte, aktiv an den Lösungen mitzuarbeiten und nicht nur willig zuzuschauen. — Leider geht es aber auch in dieser Frage nicht, ohne ein gewisses Mass von „öffentlicher Meinung“. Den Ursachen dieser Feststellung will ich nicht nachgehen. Erwähnt sei immerhin, manche Angehörige der Hotellerie lassen es am unentbehrlichen aktiv werdenden Interesse fehlen, weil die „Schwierigkeiten“ sie nicht reizen, sondern ihnen zu gross erscheinen. Ich habe Verständnis auch für diese Einstellung, sie ist ein

Merkezeichen für die sich geltend machende Lethargie, welche die Grundfesten der schweizerischen Hotellerie, Wagemut, Ausdauer und gute Tradition, bedroht. Vom schweizerischen wirtschaftlichen Gesamtinteresse aus aber gesehen, darf dieser Zustand nicht mehr länger andauern. Der einzuschlagende Weg geht über den Interessenausgleich: Gläubiger, öffentliche Hand, Schuldner. Ich arbeite weiter, denn der neue Weg ist spruchreif. Sehr Aufrichtig stehe ich auch zu Ihrer Verfügung und gewähre Ihnen rastlosen Aufschluss. Ich brauche aktive, wohlmeinende Mitarbeiter und insbesondere wohlmeinende, aufbauende Kritik. Für solche Kritik bin ich empfänglich und dankbar.

Dr. A. Brigger, Chur.

Papier als Dauerersatz für Textilien?

Schon vor längerer Zeit konnte man von berufener Seite die Befürchtung aussprechen hören, unsere vielgerühmten Hotels könnten in Bezug auf neuzeitliche Einrichtungen vom Ausland überholt werden; sie müssten sich anstrengen, um bei einer Wiederbelebung des Fremdenverkehrs nicht ins Hintertreffen zu geraten. Die Frage mag heute, so allgemein gestellt, nicht dringlich erscheinen. Aber es gibt Forderungen der Hygiene, die mit dem Krieg nichts zu tun haben und denen der fortschrittliche Gasthofbesitzer auf die Länge nicht ausweichen kann, wenn er nicht als rückständig gelten will.

Wir gehen im Hotel auf die Toilette und waschen uns die Hände. Gutgeführte Häuser achten von den geringsten, saubere Einzelhandtücher auf, die der Gast nach Gebrauch in einen Korb warf. Die Regel ist wohl aber das über eine Rolle hängende „endlose“ Handtuch, und in kleineren Betrieben hängt wohl gar ein gewöhnliches Handtuch am Nagel. Sobald sich nur einige wenige Menschen daran die Hände abgetrocknet haben, ist es nass, und wenn es nicht oft genug gewechselt wird, sagen wir einmal nicht mehr ganz, ganz sauber.

Dass solches Handtuch hygienisch nicht einwandfrei ist, zumal wenn man sich vorstellt, was für Leute es benutzen, und was sie manchmal daran abtrocknen, das liegt auf der Hand. In andern Ländern verdrängt denn auch das Papier-Handtuch, das einem Automaten entnommen wird, immer mehr das allgemeine Stoff-Handtuch. Die neuen Papier-Handtücher sind saugfähig und trocken und die Gäste gewöhnen sich bald daran, dass man sich mit Papier etwas anders abtrocknen muss, als mit Stoff, nämlich durch Druck und nicht durch Reiben. Die Betriebe, die Papier-Handtücher eingeführt haben, würden sie heute nicht mehr aufgeben.

Es wäre sicher übertrieben, auch die schöne frisch gewaschene Serviette als hygienisch rückständig zu bezeichnen, obwohl manchem das der Gedanke doch nicht angenehm sein mag, dass sich schon andere Leute am gleichen Tuch den Mund abgewischt haben. Tatsache ist aber, dass die angenehm weiche, stoffähnliche Serviette aus Zellstoffwolle, deren Verwendung uns die Seifenknappheit auferlegt hat, in Amerika schon vor dem Krieg die Tafel des Gasthauses zu erobern begonnen hatte, sodass anzunehmen ist, dass sie auch bei uns nicht mehr verschwinden wird, auch wenn wir einmal nicht mehr an Wäsche und Seife zu sparen genötigt sein werden.

Was nun aber hygienisch rückständig ist, das sind die Küchentücher. Hier bedeutet das Putzkrepp aus weichem, aber zähem und sehr saugfähigem Papier einen wirklichen Fortschritt. Es dient nicht nur zum Trocknen der Teller, Schüsseln und Gläser, sondern auch zum Ausreiben von Pfannen und Töpfen, zum Aufnehmen von Flecken auf dem Herd oder Boden, zum Putzen von Fensterscheiben und Wandplatten. Es ist doch so, dass es um ein Tuch oft schade ist, wenn man sieht, wofür es alles dienen muss und wie schmutzig es wird.

Putzkrepp hat übrigens noch eine andere Aufgabe: Man lege dem Gast einige Blatt auf sein Zimmer, damit er sich die Schuhe damit abreibt, wenn er nicht das Fehlen mag, sie zu putzen. Er wird es sicher noch zu diesem oder jenem Zweck benutzen, zu dem er bisher, nicht zur Freude des Hoteliers, das Handtuch nahm.

Über die Kosten für Papier-Handtücher und Putzkrepp im Vergleich zu Handtüchern und Küchentüchern aus Stoff liegen bisher keine genaueren Berechnungen vor. Sie sind begrifflicherweise etwas höher als die blossen Wäschekosten. Rechnet man aber die Abnutzung dazu oder rechnet man gar vor Neuanfassungen, so stellt sich die Rechnung natürlich viel günstiger für Papier. Es handelt sich aber nicht so sehr um eine Frage der Kosten, als um den hygienischen Fortschritt. Und die Erfahrungen in Betrieben, die Papier in Küche und Toilette eingeführt haben, sprechen eindeutig zu dessen Gunsten.

Wenn hier die Frage der vermehrten und dauernden Verwendung als Textileratz aufgeworfen wurde, so geschah es in der Erwartung, dass sich der und jener Leser der Hotel-Revue sei es Hotelbesitzer, Angestellter oder Gast, dazu äussern möge.

PAHO

Wer vorsorgt und sich vor allfälligen Kürzungen im Unterstützungsbezug schützen will, versichert sich seinem Verdienst gemäss.

Bei der Bemessung der Tagelder ist der vom Mitgliede während der Unterstützungsperiode erzielte Zwischenverdienst gesetzlicher Vorschrift gemäss in Anrechnung zu bringen. Mitglieder, die nicht ihrem Verdienst gemäss versichert sind, laufen Gefahr, eine erhebliche Kürzung der Unterstützung auf sich nehmen zu müssen.

Es empfiehlt sich daher der Beitritt bzw. Übertritt in die dritte Versicherungsklasse (Monatsbeiträge Fr. 3.50 gesetzlich zulässige Höchstgelder). Der Übertritt von einer unteren in eine höhere Versicherungsklasse kann unter Einhaltung einer sechsmonatigen Übertrittsfrist jederzeit erfolgen.

Verwaltung der PAHO, Marktgasse 3, Basel.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im März 1944

Die neue Quotentabelle für den Bezugsantrag Ende Februar/Anfang März 1944 sieht gegenüber der bisherigen Quotentabelle folgende Änderungen vor:

Warengruppe A:

Infolge des mit Februar 1944 erfolgten Abschlusses der Traubenkornthong-Aktion fällt diese Position und der damit verbundene Pflichtbezug weg. Da der Traubenkornthong zusätzlich zur Zuteilung kam, werden nun in der Quotentabelle die entsprechenden Bezugsquoten herabgesetzt und zwar pro 100 Mc in der Bezugsklasse 10 von 700 auf 600 g, in der Bezugsklasse 11 von 650 auf 550 g, in der Bezugsklasse 13 von 800 auf 700 g und für Betriebsangehörige von 500 auf 375 g.

Die Höchstbezugsbegrenzung in dieser Warengruppe wird für Zucker und FH-Waren erhöht.

Warengruppe B:

Bei gleichbleibenden Zuteilungsquoten wird in dieser Warengruppe der Pflichtbezug in Gc-Teigwaren für sämtliche Bezugsklassen aufgehoben.

Warengruppe D:

Die Eier-Zuteilung erfährt eine Erhöhung von 1,5 Stück auf 2,5 Stücke pro 100 Mc. In den Bezugsklassen 10 und 11 und von 1 Stück auf 2 Stücke in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige).

KTK-Waren:

Die Zuteilungsquoten werden für KTK-Waren von 60% auf 75% für Kaffee (Bezugsgruppe 20) und von 50% auf 60% für Waren der Bezugsgruppe 21 erhöht.

Beimischung von Kartoffeln zum Brot

Das Eidg. Kriegsernährungsamt hat besondere Vorschriften betr. das Kartoffelbrot herausgegeben. Diese Vorschriften enthalten die Verfügung Nr. 105 des Eidg. Kriegsernährungsamtes vom 31. Januar 1944 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Kartoffelbrot), die Weisungen der Sektion für Getreideversorgung vom 1. Februar 1944 betr. Kartoffelbrot, die Weisungen der Sektion für Kartoffeln vom 1. Febr. 1944 und ferner eine technische Anleitung zur Herstellung von Kartoffelbrot.

Diese Vorschriften können bei den kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft bezogen werden.

Bei dieser Gelegenheit machen wir nochmals darauf aufmerksam, dass auch kollektive Haushaltungen, die ihr Brot selbst herstellen, zur Beimischung von Kartoffeln verpflichtet sind. Kollektive Haushaltungen, welche die ihnen gemäss gültiger Quotentabelle und Bezugsantrag F3c zustehenden Brot-Gc in Mehl-Gc umtauschen, erhalten ab Bezugsantrag Ende Februar/Anfang März für 100 g Brot-Gc ebenfalls nur 72 g Mehl-Gc auf Grund des neu festgesetzten Umtauschverhältnisses.

Hinsichtlich Abgabe und Bezug von Kartoffelbrot erwähnen wir noch folgendes: Für den Bezug bzw. Abgabe von 100 g Kartoffelbrot sind erforderlich:

Brot-Coupons im Gewichtswert von 100 g Brot oder Mehl-Coupons im Gewichtswert von 75 g Mehl oder 1 Mc.

Für andere Backwaren, wie Spezialbrot, Kleingebäck und Patisserie gilt die bisherige Bewertung entsprechend der in ihnen enthaltenen rationierten Ausgangsprodukte und deren durch die Praxis festgelegten Bewertungssätze unverändert weiter.

Die Bewertung von Paniermehl erfährt durch die Einführung des Kartoffelbrotes keine Änderung. Es sind deshalb wie bisher erforderlich: Für 1000 g Paniermehl = 1500 g Brot-Coupons oder 1120 g Mehl-Coupons oder 15 Mc. Im übrigen verweisen wir auf die erwähnten Vorschriften.

Verfall der Brennstoffbewilligungen

Wie wir vernehmen, verfallen die Brennstoffbewilligungen für Importkohle und Brennholz, die für das Rationierungsjahr 1943/44 ausgestellt worden sind, endgültig am 15. März 1944.

Die Bezugsbewilligungen werden nun noch bis zum 11. März 1944 ausgestellt.

Die Bewilligungen zum Bezüge von Ersatzbrennstoffen können bis zum 30. April 1944 eingelöst werden.

Für die Gewerbezüteilungen (6. Quote) gelten die auf den Stammkarten bewilligten Verfalltermine.

Gemäss den eidgenössischen Weisungen dürfen nichteingelöste Bezugscheine des Rationierungsjahres 1943/44 nicht auf 1944/45 übertragen werden.

Aufhebung der Einschränkungen für Warmwasserzubereitung

Das Kriegs-Industrie- und Arbeitsamt verfügt: Die Artikel 5, 6, 7 und 8 (Einschränkungen für die Warmwasserbereitung) der Verfügung Nr. 12 El des Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamtes, vom 19. November 1943 (siehe Nr. 47 der „Hotel Revue“ vom 25. November 1943) über die Verwendung von elektrischer Energie sind aufgehoben.

Die während der Gültigkeitsdauer der aufgehobenen Artikel eingetretenen Tatsachen werden nach nach deren Bestimmungen beurteilt.

Diese Verfügung tritt am 11. Februar 1944 in Kraft.

Höchstzulässige Preise für Schmierseife

Die eidg. Preiskontrollstelle verfügt mit Wirkung ab 14. Februar 1944: Für Schmierseife mit 37 % Fettsäuregehalt (Vorkriegsqualität) gelten die nachstehenden Höchstpreise:

Artikel	Höchstpreis bei Abgabe an Detailisten (Beziehungen wie bis anhin)	Konsumentenhöchstpreise rein netto ohne WST, und ohne Rabatt
Schmierseife gelb u. weiss 37 %		
in Holzkübeln von 20 kg an	Fr. 131.— 100 kg netto	Fr. 1.60 je kg offen in Originalkübeln Fr. 1.41 je kg Nettogew. Fr. 1.60 je kg offen in Originalkübeln Fr. 1.46 je kg Nettogew. Fr. 1.60 je kg offen in Originalmehlern Fr. 1.41 je kg b. f. n. Fr. 1.60 je kg offen in Originalmehlern Fr. 1.45 je kg b. f. n. Dose zu Fr. 1.77 1000 g brutto Dose zu Fr. 1.13 740 g brutto
in Bleicheimern oder -Wannen von 20 kg an	Fr. 131.— 100 kg b. f. n.	Fr. 1.60 je kg offen in Originalmehlern Fr. 1.41 je kg b. f. n. Fr. 1.60 je kg offen in Originalmehlern Fr. 1.45 je kg b. f. n. Dose zu Fr. 1.77 1000 g brutto Dose zu Fr. 1.13 740 g brutto
unter 20 kg	Fr. 136.— 100 kg netto	Fr. 1.60 je kg offen in Originalmehlern Fr. 1.41 je kg b. f. n. Fr. 1.60 je kg offen in Originalmehlern Fr. 1.45 je kg b. f. n. Dose zu Fr. 1.77 1000 g brutto Dose zu Fr. 1.13 740 g brutto

Verkaufspreis für Schmierseife mit 30 % Fettsäuregehalt (bisherige Qualität): 30 %ige Schmierseife muss weiterhin zu den durch Verfügung Nr. 244 B/43 der eidg. Preiskontrollstelle festgesetzten Höchstpreisen verkauft werden.

Erhöhung des zulässigen Fettstoffgehaltes der Schmierseife

Nach einer Weisung der Sektion für Chemie und Pharmazentika des Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamtes wird für die Herstellung von Schmierseife die Norm des Fettstoffgehaltes auf 37 % festgesetzt. (Bisherige Qualität 30 %).

Die Marge des Fettstoffgehaltes bzw. der Einheitszahl beträgt — 6,7 % (in Prozenten der Fettstoffnorm bzw. der Einheitsdeklaration); somit ist für Schmierseife im Frischzustand ein Fettstoffgehalt von 34,5 bis 39,5 % zulässig.

Abtragung von Fleischpunktschulden

Für den Monat März wird die Tilgungsquote für Fleischpunktschulden der kollektiven Haushaltungen bei Metzgerei- und Handelsbetrieben wiederum auf 20% der gesamten Fleischzuteilung gemäss Bezugsantragsformular F3b bzw. F3c festgesetzt. Die Abzüge sind ohne Ausnahme bis zur vollen Tilgung der Punktschuld vorzunehmen.

Kriegswirtschaftl. Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes teilt mit:

Mahlprodukte aus gelben Erbsen.

Bis jetzt begegneten die kollektiven Haushaltungen immer wieder grossen Schwierigkeiten beim Servieren von Gerichten aus Hülsenfrüchten, da diese Gerichte bei den Gästen unbeliebt sind. In den meisten Restaurants und Hotelküchen werden Hülsenfrüchte nur in der Form der berühmten Erbsenmehlsuppen abgegeben. Auch die lange Kochzeit war dem vermehrten Verbrauch dieser Lebensmittel hinderlich. Der schwache Konsum an Hülsenfrüchten war umso bedauerlicher, als Hülsenfrüchte von hohem Nährwert und zudem, trotz den seit Kriegsausbruch erfolgten Preissteigerungen, relativ billig sind.

Nun bringt das Kriegs-Ernährungs-Amt neuerdings getrocknete Erbsen in vermehrter Masse in den Handel und zwar, um die bisherigen Nachteile zu beheben, vermahlen zu Erbsmehl, das bisher schon bekannt war, und zu Erbsgriess, einem neuen Produkt. Diese Mahlprodukte zeichnen sich durch kurze Kochzeit (20—30 Minuten) und vielseitige Verwendungsmöglichkeit aus. Sie werden bestimmt besonders an fleischlosen Tagen zahlreiche Liebhaber finden; bei den Gästen, weil sich daraus vortrefflich mündende Gerichte herstellen lassen, und bei den Leitern kollektiver Haushaltungen, weil sie damit die Möglichkeit erhalten, Abwechslung in die fleischlosen Menus zu bringen und ihre Pflichtbezüge an Hülsenfrüchten zu verwerten. Dabei kosten Erbsmehl und Erbsgriess nicht mehr als gewöhnliche getrocknete Erbsen. Erbsgriess kann wie Mais gekocht und zur Herstellung von Brei, Schnitten, Aufläufen etc. verwendet werden. Erbsmehl eignet sich zum Strecken von Mehl in Saucen, Suppen, Teigen aller Art und hat sich insbesondere in salzigen und etwas stark gewürzten süssen Teigen ausgezeichnet bewährt.

Die hauswirtschaftlichen Expertinnen des Kriegs-Ernährungs-Amtes haben in einem Merkblatt, das beim Werbendienst der eidgenössischen Zentralstelle für Kriegswirtschaft, Bern 3, zu 10 Rp. das Stück zu beziehen ist, einige Rezepte für den Privathaushalt zusammengestellt, die jedoch auch den kollektiven Haushaltungen Anregungen zu geben vermögen.

Alte Konservbüchsen.

Nach wie vor müssen Konservbüchsen der Wiederverwertung zugeführt werden. Leere Konservbüchsen sind dem Konsument sorgfältig gewaschen und getrocknet dem Lieferanten zurückzugeben. Bei der Rückgabe der Büchsen werden folgende Entschädigungen ausbezahlt:

- 5 Rp. für die 1 Liter Weissblechbüchse;
- 3 Rp. für die 4 Liter Weissblechbüchse (hohes Format).

Quotentabelle für kollektive Haushaltungen

Bezugsquoten pro 100 Mahlzeitencoupons (Mc) und Zuteilungsquoten für Kaffee, Tee, Kakao (KTK-Waren) für Ende Februar 1944/Anfang März 1944

		Betriebsangehörige	Bezugskategorie I.				
		Betriebsinhaber oder -Leiter Angehörige seines Haushaltes und Personal (Arbeiter, Angestellte usw.) soweit im Betrieb verpflegt	Speisereaurants und Speisewirtschaften Vegetarische Restaurants Küchliwirtschaften Speisewagen- und Dampfischrestaurants Militärkantinen und Soldatenstuben	Hotels Hotels Garni Gasthöfe Fremdenpensionen mit hotelähnlichem Charakter	Gastwirtschaften Cafés Kaffeestuben Tea-Rooms Bars Dancings	Selbständige Klubs und Perron-Buffets Traiteurs Wohlthatigkeitsveranstaltungen	
Bezugsklasse Nr.		1	10	11	13	14	
Art der Bezugsklasse (siehe Erläuterungen oben links)		FMA	FMA	MA	F	Z	
Warengruppe	Bezugsgruppe	Höchstbezug für					
A	1.	Zucker	375 gr	600 gr	550 gr	700 gr	—
	51.	FH-Waren (Konfitüre usw.)	70%				
B	2.	Schokolade u. Zuckerwaren-Halbfabrikate/Konditoreihilfsstoffe	0%				
	3.	Reis	1300 gr	1400 gr	2200 gr	—	3000 gr
	4.	Teigwaren	+				
	5.	Hülsenfrüchte	0				
	14.	Hafer/Gerste/Hirse					
	6.	Mehl/Hirse					
	30.	Mehl/Mais/Hirse	10%				
C	17.	Speiseöl	300 gr	500 gr	500 gr	600 gr	—
	7.	Öl/Fett	+				
	10.	Butter					
	13.	Bäcker margarine					
	19.	Speck/Schweinefett					
D	35.	Rahm, 2 1/2 dl = 100 gr					
	36.	Schaleneier	2 St.	2,5 St.	2,5 St.	—	—
	37.	Gefrier- und Trockeneier	+				
F	45.	Fleisch	700 P.	2400 P.	3600 P.	—	3600 P.
J	60.	Brot	3750 gr	4000 gr	2600 gr	6300 gr	5500 gr
M	70.	Milch	7 lt	7 lt	3 lt	12,5 lt	—
KTK	20.	Zuteilungsquoten für KTK-Waren in % des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes					75%
	21.	Tee (Sonderzuteilung). 10% der Gesamtzuteilung in den Bezugsgruppen 20. und 21.					60%
	22.	Sonderzuteilung von Milch-Gc je 100 P. der Bezugsgruppen 20., 21. und 22. höchstens 3 dl Milch.					10%
Umtauschmöglichkeiten und Umtauschverhältnisse:							
Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen:							
Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages F3b erfolgen. Ein Umtausch von bereits zuteilten Gc einer Ware in andere Gc darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.							
Hinweise: Die KH der Bezugskategorie I, II, III und IV können bei der Belegung von Bezugsklasse 13 die Warengruppen A, C und M in Warengruppe J (Brot) bzw. die Warengruppen A, C und J in Warengruppe M (Milch) umtauschen; diese Umtauschmöglichkeiten sind geschaffen worden im Hinblick auf die Verpflichtung, gegen 1 Mc 100 gr Brot oder 4 dl Milch abzugeben.							
Bemerkungen:							
+		Für die Bezugsklasse 1 sind, mit Ausnahme der Warengruppe A, die gleichen Höchstbegrenzungen und Umtauschmöglichkeiten wie für die jeweilige Bezugsgruppe des Betriebes anzuwenden.					
▲		Zur normalen Bezugsberechtigung auf Grund der abgegebenen Mc sowie ausserhalb des monatlichen Bezugsantrages können alle Kategorien von KH in unbeschränktem Umfang Gc der Bezugsgruppe 37, „nur Vollenpulver“ anfordern.					
●		Die KH sind verpflichtet, mindestens 20% der Bezugsberechtigung in Hülsenfrüchten (Bezugsgruppe 4-) zu beziehen.					
§§		KH mit eigenem Geflügelbestand können sich mit Schäleneiern aus der eigenen Produktion versorgen. Die ihnen auf Grund des Bezugsantrages F3b zustehenden Eier-Gc sind von der zuständigen Stelle in Form von Gc 35, direkt der Eierammelstelle zu Kontrollzwecken zuzusenden. Dagegen sind für ergänzende Zukäufe, wenn die eigene Erzeugung nicht ausreicht, der KH Gc der Bezugsgruppe 35, auszubehalten, jedoch nur bis zur Höhe des sich gemäss Form. F3b jeweils ergebenden Schäleneier-Anteils.					
		B in C (nur Butter) 100 gr = 40 gr	A in B (nur Käse) 100 gr = 100 gr	F in B (nur Käse) 100 P. = 50 gr			
		C in B 100 gr = 200 gr	A in J 100 gr = 150 gr	J in B (nur Käse) 100 gr = 60 gr			
		F in B 100 P. = 50 gr	A in M 100 gr = 5 dl				
		M in B 1 dl. = 15 gr	C in B (nur Käse) 100 gr = 200 gr				
			C in J 100 gr = 350 gr				
			C in M 100 gr = 10 dl				
			J in M 100 gr = 3,5 dl				
			M in A 1 dl = 15 gr				
			M in J 1 dl = 25 gr				
		10	11	13	14		

Stellenvermittlung

Beim Facharbeitsnachweis des Schweizer Hotelier-Vereins, Gartenstrasse 112 in Basel sind bereits zahlreiche Aufträge für Personalvermittlung pro Sommersaison 1944 eingegangen. Interessenten für Saisonstellen sind daher gebeten, uns ihre Anmeldungen so bald wie möglich zur Verfügung zu stellen. Das Personal mit frühzeitigem Saisonbeginn wird in der Regel schon im Februar und März eingestellt.

Stellensuchende, die bereits bei uns eingeschrieben sind, werden ersucht uns zu melden, ob ihre Offerten auch für Saisonstellen verwendet werden können. Stellensuche sollen stets sauber gehalten sein und lückenlose Ausweise über bisherige Tätigkeit enthalten. Offerten von Bureau- und Servierpersonal, Gouvernanten, Zimmermädchen, Portier, Liftier-Chasseur müssen unbedingt mit zwei- oder dreifachen Photographie (Passbilder) versehen sein.

Im Interesse einer geordneten und reibungslosen Abwicklung unseres Placierungsdienstes sind Arbeitgeber und Arbeitnehmer eindringlich gebeten, Stellen- sowie Arbeitsangebote raschestens zu beantworten. Nichtpassende Dienstofferten sollen spätestens innert 5 Tagen an die Absender zurückgehen. Stellensuchende, die Offerten von der Arbeitgebererschaft unbeantwortet lassen, werden von der Bewerberliste gestrichen und im Wiederholungsfalle von der Benützung unseres Stellendienstes ausgeschlossen.

Facharbeitsnachweis S. H. V.
Gartenstrasse 112 Basel

Ratschläge über Hotelprospekte

Aus Kreisen der Reisebüros wird geschrieben:

Wer Ferienpläne schmiedet ... verlangt Prospekte. Den wirklichen Interessenten sollen sie zur Verfügung stehen. Keinesfalls aber dürfen Hotelprospekte als billige Drucksachen verschleudert werden. Denn billig sind sie beliebt nicht! Wir Reisebüros kennen Eure Sorgen. Wir tun das unsere, um diese Bestrebungen zu unterstützen.

Der zukünftige Feriengast will, das steht fest, vorerst Prospekte sehen. Er schreibt entweder dafür ans Hotel oder er wählt den Weg des geringsten Widerstandes, er geht ins Reisebüro. An uns liegt es dann, im Gespräch herauszufinden, welche Eigenheiten und welche Vorlieben der Gast hat und wie es um seine Finanzen bestellt ist. Erst nach dieser Sondierung werden ihm ganz wenige Prospekte von gutgeführten Häusern überreicht. Wir machen den Gast darauf aufmerksam, dass ein gutes Südzimmer mehr kostet als ein kleines Kammerlein gegen Norden. Der Mehrpreis für eine gute Stube lohnt sich aber unbedingt. Ferien seien so viel gesünder.

Leider, leider kommt es aber oft zu Missstimmungen. Der Kunde vergleicht die im Prospekt gedruckten Preise mit den Angaben, die er im Reisebüro erhalten hat. Etwas klar Gedrucktes muss doch stimmen! Oft ist es schwer, dem Gast klar zu machen, dass die im Hotelprospekt gedruckten Tarife nicht mehr gelten. Die herrlich sonnige Lage, ja selbst die ausgezeichnete Küche seien verändert, die Preise hingegen ... allgemeine Teuerung ... Kosten für Verpflegung und Brennmaterial seien gestiegen ... Vorkriegsqualität werde aufrecht erhalten ... Preisanpassung somit unbedingt berechtigt. Einige begreifen es. Andere argumentieren mit dem Hotelier weiter. Viele werden verärgert und

gehen aus „Täubi“ überhaupt nicht in die Ferien oder wählen ein billiges Outsider-Hotel.

Diesem Übel ist aber sehr leicht abzuwehren. Wir Reisebüros möchten anregen:

Keine Hotelpreise in die Prospekte drucken. Tarifänderungen sind heutzutage keine Seltenheit. Für das Reisebüro wie auch für den Hotelier selbst wird viel Arbeit gespart, wenn nicht nachträglich unschöne Korrekturen angebracht werden müssen.

Preise auf separatem Einlegeblatt veröffentlichen. Das verursacht sehr wenig Kosten und sieht sauber und gegliedert aus. Neue Tarife können als Einlegeblätter leicht ausgewechselt werden. Reisebüro und Hotelier ersparen sich unfruchtbare Preis-Diskussionen mit Gästen.

Tarife mit Ausgabedatum versehen. Monat und Jahr genügen. Oder „Wintersaison 1943/44“. Dieser Vermerk darf ganz klein sein. Wenn in der nächsten Saison die selben Preise eingehalten werden können, um so schöner. Wenn nicht, so können Sie mit dem aufgedruckten Datum jederzeit beweisen, wann jener Tarif Gültigkeit hatte.

Mit dieser kleinen Trennung werden die so teuren Hotelprospekte automatisch geschont. Sie veralten nie. Sie müssen nicht korrigiert werden. Die Hoteliers, wie auch wir, ersparen uns unangenehme Diskussionen. Die Gäste werden nicht verärgert. Ein unliebsames Übel wird auf einfache und kostensparende Weise aus der Welt geschafft.

Kleine Chronik

Tausendfältig belohnte Dienstreue

Fast klingt es wie ein Märchen, und doch begab sich folgende Geschichte in einem führenden Stadthotel der Schweiz: Ein junger chef de service, der im Stadtrestaurant des Hotels tätig war, gab sich dauernd grösste Mühe, den Gästen den Aufenthalt in seinem Wirkungsbereich möglichst angenehm zu gestalten, sie freundlich zu empfangen, liebenswürdig zu beraten und für aufmerksame Bedienung besorgt zu sein. Diese vorbildliche Pflichtauffassung wusste auch eine alte, alleinstehende Dame sehr zu schätzen, die als Dauergast des Hotels, mit Vorliebe ihre Mahlzeiten im Stadtrestaurant einnahm und sich an einem Tische niedersaß, der zum Rayon des besagten Angestellten gehörte.

Vor wenigen Wochen verstarb diese Dame, die weder Kinder noch nähere Verwandte hatte. Nachdem die Bestattung vorüber war und jedermann wieder zur gewohnten Arbeit überging, platzte gleich einer Bombe eine unerwartete Neuigkeit in das Haus: der eben geschiedene chef de service war im Testament der verstorbenen Dame zum Alleinerben bestimmt worden. Damit erwartete ihn ein Barvermögen von weit über einer Million Franken, sowie ein prächtiger, herrschaftlicher Sitz „irgendwo in der Schweiz“. Der so über Nacht zum Millionär gewordene Angestellte war selbst am meisten von dieser unverhofften Wendung seines Schicksals überrascht, da er der Dame gegenüber — gleich wie bei jedem anderen Gäste — einfach seine Pflicht zu erfüllen bestrebt war und seine Belohnung darin sah, dass sie die Aufmerksamkeit durch regelmässigen Besuch quittierte.

Obgleich solche Belohnungen guter Dienste zu den Seltenheiten gehören und unter den heutigen Zeitverhältnissen fast als ein Wunder erscheinen, so zeigt das Beispiel, dass die alte Romantik im Hotel doch noch lebt und jeder Mitarbeiter gut beraten ist, wenn er in punkto Pflichterfüllung diesem jungen Manne nachstrebt und zwar, ohne deswegen gleich auf eine künftige Belohnung in Form einer Erbschaft zu rechnen!

Schweizer Reisekasse

Den vorläufigen Ergebnissen des abgelaufenen Geschäftsjahres 1943 ist zu entnehmen, dass diese Institution auf Jahresende 72,600 Teilnehmer zählte und damit ihren Bestand innerhalb Jahresfrist um 40% zu erhöhen vermochte. Die meisten neuen Teilnehmer haben die Arbeitnehmerverbände des schweizer. Gewerkschaftsbundes vermittelt.

In der Berichtsperiode wurden für 3,275 Millionen Franken Reisemarken abgesetzt, womit sich der Verkauf im Vergleich zum Vorjahre um 60% hob. Den Löwenanteil des Verkaufes besorgten die Konsumgenossenschaften. An die Verbilligung der Reisekasse leistete die Reisekasse selbst auf allen Positionen einen Zuschuss von über 87,000.— Fr. Einen ungefähr gleich hohen Betrag brachten die Arbeitnehmerverbände, Konsumgenossenschaften und Arbeitgeber-Firmen zusammen auf.

In den abgelaufenen zwölf Monaten gelangten Reisegutscheine im Totalbetrag von 2,76 Millionen Fr. zur Einlösung, gegenüber 1,62 Millionen im Vorjahre. Diese Zahlen dokumentieren allen zeitbedingten Schwierigkeiten zum Trotz einen sehr beachtlichen Aufschwung und eine für die Nachkriegszeit ermunternde Aufwärtsentwicklung. Allerdings geben die Ziffern keinen näheren Aufschluss über den Anteil der Hotelier an den erzielten Umsätzen. Es wäre daher recht interessant, zu erfahren, welcher Prozentsatz an eingelösten Gutscheinen auf die Transportanstalten bzw. auf das Beherbergungswesen entfällt. Beim letzteren was wiederum zu unterscheiden zwischen den eigentlichen Gasthöfen und den Unterkunftsstätten des Vereins der Naturfreunde.

Zum Brand im „Palace“ Hotel, St. Moritz

Die Untersuchungen über die Ursache des kürzlich gemeldeten Dachstuhlbrandes im „Palace“ in St. Moritz haben ergeben, dass dieser auf die Verfeuerung von Torf zurückzuführen ist, indem das Dachgebälk durch Funkenwurf und Hitzeinwirkung zu motten anfang und schliesslich regelrecht brannte. Der Brandfall hätte erheblich grössere Ausmasse annehmen können, wenn nach der Entdeckung nicht die aus Angestellten rekrutierte Betriebsfeuerwehr unverzüglich in Aktion getreten und innert kürzester Frist durch die Ortsfeuerwehr verstärkt worden wäre. Die Inspektion an Ort und Stelle ergab dann glücklicherweise, dass der Schaden geringer war, als anfänglich befürchtet werden musste. Im übrigen ist er, wie uns Herr Hans Badrutt mitteilte, in sehr kulanter Weise von der Versicherungsgesellschaft geregelt worden. Der Betrieb, der in recht erfreulicher Weise eingesetzt hat, erfuhr durch den Brandfall nicht den geringsten Unterbruch.

Einführung einer Kurtaxe im Kanton St. Gallen

Der St. Galler Regierungsrat leitete eine vom Department des Innern unterbreitete Vorlage über die Erhebung von Kurtaxen durch die Gemeinden an den Grossen Rat weiter. Darnach ermächtigt der Regierungsrat die politischen Gemeinden, in deren Gebiet ein erheblicher Fremdenverkehr durch besondere, jedermann zugängliche Einrichtungen und Veranstaltungen gefördert wird, zur Erhebung einer Kurtaxe. Diese seinerzeit durch einen Obertoggenburger Kantonsrat im Grossen Rat veranlasste Vorlage dürfte kaum auf Widerstand stossen.

Bücherfisch

Küchenfachlicher Leitfaden

Die Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln im Kempthal hat im Bestreben, den berufskundlichen Unterricht an den Gewerbe-

schulen zu bereichern, einen küchenfachlichen Leitfaden herauszugeben, der in seiner gediegenen Form, mit rund hundert Druckseiten in deutscher und französischer Sprache, ein wertvolles Geschenk an die Kochlehrlinge darstellt. Der Leitfaden wird aber auch von jedem Prüfungsbeisitzer, der sich mit Kochkunst und Service befasst, gerne in die Hand genommen werden. In methodischer Ordnung reiht er sich die einzelnen Stoffgebiete, wie sie sich aus dem praktischen Lehrgang für Theorie und Praxis ergeben, aneinander. Die Ausbildung der Kochlehrlinge ist zwar bereits reglementarisch geordnet, und die wichtigsten Programmpunkte sind gegeben. Die Tatsachen der Leitfaden vollauf Rechnung und verfolgt des weitern auch nicht den Zweck, die bereits vorhandene massgebliche Literatur auszuscalten. Im Gegenteil, der Leitfaden enthält keine Geheimnisse der Kochkunst; alle darin enthaltenen Namen über Materie oder kulinarische Begriffe sind mit einem Frazezeichen versehen. Die Antwort darauf suchen die Praktiker im Betriebe und der Fachlehrer an der Berufsschule geben. Der Leitfaden will allein eine methodische Durchführung des Lehrganges fördern, die für alle Beteiligten Vorteile bietet. Er will des weitern eine umfassende Übersicht über das enorme Wissensgebiet des Kochberufes geben, was ihm in ausgezeichneter Weise gelungen ist. Das Werk stellt deshalb eine willkommene Bereicherung der bisherigen Fachliteratur über die Kochkunst dar.

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe hat von diesem Leitfaden in zustimmendem und empfehlendem Sinne Kenntnis genommen. Es ist zu wünschen, dass die Fachlehrer und Lehrmeister dieses Werklein als Grundlage und Programm für die Ausbildung der ihnen anvertrauten Zöglinge benützen werden. Die Verfasser des Leitfadens in einzelnen Themen bleibt dabei nach wie vor dem einzelnen Fachlehrer überlassen und bietet diesem somit für eine individualistische und interessante Gestaltung des Unterrichts reichlich Gelegenheit. Den Lehrlingen darf man zu diesem Geschenk gratulieren und den Herausgebern für diesen nützlichen, einem allgemeinen Bedürfnis Rechnung tragenden Beitrag für die Ausbildung der Kochlehrlinge herzlichsten Dank sagen.

Kochlehrlinge, Lehrkräfte, Lehrherren, Prüfungsexperten und Fachlehrer erhalten den Leitfaden geschenkt. Alle übrigen Interessenten können den Leitfaden bei den Fachverbänden zum Preise von Fr. 2.— inklusive Porto beziehen.

„Werk“, Februarheft. Im Februarheft des „WERK“ ist in einer Reihe von reich illustrierten Artikeln Regisseuren und Bühnenbildnern zum Thema „Bühnenbild“ das Wort gegeben. Die Verfasser stellen das Problem der einzelnen europäischen und schweizerischen Aspekte dar. Bauen in Holz ist das Stichwort des Architekturteils des Heftes. Der angelegte Faltpapier, der sich eigne mit Isolationsfragen auseinandersetzt, stellt eine wertvolle technische Ergänzung zum Thema dar; er zeigt im besonderen die Verwendung von Alfol. Eine Spezialseite von Hans Berrault über die Entrümpelung unserer Kurorte“ gewidmet. Die „WERK“-Chronik greift ihrerseits das Thema „Theater“ auf und zeigt bekannte und unbekanntere Marionetten. Sie enthält Ausstellungsberichte aus der ganzen Schweiz, Kunstnotizen, Buchbesprechungen, Wettbewerbe — und bringt schweizerische Architektur und Innenarchitektur aus schweizerischen Zeitungen.

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

Trinkgeldordnung

für das Hotelgewerbe. Amtliche Ausgabe mit neuer Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dez. 1943 betr. Allgemeinverbindliche Erklärung.
Preis inkl. Porto 70 Cts.

Ein Dekor mit der feinen, dressierfähigen

BONBONS-PEC

Schlagerème

verwandelt auch das einfachste Dessert in eine gut präsentierende und delikate Nachspeise.

Ebenfalls die auch im Winter stets beliebte, in ihrer zarten Qualität unübertreffliche

FRIG-Glace

gewinnt durch die Ausschmückung mit der Bonbons-PEC-Schlagerème noch an Geschmack und Aussehen.

Bonbons-PEC und FRIG bedeuten für Sie Vorteile, die Sie ausnützen müssen. Überzeugen Sie sich selbst durch einen Versuch.

Dr. A. WANDER A.G., BERN

Grösseres, modernes und vielseitiges Haus guten Ranges, sucht per sofort in Jahresstelle tüchtige, erfahrene und leitende

Haus-Gouvernante

gesetzten Alters, die französische Sprache flüssig beherrscht. Ausführliche Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre H. G. 2735 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

S i e, Herr Direktor und
S i e, Herr Gastwirt ...

... Sie wissen, was sparsam haushalten heisst. Mit halben Kosten, viel besser, rascher und sauberer als der alte „Kohlenfresser“ arbeitet

der  Sparherd*

Prospekte und Offerte kostenlos durch die Fabrikationsfirma

HÄLG & CO., ST. GALLEN
Tel. 28265

* in allen Grössen erhältlich.

Waschen Sie rationell und schonend mit

Schnyder-PRODUKTEN

Besonders für maschinelle Wäsche in Grossbetrieben entwickelte Vorwasch-, Wasch- und Spülmittel.

Die modernen

Schnyder-Laboratorien

beraten Sie gerne in sämtlichen Wäschereifragen. Neu entwickelte Prüfmethoden zur Kontrolle der Waschverfahren.

Die

Schnyder-Mitteilungen

orientieren Sie laufend über die neueste Entwicklung auf dem Wäscheregebiet.

Seifenfabrik Gebr. Schnyder & Cie. A.G., Biel

GESUCHT (Sommersaison 1944)

tüchtige Köchin
(anfang April)
Obersaaltochter
Saaltochter
Küchenmädchen

Eintritt: teils März, teils Mai 1944 — Schriftliche Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen an Hotel Pilatus, Hergiswil (Vierwaldstättersee).

GESUCHT VOITURE

(Chariot à roastbeef) neu oder gebraucht.

Off. unter Chiffre V. R. 2674 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen oder zu mieten gesucht
mittl., gut eingerichtete

Hotel, Restaurant-Tea-Room

an bevorzugter Geschäftsstelle, wenn möglich in Stadt. Geil. Offerten unter Chiffre H. R. 2727 an die Hotel-Revue Basel, 2.

Gesucht

Auf 1. evtl. 15. März in modern eingerichteten Restaurantbetrieb mit Metzgerei selbständige,

tüchtige Köchin

(Vertrauensstelle). — Schöner Lohn und Familienanschluss wird zugesichert. Offerten unter Chiffre M. R. 2726 an die Hotel-Revue, Basel 2.

24 jähriger Wirtsohn mit Schweiz. Handelsdiplom und Bankpraxis

sucht Tätigkeit

in einem gutgehenden Hotelbetrieb zwecks Kommissionierung (Küche, Service, Kontrolle). Offerten unter Chiffre F. L. 2718 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Refuge dans la « planomanie »

Au cours d'une conférence très remarquée sur l'économie de guerre, le chef de l'Office de guerre pour l'industrie et le travail fit la juste remarque — qui n'eût pourtant pas l'heur de plaire à tout le monde — que les Suisses étaient en train de devenir un peuple voué à l'étude, à l'organisation et à la « planomanie », au lieu de demeurer le peuple créateur et agissant qu'il était jusqu'ici. M. le conseiller national Speiser n'eut pour justifier cette réflexion qu'à rappeler les innombrables comités d'études, commissions consultatives, sous-commissions et congrès qui sont à l'ordre du jour et qui menacent de supplanter la capacité et l'œuvre productrices d'hommes qui seraient appelés, à vrai dire, à réaliser quelque chose de mieux et surtout de plus positif. Les générations futures recevront de la nôtre des études préliminaires et des procès-verbaux d'assemblée qui témoignent certainement de notre zèle, mais qui ne représenteront point une œuvre achevée, durable et utile qui soit intimement liée au nom de son auteur, comme celle d'un Pestalozzi, Dumont, etc. C'est cette prédominance des délibérations sur l'action qui conduit inévitablement à nous réfugier dans ce que nous appelons ici la « planomanie ».

Si l'on ne savait pas que M. Speiser visait les efforts qui sont faits de divers côtés pour doter notre pays d'une économie dirigée, on serait enclin à croire qu'il a voulu définir et préciser les conditions spéciales dans lesquelles évolue notre économie touristique. Celle-ci est en effet un des exemples les plus typiques de l'état de choses décrit par le chef de l'office de guerre pour l'industrie et le travail. Il est incontestable que ces deux dernières années on a discuté autour du tapis vert, conféré du haut de la chaire, et publié dans la presse de nombreux projets et plans en vue de l'assainissement et du redressement théoriques de l'hôtellerie. Il n'y a que les résultats concrets que les programmes immédiatement réalisables qui font défaut. Ce n'est pas sans raison qu'il n'a participé au récent cycle de conférences hôtelières qui vient de se dérouler à Berne, déclara au cours d'une des discussions, que les hôteliers étaient rassasiés de programmes et de plans d'assainissement, ou que notre Comité central exprimait la crainte que nous n'abandonnions l'après-guerre sans que les mesures que nous réclamions depuis des années pour que notre industrie puisse conserver sa capacité de concurrence internationale, n'aient été ni prises, ni appliquées.

Personne ne songera à en vouloir à nos dirigeants pour cet arrièrisme si l'on considère que malgré tous ces plans il n'a même pas été possible de remplacer les mesures de secours en vigueur qui arrivaient à échéance à la fin de 1943, par les nouvelles prescriptions envisagées et qui représentent pourtant un premier pas dans la voie de l'assainissement proprement dit. Au lieu de cela, le Conseil fédéral s'est vu obligé de proroger les anciennes dispositions pour que nos établissements ne soient pas simplement livrés à leur sort au milieu de la tempête, et ne deviennent la proie de créanciers pressants et impitoyables. Il y a bien les architectes de l'organisation Meili qui sont à la tâche, qui procèdent à un inventaire consciencieux de l'état technique de nos hôtels et stations et, une fois que cet inventaire sera terminé, on pourra élaborer le véritable plan de remise en état et de rénovation d'hôtels et de stations. Mais quand sera-ce ? Et, comme le faisait justement remarquer un journal financier, avec cela la question spécialement importante du financement de ces travaux n'aura pas encore été résolue. Ces plans ressemblent terriblement à des fantômes qui n'arrivent pas à prendre une forme définitive et à se matérialiser. C'est ainsi que la plus grande incertitude règne encore au sujet du sort que subiront les derniers plans mis sur pieds pour ce financement, soit ceux de M. Brugger et de l'architecte Bernoulli.

Si reconnaissant que soit l'hôtellerie pour les bonnes intentions, que les promoteurs de ces plans manifestent à son égard et si heureuse soit-elle de constater, que dans divers milieux il y a des hommes qui songent à lui venir en aide, elle ne doit pourtant pas ignorer ou sous-estimer certains inconvénients qui sont inhérents à cette situation. D'abord il faut se rappeler que dans ce cas, comme dans d'autres, le proverbe qui dit que « trop de cuisiniers gâtent la sauce » conserve toute sa valeur, puisque l'existence de nombreux projets rend leur coordination extrêmement difficile. Il est en outre évident que si l'on se met à comparer tous ses projets et si l'on veut en tenir compte pour élaborer un plan général qui soit en quelque sorte la synthèse des autres, cela ne pourra que retarder la solution définitive. L'exemple du projet de loi en faveur de l'hôtellerie, présenté par la Société fiduciaire et qui a été l'objet de mesures de secours en principe échues dont nous venons de parler, a bien illustré ce que nous avançons. On a en effet, de divers côtés, demandé que l'on tienne compte dans ce projet des idées proposées par d'autres « cuisiniers » et qu'on les y incorpore, mais les auteurs du projet ne sont pas allés au bout de leur tâche, ils ont poursuivi leurs travaux et n'ont abouti que parce qu'ils savaient par expérience qu'un « tiens » vaut mieux que deux « tu auras ».

Il est par contre infiniment regrettable que tous ces plans soient arrivés à maturité ou aient été achevés sans que l'organisation compétente de l'hôtellerie, qui est pourtant la mieux placée pour connaître exactement les besoins et les justes revendications de cette industrie n'ait été ni consultée, ni même invitée à donner son avis ou à collaborer à ces œuvres de reconstruction hôtelière. Si cela avait été le cas, on aurait pu combler les lacunes que présentaient certains projets ou corriger certaines erreurs qu'ils contenaient. Ces corrections auraient pu se faire tranquillement au cours de discussions internes entre les auteurs et nous-mêmes, sans que ces « oublis » ne se révèlent publiquement comme de énormes obstacles à la réali-

sation de ces plans. Dans d'autres cas, on a désigné des commissions d'études ou comités consultatifs dans lesquels les représentants de l'hôtellerie — pour autant qu'on ait estimé qu'il était vraiment nécessaire d'avoir recours à eux — ne forment qu'une infime minorité, bien qu'il s'agisse de intérêts vitaux et de l'existence même de cette branche si importante de notre économie. Il n'est donc pas surprenant que l'on néglige souvent une série de questions qui échappent aux économistes, car elles ne sont perceptibles que pour l'homme du métier; cela nous oblige de rouvrir continuellement la discussion de ce demander des corrections qui nuisent à l'effet d'ensemble et à l'unité de l'œuvre. On devrait aussi parfois se garder de donner à ces plans une publicité trop hâtive qui ne peut que leur porter préjudice, car elle crée dans les milieux hôteliers un sentiment de malaise en faisant naître des espoirs prématurés ou exagérés.

Les organes de notre société sont prêts de leur côté à collaborer activement et à discuter sérieusement toute proposition qui mérite d'être prise en compte et qui intéresse le tourisme en général ou l'hôtellerie en particulier, mais il faudrait que tous les milieux auxquels ce secteur de notre économie tient à cœur ou qui s'intéressent plus spécialement à nos exportations indirectes veuillent bien faire usage de nos bonnes dispositions. En définitive chacun — même les malades gravement atteints — doit pouvoir donner leur approbation pour n'importe quelle cure médicale qui leur est imposée ou pour n'importe quelle intervention chirurgicale. Il n'est pas admissible de considérer l'hôtellerie qui, au cours de ces dernières années de guerre a fait preuve d'un immense courage, n'a cessé de s'affirmer malgré la situation critique dans laquelle elle se trouvait, et à toujours préconisé l'aide entre hôteliers, comme l'une des mesures de secours les plus efficaces, comme incapable d'action ou comme une industrie qui doit être mise sous tutelle. Même s'il s'agit d'intérêts ou de deniers publics, il n'est pas indispensable que les autorités fassent usage de leur droit de contrôle et de leur influence officielle dans une mesure qui ne laisse à la première intéressée qu'un rôle de figurant. Il n'est donc pas possible de mesurer de secours ne constituent pas un but en soi mais sont un moyen de parvenir au but.

Cela ne signifie pas que l'économie hôtelière n'ait pas aussi besoin de plans, non, au contraire, et il est même heureux que ceux-ci aient été envisagés assez tôt. Mais, bien qu'il soit difficile de prévoir avec exactitude l'évolution du tourisme après la guerre, il faut que ces plans soient suivis d'actes. Or, c'est justement à l'égard d'une des branches d'industrie qui espère le plus pouvoir récolter les premiers fruits de l'après-guerre, que des décisions positives nécessaires se font le plus attendre. Cette attente et cette incertitude sont d'autant plus pénibles pour l'hôtellerie que les discussions publiques et les publications faites au sujet de ces plans ont contribué à répandre dans la population l'idée erronée que notre industrie était l'objet de la sollicitude générale, qu'on lui aidait puissamment et que les hôteliers étaient vraiment des gens pénibles, jamais satisfaits, et qui imploreraient perpétuellement l'aide de l'Etat. Il faut que l'on se rende compte que si les hôteliers demandent encore et toujours de l'aide, c'est parce que l'on n'a fait encore que fort peu de chose de positif en leur faveur. C'est pour dissiper au plus vite l'objet de cette illusion que notre service de presse s'est vu récemment obligé d'envoyer un communiqué dans ce sens à tous les journaux.

Puisent donc les multiples plans et projets théoriques publiés se réduire peu à peu en un certain nombre de projets pratiquement réalisables et qui puissent être exécutés sur le champ. Puisse-t-on aussi, dans la mesure du possible, faire confiance à l'hôtellerie et lui demander de collaborer à la mise sur pieds de ces plans dont l'application ne doit pas avoir des conséquences insupportables pour elle. C'est en tenant compte de cette communauté d'intérêt que l'on trouvera la meilleure solution, car on pourra exiger de chacun qu'il prenne ses responsabilités. Nos hôteliers iront de l'avant avec plus de courage s'ils savent qu'ils pourront retrouver leur indépendance économique et leur liberté d'action sitôt que les circonstances le permettront.

Contrat collectif de travail de l'hôtellerie vaudoise

Nous avons donné à la fin de l'année dernière de brèves comptes rendus des négociations qui ont eu lieu entre l'Association vaudoise des hôteliers, la Société des cafetiers et restaurateurs du canton de Vaud et l'Union Helvetia en vue de la conclusion d'un contrat collectif de travail pour l'hôtellerie vaudoise. On se souvient que ces négociations, qui s'étaient déroulées sous la présidence de M. F. Tissot, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, en présence, entre autres, de côté des employeurs de M. Ch. Amacker, président de la Société des cafetiers et restaurateurs du canton de Vaud, et d'une délégation de notre Société centrale, avaient abouti. L'on avait en effet pu se mettre d'accord sur un projet de contrat qui ne devait plus subir qu'une légère mise au point d'ordre surtout rédactionnel. C'est maintenant chose faite et nous venons de recevoir un exemplaire du projet définitif du contrat de travail de l'hôtellerie vaudoise. Ce projet est actuellement soumis pour ratification aux diverses sections de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers qui devront se prononcer à ce sujet d'ici à la fin du mois. Comme elles ont déjà donné leur accord de principe au premier projet, il y a beaucoup

de chances pour que le projet définitif soit adopté sans opposition. Dès que les sections l'auront approuvé, le projet pourra être signé par les parties contractantes et envoyé au gouvernement vaudois, en lui demandant, après ratification de sa part également, d'y donner force générale obligatoire pour le canton de Vaud.

Nous reviendrons ultérieurement sur les dispositions mêmes de ce contrat collectif de travail, car pour diverses raisons il présente un grand intérêt pour la Suisse tout entière.

Indemnités militaires pour chambres de sous-officiers et bureaux

Les nouvelles dispositions réglent les indemnités de logement accordées aux hôtels qui hébergent des militaires, dispositions qui sont entrées en vigueur le 1er janvier 1944, ont eu pour résultat inattendu de modifier la façon de calculer les indemnités pour chambres habitées par des membres des services complémentaires féminins ou des sous-officiers supérieurs, ainsi que pour les locaux utilisés comme bureaux. Une interprétation trop rigide de l'arrêté fédéral a conduit à une méthode de calcul que nous ne pouvons considérer que comme une anomalie. Celle-ci provient du fait que, par suite de la suppression de la classification par catégorie, on ne tient plus compte de la marque de bienveillance que l'on manifestait à l'égard des hôtels de deuxième rang, en leur attribuant les taux d'indemnités les plus élevés. Cela entraîne pour certains une réduction de l'indemnité qui au bout du mois se chiffre par une perte sensible.

Plusieurs de nos membres nous ont fait savoir que les autorités militaires avaient déposé des protestations qu'ils avaient formulées à ce sujet, que la Société suisse des hôteliers avait approuvé cette nouvelle réglementation des indemnités pour les chambres occupées par des membres des services complémentaires féminins et par des sous-officiers. Cette affirmation ne correspond point à la réalité puisque cette réduction des indemnités a causé une aussi grande surprise aux organes de la Société qu'aux intéressés eux-mêmes. Nous avons immédiatement repris cette question et nous attendons maintenant les explications des autorités militaires compétentes.

Trafic et Tourisme

L'émission des billets du dimanche est prolongée

C'est avec une vive satisfaction que les milieux touristiques auront pris connaissance du communiqué des chemins de fer fédéraux, annonçant que « les entreprises suisses de chemins de fer ont décidé de prolonger l'émission des billets du dimanche jusqu'au 26 mars 1944. Ceux-ci seront donc en vigueur encore cinq semaines de plus pendant une période analogue à celle de l'année dernière ».

On apprend en outre que la cause principale de cette sérieuse prolongation de la durée d'émission — puisque ces billets ne devaient tout d'abord n'être en vigueur que du 19 décembre 1943 au 8 janvier 1944, puis sur une nouvelle décision de la direction des C.F.F. qui avait tenu compte des revendications des milieux touristiques, jusqu'au 12 février — est due surtout au fait que la production d'énergie électrique s'est sensiblement améliorée à la suite des précipitations de ces derniers temps et que les billets du dimanche ont été très peu utilisés ces dernières semaines par suite de l'absence de neige.

Cette décision est la bienvenue et elle sera accueillie comme il se doit par tous; par les hôteliers et la population de nos stations de montagne en particulier. Elle est une preuve de la bienveillance de l'administration des chemins de fer et nous montre que les autorités compétentes tiennent à manifester leur bonne volonté par des faits. Elles veulent en effet que leurs bonnes intentions ne restent pas lettre morte, mais aient une réelle portée pratique. Le manque de neige qui s'est fait si gravement sentir au cours du mois de janvier avait inévitablement eu pour résultat de retenir chez eux un grand nombre de skieurs qui, de se fait n'avaient pas profité de ces billets à prix réduit. Il ne reste plus à espérer maintenant que la surabondance de neige qui est tombée cette dernière semaine n'empêche pas les programmes sportifs de se dérouler comme prévu et que les skieurs partiront en foule pour se livrer à leur sport favori.

Pour développer l'hôtellerie tessinoise?

Une curieuse et mystérieuse nouvelle provenant de Locarno a fait récemment le tour de la presse. On annonçait qu'une commission composée d'ingénieurs et d'architectes, et qui avait pour tâche de développer l'hôtellerie locale, venait d'être formée. Des renseignements pris à bonne source permirent de constater qu'il s'agissait de la traduction bien inexacte d'une nouvelle rédigée en italien qui annonçait que des spécialistes de la branche du bâtiment s'étaient occupés de questions relatives à l'assainissement technique d'hôtels et de stations, ceci pour réunir les documents nécessaires pour faciliter l'inventaire technique qui se fera dans le cadre du Plan Meili.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

XII

Offre de trois menus

L'ordonnance N° 69 de l'OGA, appelée ordonnance sur les économies, ne permet pas d'offrir au même repas plus de 3 menus, dont deux avec viande. Pour l'application de cette disposition, on considérera comme viande toutes les espèces carnées, même si elles ne sont pas rationnées, notamment le poulet, le gibier, le lapin.

Coupons de beurre pour des plats spéciaux.

On sait que les ménages collectifs ne doivent, en principe, accepter que des coupons de repas contre les plats qu'ils servent. Les seules exceptions visent le pain, la pâtisserie et les boissons à base de lait, pour lesquels on peut recevoir des coupons de pain et de lait. Le fait de remettre des coupons de la carte de denrées est inconciliable avec le système des coupons de repas.

Ainsi, un hôtelier qui, pour une spécialité de sa maison, avait demandé des coupons de beurre en plus des coupons de repas, s'est fait interdire ce procédé. Il est interdit également de demander, au lieu de coupons de repas, des coupons de fromage pour la fondue ou des coupons de viande pour un plat de viande. Le système des coupons de repas ne peut être appliqué de façon rationnelle que si chacun se soumet aux prescriptions en vigueur.

Pour quels plats peut-on demander 3 coupons?

L'art. 5, al. 3 de l'ordonnance N° 69 stipule: « Pour des plats ou des menus à la carte, on peut demander au plus trois coupons ».

Cela ne signifie pas que le restaurateur ait le droit de demander simplement 3 coupons pour tout repas à la carte; il ne peut le faire que s'il s'agit de plats à la préparation desquels il est nécessaire d'employer beaucoup de denrées rationnées. Les repas à 3 coupons devraient constituer des exceptions; les plats de viande froide devraient être adaptés aux attributions actuelles et ne pas dépasser la quantité couverte par deux coupons.

Fritures et beignets aux pommes.

Il est à peine croyable qu'aujourd'hui encore, presque trois ans après l'entrée en vigueur de l'interdiction et malgré l'état précaire de nos approvisionnements en graisse, des restaurateurs doivent être punis pour avoir servi des beignets aux pommes faits à la friture. En examinant un cas semblable de très près, on vit que le restaurateur, qui avait ouvert récemment son établissement, espérait se faire une clientèle par ce procédé. Grâce à l'ordonnance N° 69 qui l'interdit, aucun restaurateur n'a le droit de servir de la friture, ce qui supprime la tentation de se procurer pour cela des matières grasses de manière illégale.

Conserves de foie d'oie.

Aux termes de l'art. 5 de l'ordonnance N° 102 de l'OGA, il est interdit, les dimanches et jours de fête et à l'occasion de repas de noces, aussi bien que les jours ouvrables, de servir des repas comprenant plus d'un plat de viande. En revanche, il est permis de servir comme entrée un plat de poisson ou un plat de restes de viande dans un repas où l'on sert un plat de viande. Les entrées contenant du foie d'oie peuvent être servies les jours où on a le droit de servir de la viande. Les jours de service, il est interdit de servir, et des plats faits de restes de viande, et du foie d'oie, qui est de la viande d'animaux à sang chaud.

Boîtes de conserve.

Il est nécessaire que les boîtes de conserve usagées soient utilisées à nouveau. Les boîtes en fer blanc doivent être soigneusement lavées et séchées, puis rendues au commerce de détail qui les reprend au prix de:

5 cts pour les boîtes de 1 litre
3 cts pour les boîtes de 1/2 litre (forme allongée).

Il ne faut pas modifier la farine.

Le public apprend par la presse les jugements portés contre des boulangers qui obtiennent une farine plus claire en passant la farine à type unique à travers un tamis spécial, ce qui est interdit. Cette interdiction s'applique aussi aux ménages collectifs. Un restaurateur qui a eu recours à ce procédé a été sévèrement puni.

(à suivre)

Associations touristiques

Union valaisanne du Tourisme

Cette importante association d'un de nos plus grands cantons touristiques a tenu son assemblée générale annuelle, sous la présidence de M. Ametz-Droz, vers la fin du mois de décembre. MM. Anthamatten, conseiller d'Etat, et P. Budry, directeur du siège romand de l'O.C.T.S., étaient présents.

Les affaires statutaires se déroulèrent rapidement et le protocole de la dernière assemblée générale, le rapport de gestion et les comptes furent adoptés à l'unanimité. Parlant de la situation des hôtels, M. Ametz-Droz se plut à remarquer que bien que la fréquence ait pu être très légèrement

améliorée, les résultats sont encore bien loin de ceux d'avant-guerre, mais les hôteliers méritent d'être félicités pour leur persévérance et les efforts qu'ils font afin de remédier aux difficultés actuelles.

Le rapport de gestion avait comme de coutume, été envoyé à tous les membres de l'Union. Il présente un tableau très complet de la situation du tourisme valaisain et de l'activité de l'Union. Il n'y a guère d'événements touristiques marquants en cet exercice 1942/43 qui soient comme un frère au précédent. On relève une légère amélioration de la fréquentation par contre pour la forme. En Valais comme en Suisse en général, l'accroissement du trafic indigène ne peut compenser l'absence du trafic étranger qui représentait le 75 à 80% du mouvement hôtelier d'hiver et le 50% de celui d'été. Le raccourcissement des saisons se fait aussi manifestement sentir.

L'efficacité des membres de l'Association n'a pas varié, mais il serait souhaitable qu'il s'accroisse encore.

La propagande et les diverses actions publicitaires ont dû être ramenées au niveau des crédits disponibles, c'est-à-dire sensiblement réduites. Le service de renseignements a été par contre fort actif. Il a été mis à contribution et il aurait besoin d'être plus activement soutenu par les organisations correspondantes des différentes stations. Il a presque quotidiennement à faire à des reporters, journalistes, cinéastes, conférenciers et doit faciliter leurs études et recherches, leur présenter des suggestions intéressantes et même leur fournir directement le matériel dont ils ont besoin.

La publicité collective par voie d'annonces a été la plus employée et a écrit une bonne part de notre budget. Le service de presse, de même que l'utilité collaborant de personnes de talent tels que MM. M. Zermatten, André Marcel et A. Fux. La publicité au moyen de vitrines et lors des foires et expositions n'a pas été négligée. Les rares films que nous possédons sont très demandés et il serait utile d'en prévoir de nouveaux sur tout le canton. Deux films sont actuellement en préparation, l'un consacré à la gloire du Rhône, l'autre aux sports artistiques de Valais. Grâce à un crédit de l'O.C.T.S., la publicité par affiches a pu se faire sur une vaste échelle et elle n'aura pas manqué de porter ses fruits.

L'Union valaisanne du tourisme s'est jointe aux autres milieux touristiques du canton pour attirer l'attention du gouvernement sur les lacunes que révélait au point de vue équipement touristique le programme cantonal des grands travaux d'après-guerre. Le Conseil d'Etat a tenu compte de nos vœux et il convient de dire que ces lacunes étaient le plus souvent le fait de l'apathie des communes. Le Canton entend participer à l'œuvre de transformation et d'amélioration d'hôtels et des enquêtes sont en cours dans un certain nombre de stations. Tout sera prêt ainsi pour le moment où le programme fédéral de créations d'occasions de travail sera mis en application.

Mentionnons encore le voyage que M. Celio, conseiller fédéral, avait projeté de faire en Valais pour se rendre compte de visu de la situation touristique de notre canton. On sait que cette visite a dû être ajournée à la suite des événements internationaux qui se sont déroulés dans le sud de l'Europe, mais l'on espère que ce voyage pourra avoir lieu ce printemps ou cet été. On voit par ce bref résumé le soin que M. Darbellay, le dévoué secrétaire de l'Union valaisanne du tourisme, a apporté à la composition de ce rapport qui est comme toujours un précieux document des annales touristiques valaisannes.

L'assemblée avait encore à se prononcer sur une augmentation de la taxe de séjour proposée par le Comité afin de pouvoir intensifier la propagande. Cette augmentation fut adoptée à une grosse majorité, bien que certaines sociétés de développement s'y soient opposées. Elles prélevaient déjà des taxes élevées qu'elles ne peuvent plus majorer et elles devraient ainsi distraire les sommes demandées de leurs propres fonds de propagande au détriment d'une publicité que elles jugent au moins aussi utile que celle de l'Union.

L'assemblée fut suivie de la présentation d'un magnifique film en couleurs « Les postes alpines en Valais », film réalisé par la Maison Burtel à Zurich pour l'Administration fédérale des postes. Ce film qui fut commenté par M. Diener, le service à l'Administration des postes souleva l'enthousiasme des spectateurs.

Association valaisanne du tourisme pédestre

De nombreuses associations de tourisme pédestre existent déjà en Suisse et cherchent à mettre en valeur les beautés naturelles du pays qui sont hors des chemins battus. Elles veulent donner au touriste qui désire éviter les routes poussiéreuses à grand trafic l'occasion de se promener au cœur même du pays en restant en contact direct avec la nature. Il y a là une grande œuvre à accomplir en Valais et la nécessité d'une association cantonale de ce genre n'est pas contestée. M. Darbellay, directeur de la chambre valaisanne du commerce, s'est fortement intéressé à cette question et il a tenu à se documenter en assistant aux cours d'information donné par l'Association suisse de tourisme pédestre. Il put ainsi renseigner à fond les nombreuses personnes qui assistèrent à l'assemblée constitutive qui eut lieu à la fin de l'année dernière à Sion.

Il convient de se mettre à l'ouvrage sans tarder si l'on veut que le Valais puisse figurer sur les cartes et brochures que publiera l'Association centrale, c'est-à-dire l'O.C.T.S., sitôt que les interdictions militaires seront levées.

Le nouveau groupement aura donc pour tâche de prendre toute disposition pour que le tourisme pédestre puisse prendre son essor en Valais le plus tôt possible. Or, cette préparation demande beaucoup de temps. Il faut d'abord choisir définitivement les itinéraires; il faut organiser des cours à l'intention des collaborateurs qui devront établir la signalisation de chaque secteur; il faut enfin commander le matériel nécessaire pour une signalisation uniforme, de façon à ce qu'il soit toujours le même venu. De plus, il y a intérêt à faire vite si l'on veut pouvoir faire incorporer dans le programme des travaux de chômage l'aménagement de certains chemins en mauvais état ou la création de tronçons de raccordement.

Les principaux itinéraires qui retiendront d'abord l'attention de l'Association seront, sur la rive droite du Rhône, les raccourcissements par les cols avec les réseaux bernois et amanois; sur la rive

gauche: le chemin de la plaine, le chemin des bisces et le chemin des cols. Ce dernier reliera St-Gingolph à Coisines, de vallée en vallée. Quant au chemin des bisces, il ira, parallèlement au Rhône, de Margnig à Brigue, à flanc de coteau, le long des bisces de Saxon, Nendaz, Vex, Euseigne, Vercoiran, Zenegggen, etc.

Après le remarquable exposé de M. Darbellay, les participants à cette assemblée, présidée par M. Amez-Droz, président de l'Union valaisanne du tourisme, approuvèrent à l'unanimité la proposition de créer une Association valaisanne de tourisme pédestre. Ils adoptèrent les statuts qui furent établis, présentés et nommèrent au Comité les personnes suivantes: MM. Ch. A. Perrig, président, J. Wolff, vice-président, P. Darbellay, secrétaire-caissier, MM. F. Gaillard, H. Zufferey, président de l'Association hôtelière du Valais, H. Arnold, L. Spagnoli et M. l'abbé I. Mariétan, membres.

A l'Office neuchâtelois du tourisme

La première réunion de l'année de la commission cantonale de direction a été tenue récemment à Neuchâtel, sous la présidence de M. Ed. Kuffner, président de l'O.N.T.

Conformément à une décision de l'assemblée générale, la commission est dorénavant augmentée de quatre nouveaux membres, représentant des organisations touristiques des districts du Locle, du Val-de-Travers et de Boudry. Seul, le Val-de-Ruz, faute d'un organisme compétent, n'est pas encore représenté dans la commission.

De nombreuses questions intéressant la propagande en faveur du canton ont été examinées, notamment: la liste des pensions et pensionnats de Neuchâtel et environs; la campagne collective scolaire en faveur des écoles supérieures du canton; le guide des hôtels, restaurants, pensionnats, homes d'enfants et cliniques de la Suisse romande; les courses scolaires à destination du canton; l'achat du matériel publicitaire; la préparation aux diverses campagnes d'annonces saisonnières pour 1944.

Dorénavant, le bureau de l'Office est chargé d'informer Ciné-Journal suisse des manifestations et événements neuchâtelois susceptibles de faire d'intéressants reportages cinématographiques. Enfin, au cours de ces dernières semaines, l'O.N.T. a obtenu de Radio-Lausanne maintes retransmissions intéressantes des diverses activités du canton.

Assemblée de la Société des intérêts des Avants

Nous avons reçu tardivement un compte rendu de cette assemblée qui a eu lieu à la fin de l'année dernière sous la présidence de M. G. Reybaz.

Durant la saison d'été, tous les chalets et appartements paraissent être loués. L'hôtel de Sionloup connut une affluence inaccoutumée. L'hôtel des Sports hébergea des réfugiés. La pension Les Mûres se vit obligée de refuser du monde. La pension Mon Chalet eut également le plaisir de voir augmenter le nombre de ses pensionnaires.

La société des intérêts compte aujourd'hui 65 membres. Sa situation financière s'est considérablement améliorée. Alors que le dernier exercice soldait par un déficit de 425.27 fr., cette année les comptes bouclent par un excédent de recettes de 274.73 fr. Les rapporteurs attirèrent toutefois l'attention sur le fait que le chapitre de la patinoire accuse un déficit. M. le président G. Reybaz annonça que, pour cette raison, ce sera le camp des réfugiés logés dans un des hôtels du village qui exploitera la patinoire. De cette façon, la Société des intérêts des Avants n'aura à supporter que peu de frais.

Le comité fut réuni en bloc et les charges réparties comme suit: Président: M. G. Reybaz; vice-président: M. G. Haari; premier secrétaire: M. E. Zosi; deuxième secrétaire: M. Pilet; caissier: M. G. Haari; Bureau de renseignements: M. G. Haari; membres adjoints: MM. Ingold, Zbinden et Bierninck.

Divers

Les exigences des touristes

Le touriste, mon frère, tel que j'ai pu le voir et l'observer dans l'exercice de ses fonctions, se montre, comme on dit, un « drôle de pistolote », plein d'exigences, bourré de manies, rétif à toute règle commune. Il croit que le seul fait d'avoir le mot « hôte » et d'avoir le port de il croit qu'il a l'habitude pour se déplacer à la surface du monde (ce qui se limite, à l'heure actuelle, à la petite surface circonscrite dans nos frontières) fait de lui un personnage et légitime toutes les prérogatives. Sitôt en route, le touriste devient un autre homme. Il croit trop volontiers que tout lui est dû, du seul fait qu'il est entré dans cette grande machine qui s'appelle le tourisme. Chez lui, dans sa chambre à manger close, dans sa cuisine discrète, entre ses quatre murs, il se pie encore à la règle commune. Mais le voici évadé, le voici promu touriste et, dans la salle où le personnel s'empresse pour le servir, il semble qu'on ne doive rien lui refuser: il redemande de la viande, il demande le sarcasme la ration de beurre et de confiture de la petite machine qui porte les bagages, qui devraient être bien heureux de partager le solde de notre bien-être, ne sont pas les derniers à récriminer.

Sans doute ai-je tort de généraliser. Mais ces gens-là attirent toute l'attention sur eux. Ils sont la plaie de l'hôtelier qui, s'il avait des réserves, les a vues s'épuiser en quatre années de restrictions et qui, comme chacun de nous, est bien obligé de multiplier les nouveaux en décompant sa poule-au-riz, si ce n'est d'avoir recours au marché noir pour confectionner sa sauce blanche. Quant aux grains de riz de votre portion, ils sont tous comptés.

La profession d'hôtelier, de restaurateur est devenue singulièrement ingrate; les connaissances du comptable y prennent une part de plus en plus prépondérante; il faut marier l'économie et l'art culinaire; ce sont deux conjoints qui ont souvent de la peine à s'entendre!

« Si j'étais le Gouvernement », comme on dit au Café du Commerce, je ferais afficher bien

en vue dans tous les lieux où l'on donne à manger un tableau qui rappellerait aux clients leur part « légale », au-delà de quoi ils perdent tout droit à la consommation.

Viande: 70 gr. 4 jours par semaine — 0 gr. les autres; qués: 1 par semaine; beurre: 11,5 gr. par jour; sucre: 16,5 gr. par jour, etc.

Chacun pourrait apporter à table son pése-lettre. On rigolerait.

J'insiste sur ces choses et j'y vais de mon petit préche, car je constate journellement que nous sommes tous enclins à chercher à manger autant qu'avant la guerre, à manœuvrer dans les méandres du ravitaillement comme le renard en maraud. Quant au vocabulaire gastronomique, il faut bien nous entendre: l'échelle en est dévalorisée; ce que nous appelions bon doit s'appeler aujourd'hui délicieux, ce que nous qualifions naguère de passable est devenu bon, voire très bon. Et maintenant lui-même se hisse au passable.

Il est d'habitude de fixer son choix en consultant le menu affiché à l'entrée. D'abord cela vous renseigne sur la dépense — c'est déjà quelque chose — à condition que vous ne vous laissiez pas séduire par des extra. Mais il faut savoir lire entre les lignes: « Féra Maison », « pâté maison », « carte maison... ». Quel abus ne fait-on pas de cette expression absurde? Et qu'est-ce que cela signifie? Signifie-t-elle « comme vous mangiez à la maison »? alors à quoi bon changer de crèche. Signifie-t-elle « recette spéciale à la maison qui vous l'offre »? C'est difficile à croire quand tout y est « maison ». En fait, cela ne signifie rien du tout!

J'aime mieux l'expression « à la façon du chef », qu'on voit aussi parfois. Elle est un peu présomptueuse, mais même si elle correspond à la réalité... D'autre moins signifie-t-elle quelque chose. « Poulet sauté à la façon du chef », c'est à expérimenter. « Poulet grillé à la façon du chef », c'est du bluff! Il n'y a que deux façons de griller le poulet, la bonne et la mauvaise.

Il est toujours tabou le usage de faire précéder tous les plats de l'article: « Les pommes persillées », « les côtes de bête en sauce »... oh là là! Il paraît que ça fait chic aux yeux des dames. Mais l'article répandu devant chaque plat perd tout son sens. Il ne se justifie que pour mettre un plat en évidence, le monter en épingle, soit qu'il s'agisse d'un plat exceptionnel, soit qu'il s'agisse d'un plat préparé dans le forme classique. Ainsi « le pot-au-feu », le simple pot-au-feu peut se justifier. Mais il faut qu'il soit parfait. Et tout le reste est vanité!

Si, au lieu de vous en aller, le nez au vent, à la fortune du pot, vous avez jeté l'ancre dans un hôtel ou une pension, la question est bien simplifiée. Le menu ne vous concerne pas. Il est le même partout. Mais surveillez-vous vous-même. Mettez-vous bien dans la tête la stricte mesure de vos droits et ne cherchez pas à mettre davantage dans votre estomac. Si chacun observe cette règle, tous nous serons mieux nourris.

Albert Muret.

Hôtels d'Amérique

Des hôtels qui se signalent par leur originalité

Un hôtel tout à fait remarquable s'est ouvert dernièrement à Chicago. Cet hôtel donne à ses clients d'étranges sensations, car tout, depuis les banquettes jusqu'aux assiettes, est éclairé par une lumière filtrée de couleur changeante. Il paraît que cet éclairage agit favorablement sur l'humeur et qu'il garantit un bon et tranquille sommeil. Cet hôtel est naturellement beaucoup plus cher que les autres.

Entre Santa-Cruz et San-José, en Californie, le village de l'a qui n'androit pour Chicago, « l'Hôtel de l'Arbre ». Celui-ci a été construit dans le tronc d'un arbre gigantesque qui a 23 mètres de circonférence. C'est le seul hôtel de la région, bien qu'il ne puisse héberger que peu d'hôtes.

Contrastant avec cette auberge primitive, il existe à New-York « l'Hôtel des personnages célèbres ». Dès l'entrée, le client éprouve une grande surprise: il est reçu par Napoléon, qui le conduit aimablement au restaurant. C'est Greta Garbo qui lui prend son pardessus et le gratifie d'un charmant sourire. Au restaurant, voici que s'avance un monsieur en habit: c'est Lloyd George, le maître d'hôtel. Et, tandis que Franz Schubert joue au piano, voilà qu'apparaît le vieux président Abraham Lincoln, qui vient s'entretenir des détails de la guerre. Le propriétaire de l'hôtel doit chercher longtemps avant de trouver le personnel qui est le physique de l'emploi. Heureusement, l'entreprise marche à merveille. L'Américain aime l'humour et l'illusion; pour une « plaisanterie » semblable, ce n'est jamais trop cher. Si les clients en expriment le désir, ils seront réveillés par Napoléon en personne... New-York s'est occupé aussi de la façon dont aime l'originalité. Il existe en effet un hôtel « automatique ». Là, on n'est reçu par personne et on doit se servir soi-même. Devant les portes des chambres se trouvent de petits tableaux qui indiquent si la chambre est libre, sa grandeur, son confort, son prix. Lorsqu'on a choisi, on introduit son argent dans un appareil, et la porte s'ouvre d'elle-même sur une pièce irréprochable. Le restaurant se compose d'un buffet automatique où des appareils fournissent les plats les plus variés. Le personnel de l'hôtel est invisible, et ceux qui ont besoin d'originalité ne regretteront pas leur argent.

Ce n'est toutefois pas l'hôtel le plus étrange qui soit au monde. Celui-ci se trouve au Canada, dans une région fort lointaine. Il s'appelle le « Kilomètre 137 ». Il n'y a en effet aucun lieu défini à proximité, et c'est pourquoi on l'a appelé du nom de la borne kilométrique la plus proche. A des lieues là la route, on ne rencontre ni une hutte ni une ferme. Le « Kilomètre 137 » est souvent l'unique espoir du voyageur égaré. Il peut héberger au maximum quatre personnes, qui doivent d'ailleurs se contenter d'une chambre commune.

Enchères et récupérations monstres

On sait que dans tous les pays du monde, bellégrants ou neutres, la pénurie de matériel devient toujours plus grave et que l'on récupère tout ce qui est possible. Les Etats-Unis mêmes ne négligent plus cette source de matière première et les hôtels géants de New-York et de Chicago sont parmi les grands sacrifiés. C'est ainsi que l'on apprend que le gouvernement a décidé de démolir pour la récupération le célèbre Hôtel Murray de

Placement d'employés

Le bureau professionnel de placement de la Société suisse des hôteliers a déjà reçu de nombreuses demandes de personnel pour la saison d'été 1944. Les employés que les places saisonnières intéressent sont donc priés de s'inscrire aussitôt que possible à notre service de placement. Certains hôtels pour lesquels « la saison » commence très tôt engageant, dans la règle, leur personnel déjà au cours des mois de février et de mars.

Les employés en quête d'emploi qui sont déjà inscrits chez nous sont en outre priés de nous faire savoir si leurs offres sont aussi valables pour des places saisonnières. Les demandes d'emploi doivent toujours être proprement présentées et contenir des indications précises et complètes sur l'activité antérieure de l'employé. Les offres du personnel de bureau ou de service, des gouvernantes, femmes de chambre, liftiers, chasseurs doivent toujours être accompagnées d'une photographie (photo de passeport).

Pour faciliter la marche de notre service de placement et pour qu'il puisse fonctionner parfaitement, les employeurs et les employés sont instamment priés de répondre le plus rapidement possible aux demandes d'emploi ou aux offres de place. Les offres de services qui ne conviennent point, doivent être retournées dans les 5 jours au plus tard à leur expéditeur. Les employés qui ne répondent pas aux offres de place qui leur sont faites, seront rayés de la liste des candidats, et en cas de récidive devront se passer définitivement des services de notre bureau de placement.

Bureau professionnel de placement de la S. S. H.
Gartenstrasse 112. Bâle.

New-York. En 1928 on offrait de ce bâtiment 6,500,000 dollars et aujourd'hui le démolisseur l'a acquis pour 700,000 dollars. Le même sort attend le « Stephen's Hotel » à Chicago qui, en 1927, avec ses 5000 chambres, a coûté 25,000,000 de dollars. L'hôtel est maintenant vendu aux enchères. Tous les visiteurs désireux d'effectuer des achats doivent payer un droit d'entrée de 50 dollars. Le catalogue, qui comprend 995 pages, mentionne entre autres 10,000 douzaines de couteaux, fourchettes et cuillers, 200,000 assiettes, 650,000 verres, des lits et matelas pour 5000 personnes, 25,000 buffets et des milliers de tapis.

Nouvelles personnelles

25 ans au service du tourisme

Il y aura 25 ans, le 15 février 1944, que M. Boegli, chef du service de publicité des chemins de fer Brigue-Viège-Zermatt, Zermatt-Gornergrat, Furka-Oberalp et Goeschenen-Andermatt, a commencé son activité dans le tourisme. C'est en janvier 1920, après un stage de quelques années à la compagnie du Loetschberg, qu'il assumait la direction du service de publicité de ces 4 compagnies.

Tandis que sous la haute compétence de M. A. Marguerat, le tracé et le matériel de ces quatre lignes de chemins de fer étaient sans cesse perfectionnés et modernisés, M. Boegli avait la lourde tâche de faire connaître dans le monde entier, à un moment où l'automobile devenait reine, les réels avantages de ces chemins de fer et les innombrables attraits des régions qu'ils desservent. Il y est parvenu avec intelligence et habileté. Il n'a pas craint de faire souvent appel aux plumes les plus alertes de notre pays et les prospectus, brochures, ouvrages, etc. de propagande qu'il a édités au cours de ces 25 ans sont des modèles du genre.

De ces 25 ans d'activité à la tête de ce important service n'ont pas émaussé l'entrain, ni l'esprit d'initiative de M. Boegli, bien au contraire. Fort de sa longue expérience, il s'approprie à affronter, avec enthousiasme, la période d'après-guerre où il pourra donner à nouveau toute la mesure de ses talents de propagandiste.

Pour la prospérité des compagnies et des régions dont il défend si bien les intérêts, comme pour le développement du tourisme en Suisse, on souhaite à M. Boegli encore de nombreuses années de féconde activité.

PAHO

Assurance trop minime

Celui qui est prévoyant et qui désire se protéger contre les réductions éventuelles en matière de secours, s'assure selon son salaire.

Pour la fixation des indemnités journalières, il faut, suivant les prescriptions légales, tenir compte des gains accessoires réalisés pendant la période de secours. Les membres qui ne sont pas assurés sur la base de leur gain, courent le danger de subir à leur décès une réduction sensible de l'indemnité.

C'est pour ce motif que l'adhésion ou le transfert à la troisième classe d'assurance (cotisation mensuelle frs 3.50 — indemnité journalière la plus élevée admise par les prescriptions légales) sont à recommander.

Le passage d'une classe inférieure à une classe d'assurance plus élevée peut être effectué à n'importe quelle époque, sous réserve du délai de passage de six mois.

Administration de la PAHO
Marktasse 3, Bâle.

Vins mousseux et Champagne
BOUYER
la plus ancienne marque suisse

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Anteilspolier-Hausbursche, zuverlässig, sprachkundig, flink, ledig, mittlerer Alters, per sofort für Jahrestellung in Passantenhotel nach Basel gesucht. Offerten mit Zeugnisakopien und Foto unter Bekanntgabe militärischer Einteilung sowie Alter an ...

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception
Anfangssekretär, Englisch, Franz., Holländisch, Deutsch, sucht auf 15. März Engagement in erstklassiges Haus der westlichen Schweiz.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933 BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschiedene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefforporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst "HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue) zu adressieren.

- 9682 Buffetdam, grosses Bahnhofbuffet, franz. Schweiz.
- 9683 Allein Koch, Cuvreuse-Sekretärin, der Patronen, selbst Saalochter, Allein-Zimmermädchen, Alleinportier, Küchenmädchen, Küchenbursche, Sommerreise, 15. Juni/1. Juli, mittelgr. Hotel, Engadiner, Zürich.
- 9691 2 Haus-Zimmermädchen (Mithilfe im Saalervice), Hilfsköchin neben Chef, Jahresstellen, 1. März, kl. Hotel Kt. Aargau.
- 9692 Barman, mittelgr. Hotel, Zürich.
- 9694 1 Saalochter (Kenntnisse im Restaurant-Service), jg. Saalochter, Office-mädchen, Angestellten-Zimmermädchen, 1. März, erskl. Hotel, Genferse.
- 9703 Chef de cuisine, Aide de cuisine, Hotel 70 Betten, Wallis, Casserolier, Küchenmädchen, Pâtissier, Aide de cuisine, Küchenmädchen, Office-mädchen, Sommerreise, erskl. Hotel, View.
- 9706 Ecomatgouvernante, Personal-Kaffeeköchin, Wäscherin, Sommerreise, Hotel 100 Betten, Engadin.
- 9707 Office-mädchen, Haus-Küchenbursche, Sommerreise, Kurhaus 90 Betten, Kt. Bern.
- 9708 Zimmermädchen (Anfängerin), Hotel 80 Betten, Genferse, jg. Allein Koch (Aushilfe 3 Monate, evtl. für Sommerreise), Ende März, Hotel, Zürich.
- 9711 Jg. Restauranttochter (Gelegenheit den Bar-Service zu erlernen), sofort, kl. Hotel, St. Gallen.
- 9712 Sekretärin, Richter, mehrere Saalochter, 4 Office-mädchen, 4 Küchenmädchen, 2 Lingeriemädchen, Kaffeeköchin, 2 Engenporter, 2 Zimmermädchen, Sommer, sofort, mittelgr. Hotel, Cr.
- 9740 Zimmermädchen, Casserolier-Küchenbursche, Kellermeister (evtl. Kellerbursche), 1. März, mittelgr. Hotel, Arosa.
- 9743 Alleinportier, Zimmermädchen, Ende März, mittelgr. Hotel, Weggis.
- 9746 Maschinenwäscher, Jahresstelle, erskl. Hotel.
- 9747 Serviertochter, Küchenmädchen, Hausmädchen, Jungling für Garten- und Feldarbeiten und zur Besorgung von Kleinvieh, Jahresstellen, Anf. März, Hotel 40 Betten, Berner Jura, Zimmermädchen, Hilfsköchin, Sommerreise, Mitte Juni, Hotel 50 Betten, Kt. Glarus.
- 9751 2 Commis de rang, sofort, erskl. Hotel, Bern.
- 9752 Commis de rang, sofort, Hotel 100 Betten, Genferse.
- 9755 Jg. Zimmermädchen, deutsch, franz. spr., sofort, Köchin neben Chef, Anf. März, kl. Hotel, Locarno.
- 9758 Kaffee-Angestelltenköchin, Engadenergemeinde, Hotel 100 Betten, View.
- 9759 Hilfsköchin (Kokkos), Küchenmädchen, Saalochter, Portier-Hausbursche, Bademeister-Masseur, Bademeisterin-Masseur, Wäscherin-Glätterin, Mitte April bis Ende Sept., Kurhaus 40 Betten, Zentralschweiz.
- 9761 Alleinportier, Saalochter, Küchenmädchen, mittelgr. Hotel, Weggis.
- 9762 Portier-Hausbursche (nicht unter 17 J.), sofort, Hotel 90 Betten, Badoort, Aargau.
- 9765 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.

- 9766 Zimmernmädchen, 1. März, mittelgr. Hotel, Luzern.
- 9768 Aide de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Otschweiz.
- 9769 Portier-Hausbursche, Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
- 9771 Commis de rang, sofort, erskl. Hotel, Bern.
- 9772 Serviertochter (nicht über 30 J.), deutsch, franz. spr., sofort, Bahnhöfchen, Hotel, Zürich.
- 9773 Buffetochter oder Buffetdam, sofort, mittelgr. Rest., Basel.
- 9774 Köchin oder Hilfsköchin, 1. März, Landgasthof, Kt. Bern.
- 9775 Chef de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Gr.
- 9780 Commis de rang, Aide de cuisine, Hilfs-Zimmermädchen, Zimmermädchen, erskl. Kurhaus, Davos.
- 9783 Jg. Serviertochter, deutsch, franz. spr., selbst, Köchin, mittelgr. Hotel, Bern.
- 9784 Zimmermädchen, Serviertochter, 1. März, kl. Hotel, Luzern.
- 9786 Gouvernante-Sütze der Hausfrau (auch Anfängerin), Jahresstelle, 20 Betten, Hotel, Genferse.
- 9790 3 Saalochter, tüchtig, 18-24 J., Hilfs-Zimmermädchen (18-24), Office-mädchen, lange Sommerreise, Anf. April, Hotel, Bettwil.
- 9791 Allein Koch, Portier-Hausbursche, Casserolier, Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Anf. März, Hotel 70 Betten, Engadin.
- 9792 Ecomatgouvernante (Anfängerin), Hotel 100 Betten, Gen.
- 9798 Zimmermädchen (auch Anfängerin), sofort, Hotel 90 Betten, Waadt.
- 9799 Zimmer-Hausmädchen (auch Anfängerin), mittelgr. Hotel, Wengen.
- 9800 Hotelkante, nette Tochter als Hilfspouvernante, nach Über-einkunft, erskl. Hotel, Zürich.
- 9801 Obersaalochter, sprachlich, Casserolier-Heizer, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Sommerreise, 15. Juni/1. Juli, mittelgr. Hotel, Engadiner, Zürich.
- 9805 Buffetdam, 1. Lingerie, sofort, mittelgr. Hotel, Frbg.
- 9807 Küchenmädchen, Fr. 80-, Buffetochter, sofort, Reisever-richtung, mittel. Hotel, Davos.
- 9808 Maschinenwäscherin, sofort, mittel. Passantenhotel, Bern.
- 9809 Sekretärin (alg. Bureauarbeiten), 20. Mai bis 20. Sept., Zürich.
- 9810 Saucier, Entremetteur, Pâtissier, Ecomat-Gouvernante, Sommerreise, erskl. Hotel, Otschweiz.
- 9811 Haushälterin, Mitte März, mittelgr. Hotel, Luzern, auch Über-eink., Kurhaus 120 Betten, Wallis.
- 9812 Jg. Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Deutschsch.
- 9814 Jg. Sekretärin, Haus-Lingeriemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
- 9816 Serviertochter, sofort, Gross-Res., Lausanne.
- 9819 Tüchtige Serviertochter, sprachlich, mittel. Passantenhotel, Luzern.
- 9821 Zimmermädchen, Engadenergemeinde, Kaffee-Angestellten-köchin, Hotel 110 Betten, Zentralschweiz.
- 9822 Sekretärin, Zimmermädchen, Maschinenportierin-Wa-scherin, Ecomatgouvernante, Kaffee-Personalköchin, E. Portier, Casserolier-Argentinier, Saalochter, Mitte Juni, erskl. Hotel, Gr.
- 9824 Alleinportier, Hilfsköchin-Stopferin, Jahresstellen, 1. März, Hotel 60 Betten, Genferse.
- 9825 Kaffee-Angestelltenköchin, mittelgr. Hotel, Baden.
- 9826 Buffetochter, Commis de cuisine, März, mittel. Hotel, Zürich.
- 9827 Lingerie-Stopferin, Alleinportier, Küchen-Office-mädchen, Küchenbursche, Frühjahr, Hotel 50 Betten, View.
- 9828 Küchenmädchen, Köchin, Alleinportier, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
- 9829 Serviertochter für Café-Rest., sofort, Haushaltungsköchin, Pâtissier, Lingerie-Stopferin, Officebursche, Chef de cuisine (Breplosa), sofort, erskl. Hotel, Locarno.
- 9832 Kaffee-Personalköchin, Casserolier, Maschinenwäscher, Argentinier, Saalochter, Sommerreise, erskl. Kurhaus, Wallis.
- 9833 Küchen-Schubenschleifer, Buffetochter, nach Über-eink., Bahnhöfchen, Aargau.
- 9835 Portier, sprachlich, Anf. März, Argentinier-Kellerbursche, Office-mädchen, Mitte März, erskl. Hotel, Luzern.
- 9838 Sekretärin, Obersaalochter, Saal-Restaurantochter, Zim-mermädchen, selbst, Lingerie, Kaffee-Personalköchin neben Chef, Alleinportier, sprachlich., Küchenbursche-Keller-wäscher, Ende April, Saison bis Mitte Okt., Hotel 70 Betten, Thunersee.
- 9849 Küchenbursche, Casserolier, Office-mädchen, Allein Koch, Ende März, Badohotel, Aargau.
- 9851 Saalochter, sofort, mittelgr. Hotel, Davos.

OCCIO CAMUS

LA GRANDE MARQUE

Agents généraux: BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6, Turnstr. 37, Tel. 801 05

Gesucht in mittleres Hotel in Tessin
Gouvernante-Sütze der Hausfrau

zufindungs

Prospekt sofort auf Verlangen, Telefon 2 555 1. Staatlich anerkannt und subventioniert.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

- 9852 Sekretärin, Serviertochter für Bündnerstr. 2, Saalochter, Obersaalochter, Zimmermädchen, Sommerreise, Anf. März, Hotel 100 Betten, Gr.
- 9859 Lingerie, Zimmermädchen, Engenporter, Casserolier, Mittelgr. Hotel, Luzern.
- 9864 Hausbursche-Portier, 25. Febr., mittel. Hotel, Adelpöden.
- 9865 2 tüchtige Küchenochter, Saisongehalt Fr. 1400.-, Juni bis Okt., Hotel 60 Betten, Gr.
- 9866 Alleinportier, 1. April, mittel. Hotel, Badoort, Aargau.
- 9868 Casserolier, Engenporter, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Montreux.
- 9870 Office-Lingeriemädchen, Küchen-Office-mädchen, Winter-reise, Hömli, Referenzen, sofort, Hotel, Locarno.
- 9871 Commis de rang, Jahresstelle, erskl. Hotel, Arosa.
- 9873 Jg. Hausbursche, Verdienst ca. Fr. 1200.-, nach Über-eink., sofort, Hotel, Luzern.
- 9874 Serviertochter, selbst., Restaurantochter, jg. Allein Koch, Zimmermädchen, servierk., Hilfsköchin, Office-Kellerbursche, Eintritt März/April, Hotel, Badoort, Aargau.
- 9881 Aide de cuisine, Haus-Küchenbursche, nach Über-eink., mittel. Hotel, Luzern.
- 9884 Alleinportier, Zimmermädchen, Hotel 40 Betten, Badoort, Aargau.
- 9885 Engen-Logenporter, Wäscherin, 1. Saalochter, März, Hotel 25 Betten, Tessin.
- 9886 Zimmermädchen, Jahresstelle, Glättlerin-Lingerie, 15. März, mittel. Hotel, Arosa.
- 9889 Küchenbursche, Restaurantochter, Hausbursche-Gärtner, sofort, kl. Hotel, Aussenrieden, Sarnen.
- 9890 Hilfspassantenhotel, Bern.
- 9891 Kaffee-Köchin (Mithilfe im Ecomat), Zimmermädchen, Engenporter, nach Über-eink., mittelgr. Hotel, Gen.
- 9902 Ecomat-Officegouvernante, 1. März, Sekretärin, sofort (Abt. 5-7 Wochen), mittelgr. Passantenhotel, Zürich.
- 9905 Casserolier, sofort, Jahresstelle, Grosshotel, Luzern.
- 9909 Office-mädchen, Antelloten-Serviertochter, Officebursche 1. Buffetdam, nach Über-eink., Gressrest, Basel.
- 9915 Küchenchef, Zimmermädchen, Saalochter, Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.
- 9916 Kaffee-Köchin, sofort, erskl. Hotel, Luzern.
- 9917 Lindacher Restaurantochter, Barkelner, mtkundig, Allein Koch, März, Hotel 30 Betten, Aargau.
- 9920 Zimmermädchen (auch Anfängerin), sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 9921 Ober-eink. nach Über-eink., mittelgr. Hotel, Engelberg.
- 9922 Chauffeur (pour chauffage canteen), à convenir, clinique suisse romande.
- 9923 Serviertochter, 1. März, Hotel 30 Betten, Badoort, Aargau.
- 9928 Office-Lingeriegouvernante, Zimmermädchen, Office-mädchen, Lingeriemädchen, Küchenmädchen, 2 Saalochter, Serviertochter für Kantine, Kaffeeköchin, Casserolier, Maschinist, Bureaufräulein, Bazar-Verkäuferin, Saison Mai bis Okt., mittelgr. Berghotel, Zentralschweiz.
- 9954 Buffetochter, Köchin, aus der Lehre, 1. April, mittel. Hotel, Zürich.
- 9955 Kaffee-Köchin, jg. Alleinportier, Küchenmädchen, mittel. Hotel, Zürich.
- 9956 Küchenmädchen, Tochter für Wäscherei, sofort, Hilfsköchin, Ende Juni, Hotel 80 Betten, Gr.
- 9957 Ecomatgouvernante, Chef de rang, Caviste, Engenporter, Zimmermädchen, Saalochter, Chef de partie, Commis de cuisine, Casserolier, Argentinier, Lifer-Chasseur, Office-mädchen, Ende Juni, Hotel, Badoort, Aargau.
- 9989 Allein-Zimmermädchen, Anf. März, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 9990 Engadenergemeinde, Küchengouvernante, 4 Küchenmädchen, 4 Kaffee-Köchinnen, 4 Office-mädchen, Hilfspouvernante, Wäscherin, 2 Glättlerin, Stopferin, 2 Töchter für Personal-service, Sommerreise, erskl. Hotel, Arosa.
- 9997 Haushälterin, Küchenmädchen, jg. Serviertochter, kl. Hotel, Grindelwald.
- 9998 Saalochter, Küchenmädchen, sofort, mittel. Hotel, Arosa.
- 9999 Zimmermädchen, Hilfs-Zimmermädchen, Köchin, Portier, Lingeriemädchen, nach Über-eink., Hotel 80 Betten, Otschw.
- 3005 Zimmermädchen, Tochter für Saal und Zimmerdienst (auch Anfängerin), Köchin oder Allein Koch, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
- 3007 Lifer-Chasseur, Personal-Zimmermädchen, Casserolier, sofort, erskl. Hotel, Zürich.

Cuisine & Office

Effekthoch, tüchtig, erfahren, entremetkündigung, sucht Dauer-stelle. Beste Referenzen. Chiffre 214

Kochstelle gesucht auf Mitte April oder Anfang Mai für 15-jährigen Jungling, möglichst in Hotel der franz. Schweiz. Offerten unter Chiffre 215

Kochstelle. Kräftiger Jungling, der schon 2 Jahre in gr. Pension i. Lausanne tätig ist u. bereits gute Küchenkenntnisse besitzt, sucht Kochstelle in Hotel der franz. Schweiz. Chiffre 199

Küchenchef oder Allein Koch, geseteten Alters, tüchtiger Ar-beiter, der mit der neuzeitlichen Küche vertraut ist, entremetkündigung, und Referenzen, sucht Frühjahrs- und Sommer-saisonale, sucht Aushilfe, Perrel, Max, Küchenchef, Ennenda (Gl.). Chiffre 195

Küchenchef, geseteten Alters, sucht Stelle für sofort oder später, Hans Huber, Röteli, Zürich 6. (162)

Etage & Lingerie

Fräulein sucht Stelle neben tüchtige Glätterin, wo sie sich im Feinglätteln weiter ausbilden könnte. Offerten gel. unter Chiffre 207

Gesucht

Für Restaurant Floragarten in Luzern auf Anfangs Mai oder nach Über-einkunft

- 1 Jüngerer Chef de service
- 1 Buffetdam (Jüngere)
- 1 Saucier
- einige Restaurationsküchler und Reinigungs-Lehrhölter Officeburschen u. Office-mädchen
- 1 Schenk-bursche (Bierzapf)
- 1 Chasseur für Pâtisserie- und Cigarrenverkauf

Offerten mit Foto unter Angabe von Referenzen an die Direktion.

- Hof-Maschinenwäscher, tüchtig, selbständig, in ungek. Stellung, meisten Referenzen vorz. und Ausland, sucht sofort Posten in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre 184
- Tochter sucht Stelle als Lingerie, Stopferin, Weissnählerin, Jahresbetrieb und Stadt Zürich bevorzugt. Offerten erbeten unter Chiffre 216
- Zimmermädchen, sprachen- und servicekundig, mit guten Zeugnissen, sucht lange Sommerreise in gutgehendes Hotel. Offerten an Carte de poste restante 1221, Rive, Genève. (191)

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, junger, der den Restaurationsberuf kennt, sucht Stelle als Portier-Hausbursche, evtl. Schenk-Officebursche. Offerten erbeten an Robert Portmann, Hagenbuchstr. 31, St. Gallen. Chiffre 192

Concierger, Concierge-Conducteur, 31 J., Deutsch, Franzö-sisch, Ital., Hofetatschuldigung, Fahrgewilligkeit, m. best. Zeugn. u. Ref., sucht Engagement. Eintritt u. Über-einkunft, fr. Schweiz. Chiffre 188

Concierger-Conducteur oder Portier-Concierger sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 194

Jungling, 21jährig, sucht Stelle als Portier, Keller-, und Schenk-bursche, Französisch, Deutsch, Italienisch, gute Referenzen, der Sprache, Prima Zeugnisse. Dienstreise ab Anfang März. Offerten erbeten unter Chiffre 193

- Portier-Hausbursche, tüchtiger, junger Mann, mit kl. Zeugnissen, sucht Jahresstelle als Portier-Hausbursche in mittleres Hotel, Offerten unter Chiffre 192
- Portier, 30 J., Deutsch, Franz., sucht Stelle als Portier-Conduc-teur oder Alleinportier. Franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 208
- Portier, mit Uniform und Fahrrad, deutsch, franz. u. ital. sprechend sucht Stelle in gutgehendes Hotel. Chiffre 209

Divers

- Ehepaar, 30jährig, 3 Portier, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle, Mann als Prater, Kellerbursche, Frau als Saal-Serviertochter oder Zimmermädchen, in gutgeh. Betrieb, Saison- oder Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Über-eink., Chiffre 216
- Gouvernante, 40 Jahre alt, im Fach verziert, sprachkundig, sucht Stelle als Lingeriegouvernante in Grosshotel oder Allein-gouvernante in mittleres Haus. Jahresstelle oder lange Sai-son. Chiffre 219
- Junge fille, parlant français-allemand, notions d'anglais, cherche un place comme dame de buffet ou gouvernante dans hôtel ou Terrain pour le printemps. S'adresser sous Chiffre 197
- Tochter, geseteten Alters, im Hotelfach gut bewandert, sucht Stelle in Höhenkurort für einige Wochen als Portier (kein Lohn) aus Gesundheitsrückgründen. Gute Zeugnisse vorhanden. Fr. I. Amstutz, Bäckerei, Tel. 5 12 45, Gunten bei Thun. (218)

Obacht! Man vergesse nicht die Beilage des Briefporto zur Weiterbeförderung der Offerten!!!

Lehrstellenvermittlung:

- 9762 Kochlehrling, mittelgr. Hotel, Badoort, Aargau.
- 9763 Kochlehrling, erskl. Hotel, Locarno.
- 9764 Kochlehrling, Hotel 80 Betten, Gen.
- 3001 Kuchvolontär, 1. März, mittelgr. Hotel, View.
- 9965 Kuchvolontär, erskl. Hotel, Locarno.
- 9969 Bureaulavolantier, servierk. (mögl. Hotelierssohn), mittelgr. Hotel, Lausanne.
- 9983 Saalochter, 1. Juli, mittelgr. Hotel, Engelberg.
- 9782 Saalochter, Hotel 90 Betten, Badoort, Aargau.
- 9783 Serviertochter, kl. Hotel, Otschweiz.
- 9815 Saalochter, Hotel 100 Betten, Tessin.
- 9838 2 Saalochter, Kochvolontär, Ende April, mittelgr. Hotel, Thunersee.
- 9859 Saalochter, März, mittel. Hotel, Locarno.
- 9866 Saalochter, 15. März, kl. Hotel, Badoort, Aargau.
- 9916 Saalochter, Kochvolontär, 15. März, mittel. Hotel, View.
- 3001 Saalochter, Kochvolontär, Hotel 80 Betten, View.
- 3002 Saalochter, Hotel 60 Betten, Otschw.
- 3017 Saal-Restaurantlehrling, mittelgr. Hotel, Weggis.
- 9780 Bartheletochter, Hotel 50 Betten, Tessin.
- 9808 Buffetochter, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
- 9894 Buffetochter, 1. März, mittelgr. Hotel, Bern.
- 9891 Kuchvolontär, 1. März, Hotel 40 Betten, Zürich.
- 9891 Kochlehrling, mittelgr. Hotel, Luzern.
- 3051 Kuchvolontär (neben Patro), mittel. Hotel, Thunersee.

BUREAU Dr. H. GURTNER - GOLDSWIL

TELEPHON 518 BEI INTERLAKEN

Experten. Betriebsreorganisations- und Betriebswirtschaftlichen. Kostenredaktion.

Buchhaltungs-Service: Nachtragungen, Abschlässe. Neuaufgabe von Betriebsbuchführungen.

Wir bringen jede Buchführung in Ordnung. Erster Versuch unentgeltlich.

Hygienische Bedarfsmittel und Gummivaren

Zur gefl. Notiznahme!

Diskreter Versand Krampfaderstrümpfe. Verlangen Sie Gewebe-muster und Maßkarte. E. Schwäger, vorm. P. Hübscher, Zürich, Seefeldstr. 4.

Insertenaufträge beliebe man an die Administra-tion, nicht an die Redaktion, zu richten.

Werbung für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau Schweizer Hotelier-Verein
Basel 2 Gefl. Musterbogen verlangen

Me muez halt probiere!



Probieren, wämmen gueti Gschäft macht wil!
... and probieren, wämmen 8 groß Loos wertwüßige wil!

Ziehung der Landes-Lotterie 10. März

Lospreis Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen unter dem „Roten Kieselblatt“-Verschluss Fr. 50.— (2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an die Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.



NEUCHÂTEL COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD

BLANC: CLOS DE LA REINE BERTHE CHAMBLEAU

ROUGE: VIGNE DU DIABLE

Durch jede gute Weinhandlung



6881 SCHLITTLER TEL. 44150 NÄFELS

Gesucht

für Hotel Kurhaus Weisbad Appenzel, mit Eintritt April
1 Sekretärin-Kassiererin, 3 Sprachen kundig, Saison bis Oktober eventuell länger, per Mai-Juni
Couvernante für Küche, Buffetfräulein, Kaffeeköchin, Saal- und Saallehrtochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen und Anfangszimmermädchen, einen Gärtner
1. April. Spez. f. Gemüsebau.
1 Rôtisseur auf Mal eventuell früher.
Off. an Dir. Kurhaus Weisbad.

Zu verkaufen

Esszimmer, bestehend aus Ausziehtisch, 10 Stühlen mit Leder überzogen, Buffet und Anrichte.
3 Sessel, Kanapee, runder Tisch, reich geschnitzter Schrank und antike Barock-Standuhr.
Auskunft erteilt: Loeb, Haus Breiten, Kriens, Tel. 26948

Gesucht

in erstklassigen Restaurationsbetrieb initiativen, jüngern, sprachkundigen, im à la Carte-Service bewanderten

Oberkellner als Chef de Service

Für best ausgewiesenen, gut präsentierenden Bewerber fix honorierte Jahresstelle. Ausführliche Offerten unter Chiffre O.K. 2734 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

II. Caviste gesucht

Tüchtiger, zuverlässiger Kellergehilfe in Jahresstelle. - Anmeldung mit Zeugnissen an Hotel Elite, Zürich.

Secrétaire-Caissière

On cherche pour la saison d'été (7 mois), pour hôtel de campagne de la région du Léman, une demoiselle comme secrétaire-caissière et réception, connaissant le français, l'anglais, l'allemand, et ayant de bonnes notions d'anglais. Entrée: 15-20 mars. Logement et nourriture. Salaire 200-220 fr. par mois, plus 2% sur les pourboires et bonne gratification. Faire offres avec photo et sérieuses références sous chiffre S. C. 2725 à l'Hôtel Revue à Bâle 2.

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.

Zu kaufen gesucht

einige Autoklaven oder Kippkessel (möglichst elektrisch). 1 Passiermaschine, möglichst gross, 1 Kartoffel-Schälmaschine, gross und gutehalten. Alles per sofort und gegen Kassa. Offerten an Frau Riedener, Saumackerstrasse 12, Zürich-Altstetten.

Kaufe gegen bar

1 oder 2 Kessi

100-150 Liter

Occasion oder neu. Gas oder Elektrisch. Ausführliche Offerten mit Preisangabe unter Chiffre R.W. 2730 an die Schweizer Hotel-Revue Basel 2.

Zu kaufen gesucht von Hotel Im Engadin

2 Telephon-Kabinen Occasion

Offerten unter Chiffre H. E. 2724 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison

(April-Ende September) in bestbekanntes Etablissement über dem Vierwaldstättersee:

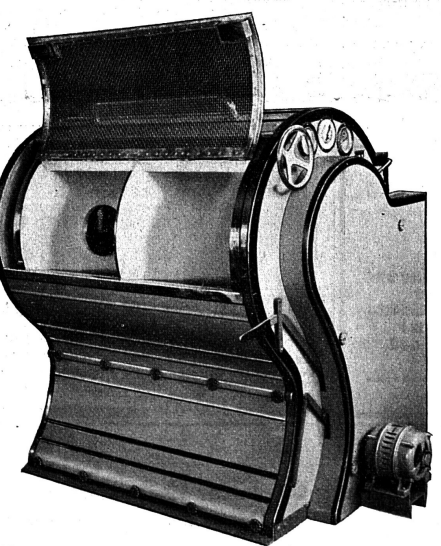
Saalküchter
Obersaalküchter (ab Mitte Mai)
Küchenmädchen zugleich Anfangs-Köchin
Officemädchen
Casserolier-Küchenbursche

Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre E. V. 2709 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Im Tessin gutgehendes
HOTEL
krankheitshalber zu verkaufen. Jahresgeschäft in bestgepflegtem Zustande. Nur geeignet für tüchtige Fachleute. Größere Anzahlung erforderlich. Offerten unter Chiffre G. H. 2721 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht grösseres in gutem Zustande befindliches
HOTEL
Passend für neu zu errichtende Spezial-Kuranstalt. Zentrale mittlere Höhenlage bevorzugt. Ausführliche Preisofferten mit Plänen über Grösse, Umschwung, Bäder und Bettenzahl raschstmöglichst erbeten. Eventuell käme auch Pacht oder Zusammenarbeit mit Besitzer in Frage. Offerten unter Chiffre SA 7688 Lz. an Schweizer-Annoncen A.-G. Basel.

Couponfreie Waschmittel
Ersatzwaschmittel „K 11“
Bleichsoda offen oder in Paketen
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons
KELLER & Cie, KONOLINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden



SIEBER

Wäschetrocknenmaschine „RAPID“
für Hotels, Anstalten, Spitäler und Wäschereien

Mit direktem Motorantrieb für Elektrisch, Gas oder Hochdruckdampfheizung. Erstklassiges Schweizerprodukt. Bietet grosse Arbeitserleichterung und Zeitersparnis. Beansprucht wenig Platz. Benötigt keine Wartung. Ist ausserst einfach zu bedienen. Wird in verschied. Grössen geliefert. Wird ein- und zweitellig, auf Wunsch auch mehrteilig, für kleinere Wäscheposten erstellt. Ist ausgerüstet mit Wärmemesser, Zeit-einstelluhr, sowie mit automatischer Ausschaltung. Braucht an Wärmeeinheiten nur ca. ein Drittel, wie Trockenschränke und Trockentürme. Ausserste Schonung des Wäschegutes, daher sehr wirtschaftlich. Hat sich seit Jahren bestens bewährt. Kann in Betrieben besichtigt werden. Schweizer Patent angemeldet. la Referenzen.

Anfragen an:
H. SCHMITT, ZÜRICH 6
Wehntalerstrasse 12 Tel. 6 50 43

Sardinen Sardellen Thon

für die fleischknappe Zeit von

HANS GIGER BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstr. 3 Telefon 2 27 35

Hotelier-Restaurateur

best ausgewiesener Fachmann, mit langjähriger In- und Auslandspraxis
sucht Direktionsstelle
oder **Pacht** eines gutgelegenen Hotel-Restaurants oder Grossrestaurants. Kapital vorhanden. Offerten unter Chiffre H. D. 2649, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

On cherche pour petit hôtel, place à l'année, une
Laveuse-Lingère
gäge Fr. 150.— par mois.
1 Lingère
pour un remplacement de 1 à 2 mois. Faire offres avec copies de certificats sous chiffres P 1418 N à Publicitas, Neuchâtel.
Wenn Sie
Hotel-Möbilar zu verkaufen haben od. zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

HOTEL IN DER INNERESCHWEIZ sucht
KATHOLISCHES EHEPAAR
für die
Leitung
Sommerseason. Bevorzugt werden Bewerber, die für den Winter bereits Dauereingagement besitzen. Dauerstelle. Offerten unter Chiffre W 3110 Lz an Publicitas Luzern.

GESUCHT
1 tüchtiger Aide de cuisine
1 Bureauvolloftir (gelernter Kellner bevorzugt)
1 Office- und Hausmädchen
Eintritt nach Ubereinkunft, Jahresstellen. Offerten mit Zeugnissen, Bild und Altersangabe unter Chiffre J. A. 2733, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Sekretärin-Stütze
Tochter gesetzten Alters, im Hotelfach absolut bewandert, sprachkundig, mit nur guten Referenzen, sucht für Sommersaison Vertrauensposten. Offerten unter Chiffre G. K. 2723 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT per 1. März freundliches sauberes Zimmermädchen
(mit Service) in Jahresstelle. Verdienst Fr. 200 bis 300 - Hülfsmädchen vorhanden. Offerten mit Zeugnis und Bild an Hotel Löwen, Schaffhausen.

Gut präsentierender Fachmann mit erstklassiger Karriere als Pâtissier u. Koch (Fähigkeitsausweis)
sucht Stellung als Gérant
in Restaurant mit Konditorei oder kleineres Hotel. Offerten unter Chiffre A.L. 2687 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Euer Koch ist ein Künstler!

Mancher Gast ruft das heute begeistert, wenn er sich trotz Warenknappheit an einem wohlgeschmeckenden, 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