

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 35

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: 13.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 35

Basel, 28. August 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 35

Bâle, 28 août 1941

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfundzigster Jahrgang
Cinquantième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

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

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Zum Nachwuchsproblem

Statistik der Lehrabschlussprüfungen und Lehrverträge

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Umschau

Die Hospitalisierung ausländischer Militärpersonen

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

Inhaltsverzeichnis:

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

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

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

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

Beibehaltung der Sommerzeit

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

* „Die Volkswirtschaft“, 1941, Heft 6.

Diesen Bedenken mögen auch etwelche Vorteile entgegengehalten werden. Jedenfalls ist die Frage wert, von der Winterhotellerie geprüft zu werden. Wir haben auf die Angelegenheit deshalb hingewiesen, um unseren Mitgliedern noch rechtzeitig Gelegenheit zu geben, sich dazu zu äussern, damit der Verein gegebenenfalls den Standpunkt unseres Gewerbes den Behörden unterbreiten kann. Wer meldet sich zum Wort?

Zur Frage einer Getränkekarte

St. Die vergangene Woche in der Tagespresse zu lesen war, befindet sich bei den Behörden die eventuelle Einführung einer Getränkekarte für Kaffee, Tee und Kakao im Studium, worüber bereits mit den gastgewerblichen Verbänden Verhandlungen gepflogen wurden. In mehreren Konferenzen hatten sich letztere mit aller Entschiedenheit gegen die Einführung einer Getränkekarte ausgesprochen, da hierzu eine Menge gewichtiger Gründe vorliegen.

Eine Getränkekarte würde nicht nur für das Gastgewerbe weittragende Folgen nach sich ziehen, indem ein grosser Konsumrückgang an Kaffee zu erwarten wäre, auf einem Gebiet, das in vielen Betrieben geradezu die wichtigste Einnahmequelle darstellt, sondern sich auch für die Volksgesundheit ungünstig auswirken. Im Hinblick darauf, dass ja praktisch zur Hauptsache in Zukunft nur noch Kaffee-Ersatzmittel zur Zuteilung gelangen, ist es begrifflich, wenn der Konsument für ein Ersatzgetränk nicht noch von seiner kleinen persönlichen Ration, die er in Haushalt voll und ganz verbraucht, in Gaststätten abzutrennen gewillt wäre. Er würde deshalb einfach auf den Kaffeegeuss — resp. auf den noch verfügbaren Ersatzgetränke — in Gaststätten verzichten, da ihm jene schon an und für sich keinen Anreiz zu bieten vermögen.

Die weitere Folge wäre unweigerlich, die dass an ihrer Stelle in vermehrtem Masse alkoholische Getränke genossen würden. Gerade warme, alkoholfreie Getränke in Gaststätten zu rationieren resp. einer Couponpflicht zu unterstellen, wäre im Hinblick auf die Erhaltung der Volksgesundheit nicht zu verantworten und würde von der Allgemeinheit auch verurteilt. Nichts könnte unpopulärer wirken als eine Massnahme, die dem Alkoholgenuss Vorschub leistet.

Eine Ausschaltung der Doppelversorgung, wie das z. B. durch die Mahlzeitkarte angestrebt und erwirkt wurde, spielt bei Kaffee-, Tee- und Kakaogetränken im Hinblick auf die Gefahren eines Ueberhandnehmens des Alkoholismus eine ganz untergeordnete Rolle. Der Frage der Doppelversorgung kommt auch keine solche Bedeutung wie bei der Mahlzeit zu, denn Kaffee-, Tee- und Kakaogetränke sind nicht so lebensnotwendig wie Speisen. Auf diese Getränke, bei denen es sich in Zukunft zur Hauptsache um Ersatzstoffgetränke handelt, wird sich auch kein Ansturm entfesseln, wie dies bei Nahrungsmitteln der Fall war. Durch die bereits weiter die Hälfte der früheren Bezüge gekürzten Kaffeezuteilungen an Gaststätten sind letztere an und für sich schon so knapp, dass die Abgabe von Kaffeegetränken auf irgendeine Art weitgehend einzuschränken. Wenn nun ein grosser Kaffeetrinker noch die Möglichkeit hat, sich durch Verpflegung in Gaststätten über seine persönliche Ration hinaus dem Kaffee (Ersatz)-Genuss hinzugeben, so fällt das für die Landesversorgung nicht ins Gewicht. Mit der Milchkontingentierung, der man anstelle einer Rationierung mit gleich grossen Bezugsquoten für alle den Vorzug gab, wird versucht, dem effektiven Bedürfnis der Konsumenten Rechnung zu tragen. Wie der Milchliebhaber, so sollte nun auch der Kaffeeliebhaber in seinem Bedürfnis nicht einfach gleichgeschaltet werden, namentlich da ja der Kaffee lange nicht diese Rolle in der Ernährung spielt wie die Milch.

Wenn auch noch viele andere Gründe gegen eine Getränkekarte anzuführen wären, so wollen wir hier nicht ausführlicher werden, zumal auf unsere Einwendungen hin, wie wir im vorigen Tagen erfahren die Frage der Einführung der Getränkekarte vorläufig — und hoffentlich für immer verschoben worden ist.

Der Fremdenverkehr in der Schweiz im Juni 1941

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Wie schon für den Mai, so vermittelt auch für den Juni ein Vergleich mit den letztjährigen Ergebnissen kein zutreffendes Bild von der Entwicklung des Fremdenverkehrs zu Beginn der Sommersaison. Die kritische Lage zur Zeit des Zusammenbruchs an der Westfront und die Mobilisation der Schweizerischen Armee liessen den gesamten Ferient- und Reiseverkehr im Juni 1940 auf ein in dieser Jahreszeit noch nicht geschehenes Minimum zusammenschrumpfen. So bedeutet denn auch die für den Berichtsmont festgestellte Zunahme der Zahl der abgestiegenen Gäste um 62 Prozent auf 188 000 und der Logiernächte um 28 Prozent auf 833 000 zunächst nur eine Aufholungserscheinung, die allerdings verstärkt wurde durch den Reiseverkehr der schönen Pfingsttage dieses Jahres an Anfang Juni fielen. Gemessen an den Übernachtungen erreichte der diesjährige Besuch lediglich sieben Zehntel der durchschnittlichen Juni-Frequenz 1934/1939.

Wohland der Gäste	Arrivées		Logiernächte	
	Juni 1940	Juni 1941	Juni 1940	Juni 1941
Inland	109 271	178 055	519 197	709 029
Ausland	6 353	9 775	132 503	124 210
Zusammen	115 624	187 830	651 700	833 239

Demgegenüber ist erfreulicherweise weiterhin ein intensiver Binnenverkehr festzustellen, dessen mit 790 000 Übernachtungen alle bisherigen Juni-Ergebnisse übertrifft und um 13 Prozent über dem entsprechenden Monatsmittel 1934/39 steht. Dagegen haben sich im internationalen Sektor die Aussichten noch nicht gebessert. Wohl zählte man gegenüber dem Vorjahr 54 Prozent mehr ankommende Gäste aus dem Ausland; die Zahl ihrer Übernachtungen blieb aber mit 124 000 um 6 Prozent hinter der letztjährigen zurück und macht ein Viertel des Juni-durchschnittes 1934/39 aus.

In der Verkehrsentwicklung der einzelnen Landesgegenden spiegelt sich besonders deut-

lich die ausserordentliche Lage vom Sommer 1940 wider. So haben zwar die Ankünfte in den ausgesprochenen Fremdenregionen um 75, in den übrigen Schweiz bloss um 43 Prozent zugenommen; die Zahl der Logiernächte jedoch erhöhte sich in den Fremdegebieten mit 24 Prozent etwa halb so stark wie andernorts. Dort kurzfristiger Ferienverkehr — hier Rückwanderung von Evakuirten — die Städte. Entsprechend stieg die mittlere Besetzung der vorhandenen Betten in Ferien- und Kurregionen lediglich von 10 auf 13 Prozent, in den übrigen Teilen des Landes dagegen von 16 auf 23 Prozent.

Ein für diese Jahreszeit ungewohnt grosser Reisetrom von Einheimischen wandte sich dem Tessin zu; trotz dem weiteren Rückgang der Ausländerfrequenz erhöhte sich die Gesamtzahl der Übernachtungen um mehr als das Doppelte auf 93 000 und blieb damit nur wenig unter dem Juniresultat 1939. Dabei erfreute sich Locarno der relativ stärksten Verkehrszunahme, wurden dort doch mit insgesamt 18 000 rund dreimal soviele Übernachtungen gebucht wie im Vorjahr. Um mehr als die Hälfte höher war der Besuch im Jura. Im Wallis, das rund anderthalbmal mehr Übernachtungen aufwies als im Juni 1940, verzeichneten vor allem Evolène, Zermatt, Crans und Leukerbad erhebliche Frequenzzunahmen. Eine Besserung des Besuches um über zwei Fünftel wurde im Sängsgebiet festgestellt, vor allem dank dem grösseren Zustrom von Gästen zum Badort Ragaz. Graubünden und die Zentralschweiz registrierten bei erheblichen lokalen Unterschieden im ganzen eine Verkehrszunahme um annähernd ein Fünftel. Im Bündnerland vermochten Davos, Schuls und Pontresina, in der Innerschweiz vor allem die Ferienorte am Vierwaldstättersee wieder zahlreicheres Publikum anzuziehen. Während auch die Waadtländer Alpen und die Genferseegegend noch erhöhte Übernachtungszahlen melden konnten, ergab sich für das Berner Oberland, dem — ähnlich den beiden andern Gebieten — die freiwillige Evakuierung der Grenzregionen im Vorjahr zugute gekommen war, eine geringe Einbusse. In der „übrigen Schweiz“ liassen sich durchwegs die Rückwanderungen erkennen.

Alle vier Grosstädte verzeichneten Zunahmen der Logiernächte, die zwischen 4 Prozent (Genf) und 5 Prozent (Zürich) schwanken. Besonders kräftig war die Erholung auch in den Badeorten Baden, Rheinfelden und Schinznach-Bad, wo sich die Zahl der Übernachtungen fast verdoppelte.

Die Fachecke

Fleischlose Menus

Unsere Serie von Menuvorschlügen für fleischlose Gerichte müssen wir demnächst vorläufig abschliessen. Als weiteren Beitrag folgen nachstehend Zusammenstellungen und Rezepte von Herr W. Maurer, Küchenchef im Café Rudolf in Bern:

Potage à la fermière
Chanterelles sur Toast
Tomates farcies «à la façon»
Salade de légumes
Crème framboise

Potage à la fermière: Eine Selleriepurée-Suppe erhält eine Einlage von Blumenkohlrischen, Erbsen und in Würfel geschnittene Sellerie.

Chanterelles sur Toast: Eierschwämmli werden in Butter und Zwiebeln gedünstet mit Béchamel oder Rahm vermischt und auf die Toasts dressiert.

Tomates farcies à la façon: Tomaten werden oben aufgeschnitten, entkernt, mit Salz und Pfeffer leicht gebraten. Hiernach werden frische, rohe Eier in die ausgehöhlten Tomaten gegeben, diese mit dem abgeschnittenen Deckel zugegedeckt und im Ofen gedämpft. Inzwischen wird eine Bernerösti fertig zubereitet und die Tomaten auf einer Platte mit die Rösti geordnet.

Consommé Royale
Céleri en branches nouvelle Mode
Püchelsteiner
Haricots frais au beurre
Salade de concombres
Macédoine de fruits

Céleri en branches nouvelle mode: Geblichter Stängelsellerie, saure Äpfel, 3 Esslöffel Rahm, 1 Prise Salz, wenig Senf, etwas Zitronensaft und Haselnüsse. Der Stängelsellerie wird fein zerschnitten, die Äpfel in Würfel geschnitten, mit Zitronensaft begeben. Die Haselnüsse werden geröstet und gemahlen. Rahm, Salz, Senf und Zitronensaft werden vermischt, mit Sellerie und Äpfel vermischt, in eine Glasschale gegeben und mit den Haselnüssen bestreut. Mit sehr dünnen Toasts verabreicht.

Püchelsteiner: 2 kg Cabliau, 1 Zwiebel, Butter, 1 kg Kartoffeln, Zitronensaft, ½ kg Rüben, Salz, Pfeffer, Paprika, ¼ Liter Fischsud. Der Fisch wird von Haut und Gräten gesäubert, in Würfel geschnitten, mit gehackten Zwiebeln und Salz bestreut, mit Zitronensaft überspritzt und 20 Minuten liegen gelassen. In einer Kasserolle den Paprika anziehen, die Fischwürfel sowie die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Rüben schichtweise in die Kasserolle gegeben, mit Salz und Pfeffer gewürzt, Fischbrühe darüber gegossen und 50 Minuten im Ofen gedünstet. Wird in der Kasserolle aufgetragen.

Potage paysanne
Tartelette aux tomates
Goulyas de poisson hongrois
Pommes bouillies
Salade
Compote mûlle

Tartelette aux Tomates: Geriebener Teig, Tomaten, Eiermehl (¼ Liter Milch zu 2 Eiern und einer Prise Salz verknüpfen), 12 — 15 Formchen werden mit dem geriebenern Teig ausgelegt, mit den etwas ausgepressten, in Würfel geschnittenen Tomaten halb gefüllt, leicht mit Salz und Pfeffer bestreut, mit der Eiermehl aufgefüllt und im heissen Ofen gebacken.

Goulyas de Poisson Hongrois: 1 kg verschiedener kleiner Fische (wie Karpfen, Barsch, Weissfisch, Hecht), 2 gehackte Zwiebeln, etwas Paprika, Butter, ¼ Liter Milch oder Rahm, ¼ Liter Fischsud, ein wenig Essig und Zitronensaft. Die Fische werden zugerichtet und in kleine Stücke geschnitten, gewürzt und etwas liegen gelassen. Hiernach werden die Zwiebeln mit Paprika geröstet, die Fischstücke sowie Rahm, Fischsud und Essig beigegeben, die Fische zugegedekt,

langsam weichgedämpft, auf die Platte angerichtet, die Sauce gewürzt, mit frischer Butter gebunden, mit Zitronensaft abgeschmeckt und über den Fisch passiert.

Pommes bouillies: In Würfel geschnittene Kartoffeln werden mit einer Lauch- und Zwiebel-Brunoise und einer guten Bouillon weichgekocht.

Consommé Brunoise

Ciernikis
Peperoni aux anis brouillé
Salade melle
Pêche Melba

Consommé Brunoise: Klare, kräftige Fleischbrühe mit einer Gemüsebrunoise.

Ciernikis: 125 g weicher Käse, 250 g Mehl, etwas Butter und Rahm, 1 Ei, 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat. Diese Zutaten werden gut zusammengewirkt, zu einem Teighallen geknetet und dieser ½ Stunde an die Kühle gestellt. Dann wird der Teig ausgewalzt, in beliebig grosse Plätzchen ausgestochen und diese 15–20 Minuten im Salzwasser ausgekocht. Anrichten, mit etwas Parmesan überstreuen, mit in Butter geröstetem Banchon.

Peperoni aux anis brouillé: 3 Pfefferschoten, 6 Eier, 250 g Stempilze, gehackte Zwiebeln und Grüns, Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Die Pfefferschoten werden der Länge nach zerschnitten, entkernt, in Salzwasser 10 Minuten gekocht und warm auf die Seite gestellt. Die in Butter und Zwiebeln gedünsteten und gewürzten Pilze werden auf die Platte gegeben. Das fertig zubereitete Rührei wird in die Pfefferschoten gefüllt, diese um die Pilze geordnet und mit Grünem bestreut.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 201: Angemessener Pachtzins, rechtl. Pächterschutz. Wenige Jahre vor Kriegsbruch nahmen wir ein Hotel mit einem Jahresumsatz von rund Fr. 55 000.— in Pacht gegen eine Pachtsumme von Fr. 15 000.— Die Umsätze sind seither so stark zurückgegangen, dass wir nicht mehr in der Lage sind, die vertragliche Summe aufzubringen. Gültige Verhandlungen mit dem Inhaber wegen Reduktion des Pachtzinses haben bisher zu keinem Ziel geführt und wir riskieren nun, dass er auf dem Rechtsweg gegen uns vorgeht. Es würde uns interessieren zu erfahren: 1. was für ein Pachtzins bei einem Umsatz von Fr. 55 000.— normalerweise herausgewirtschaftet werden kann und 2. ob irgendwelche rechtlichen Schutzbestimmungen zugunsten des Pächters bestehen?

Antwort: Zum ersten Teil der Anfrage ist zu sagen, dass wir erst nach Einblick in die Betriebsrechnung eine genauere Antwort erteilen können, da es notwendig wäre, die genaue Zusammensetzung des Umsatzes zu kennen. Als Faustregel nehmen wir an, dass vom gesamten Umsatz 75% notwendig sind, um die eigentlichen Betriebskosten zu decken. Die restlichen 25%, d. h. Fr. 13 750.— bei Ihrem Umsatz, stellen den Betriebsüberschuss dar, von welchem rund 10% für Neuanschaffungen zurückzustellen sind sowie ca. Fr. 500.— als Unternehmerlohn und zur Bestreitung Ihres persönlichen Unterhaltes, so dass noch rund Fr. 7000.— verbleiben, die als angemessener Pachtzins in Frage kommen. Was die rechtlichen Schutzmassnahmen anbelangt, so enthält die Verordnung des Bundesrates vom 22. Oktober 1940 auch Bestimmungen bezüglich Nachlass oder Stundung von Hotelpachtzinsen. Dem Pächter eines Hotels, der ohne eigenes Verschulden infolge der Wirtschaftskrise sein Pachtzins nicht mehr voll zu bezahlen in der Lage ist, kann die Nachlassbehörde einen angemessenen Nachlass vom Pachtzins oder dessen ganze oder teilweise Stundung bewilligen. Nachlass oder Stundung können sich auf verfallene und bis Ende 1941 laufende Pachtzinsen erstrecken. Wird Stundung oder Nachlass des Pachtzinses bewilligt, so ist die Ausweisung wegen des gestundeten oder nachgelassenen Betrages nicht zulässig.

Sollten Sie selbst nicht zu einer gütlichen Einigung mit dem Besitzer kommen, so gelangen Sie am besten an die Hotelverhandlungsgesellschaft, die dann ihrerseits nach Überprüfung der finanziellen Lage und der Betriebsrechnung einen solchen Versuch unternehmen wird. Bleiben diese Bemühungen erfolglos, so kann die Verordnung angerufen werden.

Frage No. 202: Entschädigung für Militärmagazine. Keller und Dachboden meines Hotels sollen vom Militär für die Einlagerung von Kriegsmaterial belegt werden. In der von Ihnen publizierten Regelung der Entschädigungen für Unterkunft der Truppe wird über die Vergütung bei derquisition von Räumlichkeiten als Militärmagazine nichts gesagt. Sind hierfür keine genauen Ansätze festgelegt?

Antwort: Die Entschädigungen für Militärmagazine zwecks Einlagerung von Sprengstoffen, Munition, Nahrung- und Futtermittel, Kriegsmaterial usw. sind in einem besonderen Bundesratsbeschluss (vom 1. 2. 1941) geregelt. Die Vergütungsansätze sind abgestuft je nach der Verkehrslage der Magazine, Eignung und Tragfähigkeit der Böden. Das maximale Entschädigungsbetrag 2 Rp. pro Quadratmeter und pro Tag und wird ausgerichtet für Magazine mit Geleiseanschluss, in guter Verkehrslage, speziell für diesen Zweck gebaut, rationell im Betrieb und bei Nutzlast der Böden von 1000 kg aufwärts. Die niedrigste Vergütung beträgt 0,5 Rp. pro Quadratmeter für Magazine in guter Verkehrslage, aber mit weniger als 200 kg Nutzlast der Böden.

Für sehr gute, frostfreie Kellerräumlichkeiten, mit rationellen Ein- und Auslagerungsmöglichkeiten, werden im allgemeinen die gleichen Ansätze bezahlt wie für Übergaberräume.

Werden Sprengstoffe und Munition eingelagert, so erhöhen sich die Ansätze bis um 0,5 Rp. Für Strohmagazine gelten Ansätze von 10 bis 20 Rp. pro Kubikmeter und Jahr und für Heumagazine 10 bis 30 Rp. pro Kubikmeter und Jahr, je nach Lage, Eignung und Fassungsvermögen. Die Armeeverwaltung übernimmt dabei auf ihre Kosten den Aufwand für den Betrieb (Reinigung, Beleuchtung, Heizung), Ausrüstungsarbeiten und die Versicherung der eingelagerten Ware. Die Versicherung der eingelagerten Ware ist dem Sach- oder Gebäudeeigentümer. Über die Festsetzung der Entschädigungen nach vorangegangenen Verhandlungen

+

Todes-Anzeigen

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

Herr
Xaver Weber-Renggli
Hotel Sternen, Horw-Winkel

am 16. August nach langjähriger, mit grösster Geduld ertragener Krankheit, jedoch unerwartet rasch, im Alter von 55 Jahren zur ewigen Ruhe eingegangen ist.

Am 22. August ist
Herr
Jules Lippert-Sänger
a. Hotelier, Basel

nach langer, geduldig ertragener Krankheit im 75. Altersjahre sanft entschlafen.

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

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

zwischen dem Kriegskommissär der Heeresinheit und dem Gebäudeeigentümer wird ein Protokoll aufgenommen. Kommt eine Einigung über die Ansätze nicht zustande, so kann der Gebäudeinhaber gegen die Verfügung des Kriegskommissärs innert 30 Tagen Einspruch beim Oberkriegskommissariat erheben.

Aus den Verbänden

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Ordentl. Generalversammlung

Montag, den 1. September 1941 um 14.30 Uhr im Hotel Weisses Kreuz in Interlaken

Traktanden:

1. Protokoll der Generalversammlung vom 23. September 1940.
2. Jahresbericht.
3. Jahresrechnung und Bilanz per 31. März 1941.
4. Festsetzung des Mitgliederbeitrags pro 1941 und Genehmigung des Budgets pro 1941/42.
5. Vorstandswahlen.
6. Vortrag mit Lichtbildern des Herrn Dr. Ing. Chem. Jaag, Biel, über: „Wäsche-, Waschmittel- und Wäscherei-Probleme“.
7. Verschiedenes und Unvorhergesehenes.

PAHO

Der Ausschuss hielt am 11. August in Luzern eine Geschäftsitzung ab. Dem Bericht der Kassenverwaltung über den Semesterabschluss per 30. Juni 1941 ist zu entnehmen, dass die Taggeldaussahlungen gegenüber dem Vorjahre nicht unwesentlich zurückgegangen sind, was auf die einschränkende Bestimmungen über die Bezugsberechtigung, aber auch auf eine geringere Arbeitslosigkeit zurückzuführen ist.

In der Frage der Karenzfrist ist auf September ein endgültiger Entscheid der Bundesbehörden zu erwarten. Der vom Vorstand beschlossene Erhöhung der Taggelder hat die Biga zugestimmt. Bei weiterer Vertiefung der Lebenshaltung wäre nach behördlicher Ansicht die Frage der Einführung von Klassen mit höheren Taggeldern zu prüfen.

Zur Diskussion standen auch die Vorschläge der SHTG über die künftige Gestaltung der PAHO-Verpflichtung der Arbeitgeber. Für die rechtliche Hilfe wird bekanntlich die PAHO-Mitgliedschaft nicht mehr verlangt. Der Vorschlag, bei der finanziellen Hilfe zwischen allgemeiner Hilfe und Betriebsvorschriften zu unterscheiden, findet im Ausschuss geteilte Meinung. Der ganze Fragenkomplex soll im Zusammenhang mit den Beschlüssen über die Allgemeinverbindlichkeit gelöst werden.

Der Geschäftsführer berichtet über den Stand der Selbstentwässerungen pro 1941. Von diesen stehen noch eine grössere Zahl aus. Der Ausschuss beschliesst, die verspätet und bis 31. August noch eingehenden Selbstentwässerungen ausnahmsweise noch entgegenzunehmen und zu berücksichtigen. Wer bis dahin weder Selbstentwässerung eingereicht, noch die Pauschale entrichtet hat, der wird auf den vollen statistischen Beitrag verpflichtet.

Um die Leistungen der PAHO denjenigen anderer Klassen besser anzulegen, wird grundsätzlich die Gewährung von Reisevergütungen an Versicherte beschlossen. Die näheren Modalitäten über die Ausrichtung solcher Vergütungen sollen bis zur nächsten Sitzung bereinigt werden.

(Fortsetzung auf Seite 4)

Durchhaltmassnahmen für das Hotelpersonal

Lohn- und Reisezuschüsse

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

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

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

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

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

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Preise für rationierte Nahrungsmittel im September 1941

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

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

Der Detaillistenpreis, netto (gültig ab 1. September 1941), erhöht sich für Weissmehl und Hörnli (Aktionsware) um Fr. —.11 per kg; für Spaghetti (Aktionsware), Teigwaren-Superieur, Eier-teigwaren etc., ferner für Kochgriess und Maisgriess um Fr. —.10 per kg; für Haferflocken und Hafergrütze, offen, um Fr. —.13 per kg und für Rollgerste No. 3, mittlere Körnung, um Fr. —.12 per kg.

Die Preise für Einheitsmehl, Zucker, Reis, Kakaopulver, Metzgereifett, Butter und Speiseöle aller Art bleiben unverändert wie im Monat August 1941.

Preisabschlüsse sind wie bereits gemeldet auf den Speisefetten eingetreten und zwar um Fr. —.25 per kg auf Erdnussfett rein und Erdnussfett mit 10% Butterzusatz, sowie auf gemischten Speisefetten (vorwiegend vegetabilisch); ferner um Fr. —.40 per kg auf Kokosfett rein und um Fr. —.35 per kg auf Kokosfett mit 10% Butterzusatz.

Abgabe und Bezug von Frischmilch

Weisungen des Kriegs-Ernährungsamtes vom 20. August 1941

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

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

gende ergänzende Weisungen, aus denen wir auszusagen folgende entnehmen:

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

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

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

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

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

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

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

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

Die Kundenlisten sind von den Milchverkäufern bis Ende August 1941 anzufertigen. Änderungen des Milchbedarfes einzelner Abnehmer zufolge Wegzugs oder Zuwachs von Verpflegten, sowie der Wegzug, Wechsel und Zuwachs von Kunden, sind dem Detailverkäufer zu melden und von diesem auf seiner Kundenliste nachzutragen unter gleichzeitiger Mitteilung an den Milchverband und das Gemeinde-Kriegswirtschaftsamte.

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

Müllereiabfälle; Maisfuttermehl

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

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


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

Diese Verfügung tritt am 25. August 1941 in Kraft.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellten

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

Zentralbureau S. H. V.



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

... aber gewiss, nur bei Inserenten kaufen!

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

H. Oberkellner
in führendes Stadthotel auf den
Herbst gesucht.
Nur bestmögliche Bewerber mit erstklassigen Referenzen wollen ausführliche Offerten mit Bild einreichen unter Chiffre O. K. 2556 an die Hotel-Revue, Basel 2.

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

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

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

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

HOTEL- UND WIRTEFACHSCHULE NEUBURG
Vollständig renoviert (Vom Bund, Kanton u. Stadt subventioniert) Gegründet 1914
Beginn des Herbstkurses: 2. Sept. 1941
Der Kurs gliedert sich in 4 Hauptabteilungen:
● **Französische Sprache** durch diplomierten Professor in der Stadt des perfekten Französisch.
● **Kochkurs** mit viel praktischer Arbeit.
● **Servierkurs** (Herkunft der Weine, Bier, Aperitifs usw.)
● **Buchhaltung** (Menüberechnung).
Pensionspreis alles inbegr. 170.—180.— monatl. Prospekt. u. Ausk. durch die Schulleitung.

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

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

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

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

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

Handelsschule Rüedy BERN
Bollwerk 35 Telephon 3 10 30
KURSE
für Handel, Verwaltung, Hotel-fach u. Kombi-handel, z. B. Spezielle Vorbereitungskurse auf Post, Telephon, Zoll, Hausbeamten- und Labo-rantenschulen.
Diplomabschluss Uebungsbureau
Erstklassiges Vertrauensinsti-tut. - Beste Referenzen. Gegründet 1875.
Nächste Kurse: 25. September 28. Oktober
41 Vol. % oder 45 Vol. % zu verkaufen
Offert. durch Jakob Hauser & Co., Schimmelstrasse 6, Zürich 4.

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

Zu verkaufen
wegen Anschaffung einer Kühl-anlage 1 elektr., vollautomat.
Kühl-schrank
in prima Zustand, in den Aussem-massen 220 x 84 x 252 cm hoch. Noch im Betrieb zu beschaffen. Fleisch- u. Wurstwaren A. G., Lützenstrasse 1, St. Gallen, Tele-phon 2 19 59.

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

Junger, tüchtiger
Kellner
sucht passend. Engagement
Beste Referenzen stehen zur Ver-fügung. — Offerten unter Chiffre F. M. 2558 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Offerten
von Vermittlungsbureaux
auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbe-förderung ausge-schlossen.

Kur- und Verkehrsverein Arosa

Der Kur- und Verkehrsverein Arosa hat seinen Jahresbericht verschickt. Entsprechend den rückläufigen Frequenzzahlen ist die Höhe der eingekommenen Kur- und Sporttaxen, die 1938/39 noch Fr. 285.000.— betrug und im Jahre 1939/40 auf Fr. 163.400.— sank, im Berichtsjahr mit Fr. 162.200.— gleich geblieben. Auch die Mitgliederbeiträge, einschliesslich die Beiträge an die Sportkasse, die sich bei der Hotellerie in der Hauptsache nach den Logiernächten berechnen, zeigen ein ähnliches Bild. Ausser einem festen Beitrag für die Führung der Gästestatistik und einer Subvention an das Lichtklimatische Observatorium hat die Gemeinde im Jahre 1938/39 an die Propagandarechnung Fr. 20.000.— bezahlt, 1939/40 noch Fr. 10.000.— und im Berichtsjahr Fr. 4.500.—.

Wenn so die Einnahmen einen schweren Rückgang zeigen, so ist es gelungen, die Ausgaben der veränderten Situation anzupassen, ohne dass der Betrieb des Kurortes oder wesentliche Teile desselben hätten stillgelegt werden müssen. Die grössten Einsparungen sind in der Propaganda gemacht worden, da die Auslandspropaganda sozusagen eingestellt worden ist. So sind die reinen Propagandaposten von Fr. 90.000.— auf Fr. 38.000.— zurückgegangen.

Im Berichtsjahr ist eine Bilanzbereinigung vorgenommen worden, indem die Anteilscheine auf 20% ihres Nominalwertes abgeschrieben worden sind, womit alte Defizitsaldi, die seit Jahren nachgetragen worden waren, verschwunden sind.

Vorstand und Kommissionen haben in gleicher Zusammensetzung wie im Vorjahre gearbeitet. Der Verein hat 5 Ehrenmitglieder und 207 Aktivmitglieder (gegenüber 211 im Vorjahr). Die Passivmitgliederzahl ist von 75 auf 58 zurückgegangen. Präsident des Vereins ist F. Maron, Vorstandsmitglieder die Herren H. Sieber, A. Flüeler, T. Halder, Arch. A. Rocco, Dr. med. H. Trenkel, E. Urech, W. Wildy, Dir. J. Willmann, Gemeindevorstand Schmitz und C. A. Rosenmund. Kurdirektor ist P. Zuber, Verkehrsbeauftragter J. Wiesendanger, im.

Totentafel

J. Lippert-Sänger †

Mit Herrn Jules Lippert, der am 22. August nach längerer Krankheit in seinem 75. Lebensjahre still in die Ewigkeit hinüberschmerte, ist wiederum eine markante Gestalt der alten Hoteliere dahingegangen. Aus der internationalen Bäderstadt Wiesbaden stammend, brachte ihn seine Auslandspraxis in die Schweiz, und zwar nach Basel, wo ihn Herr Otto vom Hotel Victoria 1889 als Oberkellner engagierte. Rasch wurde ihm in Basel zur zweiten Heimat, und schon nach wenigen Jahren erwarb er die schweizerische Nationalität. Nach den üblichen Wanderjahren machte er sich zusammen mit seinem Bruder selbständig. Sie übernahmen in Basel das Hotel St. Gotthard-Terminus, sahen

sich dann aber nach einigen Jahren nach einem grösseren Wirkungskreis um. Es kam zur Gründung einer Gesellschaft, die das neuerbaute, erstklassige Savoy Hotel in Genoa erstand, das von den Teilhabern 1897 eröffnet wurde und rasch zu hoher Blüte und internationalem Ruf kam. Später entschlossen sie sich, aus noch das Grand-Hotel Bellevue in San Remo zu übernehmen. Jules, als dem Jüngsten, wurde die Leitung dieses Unternehmens übertragen, das nach wenigen Jahren in seinen alleinigen Besitz überging. Damals zählte für die Luxus-hotels an der Riviera nur die Winterszeit als Saison, und so sah sich Herr Lippert nach einer geeigneten Tätigkeit im Sommerhalbjahr um. Er fand in Baden-Baden ein passendes Objekt, das er als Regina-Palace Hotel im Frühjahr 1901 eröffnete. Kriegszeit und Inflation haben dem Verstorbenen dann übel mitgespielt, und er sah sich gezwungen, die beiden einst bestes florierenden Häuser 1919 abzustossen. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz übertrug ihm sein früherer Patron die Direktion des Hotels Victoria in Basel, die Herr Lippert noch einige Jahre befehligte. Aber nachdem er sich vom aktiven Beruf zurückgezogen hatte, galt sein reges Interesse weiterhin dem Fremdenverkehr. Er stellte seine flüssige Feder als Korrespondent in den Dienst der Hotel-Revue und ausländischer Fachblätter. Dazu besorgte er während Jahren die Redaktion des Rheinfelder Fremdenblattes.

Die Hinterbliebenen versichern wir aufrichtiger Teilnahme.

X. Weber-Renggli †

In Winkel-Horw verschied nach jahrelanger Leiden, das er manhaft ertrug, Herr Xaver Weber-Renggli, Besitzer des Hotels Sternen. Aus einer Wirtfamilie in Maltes stammend, erwarb der Schulentlassene den Kochberuf, den er bis zu seiner Verheiratung im Jahre 1910 mit wachsendem Erfolg in angesehenen Saisonhotels betrieb. Nach der Verheiratung übernahm das Ehepaar Weber zuerst das Restaurant Habsburg in Luzern, später das dortige Hotel Grüner Baum. Wegen Todesfall in der Familie und Erkrankung seiner Frau wurde das Geschäft, das die beiden zur Blüte gebracht hatten, verkauft. Doch litt es den schaffensfreudigen und initiativen Fachmann nicht lange in der Untätigkeit. Bald senk wir die Familie im Restaurant Neustadt und nach Ende des ersten Weltkrieges wurde mutig und zuversichtlich das Hotel Sternen-Winkel in Horw übernommen. Kurz vor Abschluss der Mobilisation, während welcher Herr Weber als Kavallerist Aktivdienst leistete, verunfallte ein heftiger Hufschlag eines Pferdes. Der dabei verursachte Leberriess heulte nie mehr ganz aus und seither litt der nun Verstorbene ständig an den Folgen dieses Unfalles. Mit ungebrochener Kraft setzte er sich zusammen mit seiner Frau für den neu erworbenen Betrieb ein, der unter der gemeinsamen Leitung eine sehr erfolgreiche Entwicklung nahm und wieder zu früherem Ansehen kam. Allzürüher für seine Familie, aber auch für den weiten Gäste- und Bekanntenkreis, wurde der tüchtige Fachmann aus einer rastlosen Tätig-

keit aberleben. Der Tod bedeutete für ihn freilich Erlösung von langem, schwerem Leiden. Der schwergeprüften Familie sprechen wir unser Beileid aus. Der Verein wird dem langjährigen Mitglied ein gutes Andenken bewahren.

Personalkubelk

Neue Pacht

Herr H. Bossi, früherer langjähriger Direktor des Hotel Hecht in St. Gallen und derzeitiger Leiter des Hotels Plauen in Einsiedeln, übernimmt im Oktober die Pacht des Hotels Bahnhöf in St. Gallen. Herr Bossi hat aber entgegen anderslautenden Meldungen die Direktion des Hotels Plauen in Einsiedeln bei-

Warnung

Der Hausbursche Paul Linder hat seine bisherige Arbeitsstelle, Hotel Schweizerhof in Engelberg, ohne Kündigung und unter Hinterlassung von Schulden verlassen. Weitere Auskunft über diesen Angestellten erteilt der vorerwähnte letzte Arbeitgeber.

Bücherfisch

„Fett sparen und doch gut kochen.“ 16 Seiten, 8 Illustrationen, auf Kunstdruckpapier, Fr. —70.— Verlag „Elektrowirtschaft“, Bahnhofplatz 9, Zürich 1. Unter diesem Titel ist soeben eine neue Broschüre erschienen, die das Braten auf dem Rost im elektrischen Herdofen und das Grillieren auf dem elektrischen Herd behandelt. Für den Küchenbetrieb ist jetzt nichts derart zeitgemäss, wie Ratschläge, auf welche Weise Fett gespart werden kann, ohne dass der Gehalt und die Nährhaftigkeit der Speisen darunter leiden. Die beigegebenen Rezepte sind daher besonders willkommen.

„Luftkrieg — Schutzpatron.“ Von F. Lodewig, Dipl. Arch. 93 Seiten, 89. 54 Abb. Fr. 2.—, Orell Füssli Verlag, Zürich. — Architekt F. Lodewig hat in geschickter Weise die letzten Kriegserfahrungen ausgewertet und nachgewiesen, dass die Zivilbevölkerung tatsächlich weitgehend selbst gegen die furchtbarsten Waffen des Luftkrieges geschützt werden kann. Hauptgegenstand seiner im Orell Füssli Verlag erschienenen Schrift sind die Einwirkung der modernen Kampfmittel auf Hochbauten und die daraus sich ergebenden Erfordernisse. An Hand eines reichen Materials von Photographien und Konstruktionszeichnungen wird die Wirkung von Brand- und Bomben- und von Kampfgas veranschaulicht, werden moderne Konstruktionsprinzipien für Hochbauten erläutert, die Gestaltung und Einrichtung von Schutzräumen vorgeführt.

„Berufsgemeinschaft, ihr Zweck, ihre Form, ihre Verwirklichung.“ Von Dr. K. Hackhofer, Schriftenerbe des Gotthard-Bundes. A. Franke A. G., Verlag, Bern. Broch. Fr. 1.20.— — Die vorliegende Schrift eines Fachmannes will

nach der ganzen bisherigen, oft im Theoretischen stecken gebliebenen Diskussion zeigen, wie die Berufsgemeinschaft praktisch aussehen und funktionieren soll. Die Berufsgemeinschaft wird eindeutig umschrieben als Berufsorganisation, die die Gesamtheit aller in einem Berufe Tätigen umfasst, mit dem Zweck, die berufsinternen Verhältnisse in einer für alle im Berufe Tätigen verbindlichen Weise zu ordnen.

Das Schweizerische Strafrechtzbuch. Textausgabe mit Erläuterungen. Von Dr. jur. O. Härdy, Bezirksanwalt. (Ergänzungsband zum „Rechtsschreiber“.) In flexiblen Leinen-einband Preis Fr. 7.—. Polygraphischer Verlag A.-G. Zürich.

Als Ergänzungsband zum Rechtsbuch der Schweiz (4. Auflage) hat der Verlag eine handliche Textausgabe des neuen Strafrechtzbuches mit Anmerkungen und Verweisungen veröffentlicht. Wie das „Rechtsschreiber“ für die Praxis bestimmt ist, so ist auch der das eidg. Strafrechtzbuch enthaltende und erläuternde Ergänzungsband auf die Bedürfnisse der Praxis zugeschnitten.

Dr. Härdys „Strafrechtzbuch“ enthält u. a. eine Zusammenstellung der wichtigsten neben dem Strafrechtzbuch geltenden Bundesgesetze mit Strafrechtsnormen, eine vollständige Aufstellung der zurzeit geltenden Auslieferungsverträge und des weitem ein Verzeichnis über die vom 1. Januar 1942 an zuständigen kantonalen Amtsstellen im Rechtshilfeverfahren. Ein übersichtliches Inhaltsverzeichnis und ein sehr ausführliches Sachregister bieten die Möglichkeit, sich in den einzelnen Straftatbeständen bzw. verschiedenen Spezialstrafverfahren rasch und mühelos zurechtzufinden.

Hinon nach Afrika. Von Artur Heye. („Wilde Lebensfahrt“ Bd. 3.) 160 Seiten 14 x 21 cm. Geheftet Fr. 3.—, Pappband Fr. 4.—, in Leinen Fr. 5.—, 1941, Zürich, Albert Müller Verlag.

Quer durch Nordafrika zieht Heye diesmal als Reise-Berichterstatter für eine deutsche Zeitschrift. In jenen Jahren kämpften die Kabylen unter Kaisuli um ihre Unabhängigkeit, und unter den Eingeborenen schwebte der Hass gegen die Europäer. Unter zahlreichen Abenteuer geht es zunächst Absessin entgegen, eine Reise, die mit grimmigem Humor beschrieben wird. Um Stoff für seine Berichte ist Heye niemals verlegen: er braucht nur mit seiner Kamera durch ein armseliges Hafennetz zu streichen, und schon ist er mitten drin in einem „Erlebnis“, bei dem er sein Stativ als Waffe benützt muss. Er fährt nach Aden und zieht von dort nach Somaliland. Wiederum sind die Zeitumstände denkbar ungünstig: an der Küste halten die Italiener Ordnung, doch was im Inneren des Landes geschieht, weiss nur Allah allein... Die Eingeborenen kennen Fremden gegenüber nur eine Sitte, sie schneiden ihnen die Köpfe ab! Es tut gut, beim Lesen zu wissen, dass Heye Selbsterlebes berichtet, so ist man sicher, dass er allen Gefahren enttrinnen wird.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Stellen-Anzeiger N° 35

Moniteur pour personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Chef de service, nur tüchtige, erfahrene jüngere Kraft, mit erkl. Ref., gut präsentierend, m. Organisationskenntn., Kaufm. Kenntnissen, in Grossrestaurantbetrieb gesucht. Ausführl. Offerten unter Chiffre 1142

Gesucht in Jahresstelle für erstklassiges Speiseraum tüchtige Chefs de rang u. Commis de rang. Chiffre 1141

Hotellier/Inn, gesetzl. Alters, tüchtig und seriös, gesucht. Offerten unter Chiffre 1144

Restaurationskocher, tüchtige, selbständige, in Jahresstelle. Eintritt baldmöglichst. Offerten mit Photo und Zeugnis (Kopie) an Hotel-Kurhaus Weisselstein am Solothurn. (1135)

Rezeptionistin auf Mitte September für 3 bis 4 Wochen gesucht. Haupt-sächlich für Korrespondenz. Offerten mit Zeugnis (Kopie) und Photo an Chiffre 1143

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Directrice, sachant les langues, très capable et active, cherche direction pour la saison d'hiver. De préférence hôtel confortable, moyen ou plus grand. Ecrire sous Chiffre 898

Hoteller, mit erkl. Ausweis u. Beziehungen, bekannter Sportmann, u. Organisator, 45 J., alt, 5 Sprachen perfekt, sucht Direktion p. sofort und Chiffre SA 7231 St. Gallen. [568]

J'ense Suisse française, 4 langues, cherche emploi c.o.b. secrétaire dans administration ou hôtel. Offres sous Chiffre 861

Sekretärin, II., Deutsch, Französisch, einige Kenntnisse im Englischen, Journal, allgem. Bureauarbeiten, sucht Stelle in Winterthur. Chiffre 862

Tochter, jung, intelligente, sucht Stelle in Hotel als Sekretärin, Buchhalterin oder Gouvernante. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 869

Salle & Restaurant

Barmaid, 21jährig, mit Referenzen, ein selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle in nur erstklassiges Etablissement (Hotel-Bar). Chiffre 880

Barmaid, jüngere, mit gutem Zeugnis, sucht Stelle in gute Bar. Offerten unter Chiffre 894

Barmaid, gut präz., 3 Sprachen, tücht. Mixierin, wünscht für Herbst od. Winter selbst. Posten, evtl. ein Buffet od. Kasse. Besueh. Ansprüche. Chiffre 896

Lehr- u. g. Tochter, perfekt deutsch u. franz. sprechend, mit absolv. Lehre u. guten Zeugnissen, sucht Stelle als Buchhalterin. Offerten unter Chiffre 903

Bersalbeiter, tüchtig, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Stelle ins Tessin oder Innerschweiz. Offerten erbeten unter Chiffre 888

Restaurationskocher, selbständig, gut präsentierend, mit Referenzen, sucht Stelle in Bahnhofbuffet oder gutgehendes Restaurant. Offerten an Berty Herzog, Scholastikastr. 14, Rorschach. [891]

Saal-Rest.-Tochter, junge, deutsch und franz. sprechend, sucht Stelle in Hotel od. evtl. T. Room. Tessin bevorzugt. Zeugnisse und Photo zu Diensten. Offerten an Trudy Schweizer, Bäckerei, Riedwil-Seeberg, Kt. Bern. (876)

8677 Portier-Hausbursche, sofort, mitl. Hotel, Interlaken.
8678 Küchenbursche, Kaffee-Personalköchin, Lingère, Hotel 70 Betten, Thunersee.
8684 Saaltochter (evtl. aus der Lehre), mitl. Hotel, Lugano.
8688 Garçon d'office, hôtel 60 lit., lac Léman, Chiffre 880
8689 Saaltochter, 1. Sept. (für 3-4 Wochen), erkl. Hotel, View.
8690 Haushaltungsköchin, Anfang Sept., mitl. Hotel, Adelboden.
8691 Serviertochter für Passantenrestaurant, 1. Sept., Kl. Hotel, Luzern.

8694 Restauranttochter, Saaltochter, Haus-Küchenbursche, Hotel 50 Betten, Aargau.
8696 Stoppin, Hausbursche, 2 Zimmermädchen, jüngerer Koch, Anfang Sept., Interlaken.
8703 Zimmermädchen, sofort, erkl. Hotel, Kt. Waadt.
8704 Portier-Telephonist, Hotel mitl. Hotel, Bern.
8707 Serviertochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, B.O.
8708 Zimmermädchen, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Genèsersee.
8710 Hilfspersonale, Hotel 50 Betten, Graub.
8712 Commis-Pâtissier, 1. Sept., erkl. Hotel, Zürich.
8714 Bureaufräulein, Saaltochter (6 part-Service), Zimmermädchen, Tochter, Officemädchen, Küchenmädchen, Restaurationskocher, Buffetdam, Gouvernante, Winterrasson, mitgl. Hotel, Davos.

8723 Bureauschreiber, Mitte Sept., mitl. Hotel, Zürich.
8725 Engenportier, sofort, erkl. Hotel, Tessin.
8726 Restauranttochter, Zimmermädchen, 1. Sept., Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8728 Kaffee-Angestelltenköchin (Saison n. Chef), Anfang Sept., mitl. Hotel, Grindelwald.
8730 Tochter für Zimmer u. Service, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
8732 Köchin od. jüngerer Koch, sofort, mitl. Hotel, Interlaken.
8733 Saaltochter, evtl. 1. Sept., mitl. Hotel, Zürich.
8734 Zimmermädchen, 1. Sept., erkl. Hotel, Zürich.
8740 Chef d'étage, sofort, mitgl. Hotel, Zürich.
8741 Commis de rang, Angestelltenzimmermädchen, Cassero-lier, Maschinenwäscherin, Sept., erkl. Hotel, Locarno.
8746

8750 Restauranttochter, sofort, Hotel 20 Betten, Nähe Interlaken. Officemädchen, Barmaid-Mithilfe im Restaurant, Engenportier, Commis de rang, Maschinenwäscherin, Hotel 100 Betten, Tessin.
8752 Tüchtige Saaltochter, Hotel 20 Betten, Westschweiz.
8753 Zimmermädchen, 1. Sept., Hotel 30 Betten, Thunersee.
8758 Jüngerer selbst. Köchin (für Sept.), mitgl. Hotel, Graub. Lingère, 15. Sept., mitl. Hotel, Zürich.

Cuisine & Office

Alleinkoch, pâtissier- und entremetsküchler, sucht Saison- oder Jahresstelle. W. Hänni, in der Schindlerstr. bei Rümligen, Kt. Bern. (872)

Chef de cuisine, erste Kraft, als Restaurateur, l'hot dispensant, tüchtig und seriös, sucht Stelle in Restaurant, Saison- oder Jahresposten. Offerten unter Chiffre 881

Casseroiller, mit erstklassigen Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten evtl. u. Chiffre 882

Chef de cuisine ou cuisinier seul, 50 ans, avec bonnes références, cherche engagement de suite ou à convenir. Offres à E. Burri, Place Chauderon 16, Lausanne. (893)

Chef de cuisine, capable, cert. âge, parl. français et allem., avec la cert. de chef, éconóm., cherche place d'hôtel, Sanat., Hôpital ou privé. Chiffre 902

Chef de partie, 25 J., tüchtig und zuverlässig, sucht für sofort Saison- oder Jahresstelle als Entremetier, Rôtisseur oder Gardemanger éventuel. Aide de cuisine, la Referenzen u. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter Chiffre 895

Köchin, jung, tüchtige, sucht Jahresstelle als Alleinköchin neben Chef oder in Brigade. Nähe Basel bevorzugt. Chiffre 894

Küchenchef, gesetzl. Alters, tüchtig und solid, entremets- und restaurationsküchler, sucht Stelle ab 1. Sept. oder auch als Remplacant. Offerten an Chiffre 889

Pâtissier, mit guten Kochverknüpfungen, sucht Stelle, wo er sich im Kochen weiter ausbilden könnte. Offerten mit Lohnangaben an Fritz Fischer, Pâtissier, Greyerzstr. 53, Bern. (900)

Etage & Lingerie

Etagegouvernante, 5 Sprachen sprechend, sucht Engagement. Offerten postalergend, Post Römehof, Zürich 10, Höttingen. [897]

Maschinenastropferin u. Wäscherin, ges. Alters, heimgeköchelt. M. Schweizer, sprachenkundig, sucht Stelle f. sofort od. n. Uebereink. Chiffre 899

Loge, Lift & Omnibus

Portier, 28 J., mit guten Ref., solid und zuverlässig, sucht Stelle ab 5. Sept. als Cond., Allein- od. Pt-Portier. Eigene Uniform. Offerten erbeten unter Chiffre 885

Portier, deutsch, französisch sprechend, zuverlässiger, fleiss. Mann, m. guten Ref., sucht Stelle ab 4. Sept. Off. gef. u. Chiffre 905

Portier (Chauffeur), qual. 33., sucht Herbst- und Winterassistent für allein oder Etage in gutes Haus, eigene Uniform. Adr. G. Eichenberger, Gurten-Gartenstr. 6, Tel. 4 55 81, Wabern, Bern. (862)

Portier, 35 Jahre, deutsch u. franz. sprechend, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- od. Saisonstelle. Joa. Thoma, Planaterra 2, Chur. (906)

Divers

Gouvernante, zuverlässig und selbständig, sucht Stelle für Etage, Office und Economat oder auch als Buffetdam in seriösen Betrieb. Erkl. Zeugnis zu Diensten. Offerten unter Chiffre 885

Gouvernante, 45 ans, références hôtel de 1er ordre, parlant 3 langues, cherche engagement. L'ordre de suite ou date à convenir. Offres M. M. 1940, poste restante, Lausanne-gare. (901)

Hotellerkocher, einfache, arbeitsam, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau, wo ihr Gelegenheit gegeben wäre, die franz. Sprache zu erlernen. Offerten mit Bedingungen erbeten an Hotel Post Vismala, Thuisis (Graub.). (891)

Stütze der Hausfrau, selbständig, übernimmt Posten an der Loktion, sucht umzustellen. Deutsch und französisch sprechend. Kenntnisse im Maschinenreiben. Offerten an Chiffre 849

Vertrauensposten. Sprachenkundiges Fräulein, in der Hotellerie durchaus erfahrene, übernimmt Posten als Generalgouvernante, Stütze oder Directrice. Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre 795

8742 Saalherkocher, Hotel 100 Betten, Tessin.
8903 Saalherkocher, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
8815 Saalherkocher, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
8677 Buffetherkocher, sofort, Kl. Hotel, Interlaken.
8692 Buffetherkocher, sofort, Bahnhofbuffet, Graub. Chiffre 890
8653 Kellerherkocher, sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
8712 Kellerherkocher, sofort, Grosshotel, Zürich.
8747 Kellerherkocher, sofort, erkl. Hotel, Locarno.

Gesucht per sofort, Herbst- u. Winterasson

Chefköchinnen
Hilfsköchinnen
Kochlehrer
Buffetlehrer
Saalherkocher
Hilfs- Zimmermädchen
Glätzerinnen
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Saaltochter
Bersalbeiter
Restaurationskocher
Küchen-Officemädchen
Wäscherinnen

Zeugnisnachrichten mit Bild an: „HOTEL-BUREAU“, BASEL, Gartenstrasse 112 (Planungsdiens des Schweizer Hotel-Vereins).

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telephone 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

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

8643 Hausbursche, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
8645 Serviertochter (Mithilfe in der Lingerie), sofort, Hotel 10 Betten, Zentralschweiz.
8647 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hausbursche, Köchin, Jahresstellen, Anfang Sept., Hotel 50 Betten, Graub.
8648 Saaltochter, Restaurationskocher, Zimmermädchen, Hotel 100 Betten, B.O.
8651 Haus-Zimmermädchen, sofort, Kl. Hotel, Grindelwald.
8653 Commis de rang, Demi-Chef, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
8659 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
8658 Hausbursche, Restaurationskocher, Hotel 30 Betten, Badolet, Aargau.
8662 Serviertochter, Köchin, Küchenmädchen, Kl. Hotel, Kt. Bern.
8663 Economatgouvernante, sofort, erkl. Hotel, Tessin.
8664 Alleinportier, Wäscherin (für 2 Monate), 1. Sept., Hotel 50 Betten, Aargau.
8665 Portier, sofort, Hotel 80 Betten, View.
8667 Restauranttochter, sofort, Hotel 100 Betten, Graub.
8672 Haushaltungsköchin, sofort, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
8673 Buffetdam, mit Tücheldienst, sofort, Hotel 30 Betten, Tournaire für Buffet und Service, Angestelltenzimmermädchen (Mithilfe am Perron), Bahnhofbuffet, Zentralschweiz.

Le problème des apprentis

On se souvient que lors de notre dernière assemblée, des délégués, M. Cottier dans son rapport sur le problème du personnel, a insisté sur la situation toujours plus critique de l'apprentissage dans l'hôtellerie et, au cours des délibérations, plusieurs délégués ont exprimé leur crainte, si l'on ne remédie pas à cet état de choses, de voir notre industrie manquer complètement de personnel qualifié. Ce n'est hélas! pas la première fois que l'on entend de tels avertissements car il y a déjà fort longtemps que l'on constate que le nombre des apprentis diminue. Cette diminution suit le cours des conjonctures défavorables à l'économie touristique et dure déjà depuis plus de vingt ans. Il ne s'agit donc pas d'une situation nouvelle mais il est d'autant plus indiqué d'attirer l'attention des employeurs sur ce grave problème que l'on ne semble pas toujours s'être rendu suffisamment compte dans les milieux hôteliers de la gravité du mal qui nous menace.

La statistique que vient de publier l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail sur les examens de fin d'apprentissage et les contrats d'apprentissage pendant l'année 1940, montre clairement que le nombre des apprentis de l'industrie hôtelière est nettement insuffisant et cela doit donner à réfléchir car il s'agit de l'avenir même de notre profession. Au cours de ce dernier exercice, 12,850 jeunes gens se sont présentés aux examens de fin d'apprentissage et sur ce nombre il n'y a que 201 apprentis pour l'ensemble de notre industrie. Comme dans ce nombre on comprend 177 jeunes gens qui ont activé leur apprentissage de cuisine, il n'y a en Suisse que 24 jeunes gens qui ont terminé régulièrement leur apprentissage de sommelier. Notre industrie qui, parmi les autres professions professionnelles, occupe la quatrième place au point de vue du nombre des personnes qu'elle occupe, n'est qu'au 8ème rang pour le nombre des apprentis. D'autres industries qui occupent un nombre d'employés beaucoup plus faible forment deux ou trois fois plus d'apprentis que l'hôtellerie.

Nous sommes arrivés à un point mort et si cela continue ainsi nous ne trouverons plus à remplacer nos employés qualifiés. Il risque donc de se produire un énorme vide sur le marché du travail, vide qui ne pourra être comblé que dans bien des années. Comment l'hôtellerie se tirera-t-elle d'affaires entre temps? C'est une énigme pour chacun. Il y a un fait certain, c'est que nous ne pouvons plus compter comme par le passé sur le renfort d'employés qu'engagent par exemple les événements et du manque de main-d'œuvre enregistré dans les industries de guerre notamment, de nombreux employés d'hôtels ont été appelés dans d'autres professions. Il en résultera naturellement dans ces pays aussi une diminution du personnel qualifié qui empêchera toute émigration de ces employés en Suisse.

Mais si le nombre des apprentis dans notre pays est peu réjouissant, il est une constatation qui s'impose c'est que sur les 201 examens de fin d'apprentissage et les 212 sorties d'apprentissage de 1941, il n'y a eu que 186 contrats d'apprentissage conclus. Le nombre des contrats d'apprentissage n'atteint même pas le nombre réduit des apprentis qui ont terminé leurs stages et passé leurs examens. Ainsi donc le nombre des apprentis continue à diminuer puisque les places laissées par ceux qui ont terminé ne sont pas pourvues. Dans ces conditions il n'est évidemment pas question de parler de combler les vides qui se produisent normalement dans la profession. Sur ces 186 contrats d'apprentissage, 166 concernent des apprentis cuisiniers et, autre constatation pénible, il n'y a cette année que 20 jeunes gens qui ont fait un apprentissage régulier de sommelier. Ceci est d'autant plus déplorable qu'il n'y a que quelques professions dans l'hôtellerie qui exigent un apprentissage prolongé alors que pour d'autres charges on se contente d'employés auxiliaires qui peuvent être formés rapidement.

La Commission paritaire pour le relèvement de la profession de sommelier a fait une série de propositions qui, acceptées et appliquées, devraient améliorer les conditions d'apprentissage dans cette profession. Or, si d'un côté on nous recommande de ratifier bientôt ces propositions, des lettres que nous avons reçues d'autre part montrent que ces propositions ne rencontrent pas une

approbation unanime. Certains points discutables ont été soulevés et la commission en question fera bien de les examiner encore. Un de ces premiers points est celui de la prolongation de 6 mois de la durée de l'apprentissage. Les adversaires de cette prolongation craignent que l'on ait encore plus de peine à trouver des jeunes gens qui veulent embrasser la carrière de sommelier en sortant de l'école. En outre, on fait remarquer qu'il y a une différence paradoxale entre la durée de l'apprentissage pour les sommeliers et celle de l'apprentissage des sommeliers puisque pour celles-ci on se contente d'un cours préparatoire de quelque semaine et d'un stage de 6 à 12 mois au maximum. En outre, on craint qu'en fixant la durée d'apprentissage à deux ans on ne donne la préférence au système boîteux qui est déjà pratiqué maintenant et selon lequel un volontaire de salle, après un stage de 12 mois environ, s'annonce déjà comme commis pour une autre place. Le but cherché par la commission serait ainsi loin d'être atteint. En outre, on critique aussi la durée de 2 ans et demi prévue pour l'apprentissage de cuisine. On estime qu'une durée de deux ans serait amplement suffisante. Ce système est très préjudiciable aux jeunes gens qui voudraient se vouer à cette profession, mais qui ne disposent que de faibles moyens financiers car, pour beaucoup, les frais d'apprentissage et les dépenses qu'occasionne l'achat des vêtements professionnels pendant 2 ans représentent une lourde charge. Nombreux sont ceux pour qui une si longue durée d'apprentissage est décourageante, car ils sont nettement désavantagés par rapport au personnel à pourcentage qui gagne déjà quelque argent après un laps de temps beaucoup plus court. En outre, cette durée de deux ans et demi ne permet pas d'établir un cycle convenable pour les apprentis.

Auparavant, l'on pouvait une fois un apprenti formé engager immédiatement un nouvel apprenti ce qui n'est pas toujours le cas actuellement. Le programme que doit remplir un jeune cuisinier doit pouvoir être effectué en deux ans et l'apprenti aura tout avantage à compléter ses connaissances en travaillant comme commis dans une autre entreprise dans laquelle il serait au moins rétribué. En outre, en ramenant la durée de l'apprentissage à deux ans on éviterait que des apprentis qui ont fait de plus longues études que les autres ne doivent interrompre leur apprentissage pour aller faire leur école de recrues, ce qui leur est très préjudiciable.

D'autres personnes regrettent que seules les entreprises annuelles puissent engager des apprentis, car on constate en pratique, que celles-ci ne forment pas assez de jeunes gens. Les propositions de la commission pour le relèvement de la profession de sommeliers préconisent justement que l'apprentissage puisse se faire également dans les entreprises saisonnières et elles prévoient de faire alterner les stages pratiques et la fréquentation d'une école professionnelle. Ce serait apporter semble-t-il une solution heureuse à cette question qui est fort complexe, car on ne savait comment occuper l'apprenti, une fois la saison terminée, au cas où il ne pourrait trouver immédiatement un nouvel engagement. D'autre part, l'apprenti n'aurait plus besoin de consacrer une partie de son temps de travail pour suivre des cours, etc.

La question de la rétribution des apprentis sommeliers est également discutée car il faudrait que leur situation concorde mieux avec celle des apprentis cuisiniers. Nous ne voulons pas entrer dans plus de détails pour aujourd'hui, mais ces remarques suffiront à montrer que le problème n'est pas aussi simple à résoudre qu'on le croit et que le Comité central n'est pas seul à trouver que cette question doit être encore examinée à fond et qu'il ne suffit pas de ratifier en toute hâte les propositions de la commission.

Le problème reste donc entier. Cependant, les résultats des statistiques montrent qu'il faut absolument trouver bientôt une solution adéquate si l'on ne veut pas que l'hôtellerie ne soit sous peu dans une situation fort difficile au point de vue du personnel. En définitive, les propositions de la commission doivent pouvoir être revues et tenir compte des remarques qui viennent d'être faites et l'on doit aboutir sous peu à une solution moyenne qui, espérons-le, satisfaitra tout le monde.

A propos de café

Nous ne disposons que de trop peu de place pour publier intégralement la traduction de l'intéressant article de M. H. Schraemli, intitulé « Rund um den Kaffee », qui a paru dans la partie allemande des numéros 33 et 34, du 14 et 21 août, de notre journal. Nous nous contenterons ici de le résumer en insistant sur les précieux conseils pratiques qu'il contient.

L'achat du café est une chose fort délicate et en temps normal il n'est pas rationnel d'acheter du café vert car nous ne sommes pas des mélangeurs et, non seulement ces mélanges sont difficiles à constituer, mais il faut faire spécialement attention au rôtissage, chaque espèce de café devant être plus ou moins rôtie si l'on veut qu'elle donne le maximum de rendement. Même avec du café rôté, la question des mélanges est fort complexe et l'on aura meilleur temps de s'en remettre à un homme du métier, à un fournisseur de confiance.

Il y a trois éléments essentiels dont il faut tenir compte lors de la préparation du café. C'est tout d'abord l'eau. Il convient de n'employer que de l'eau fraîche. L'eau qui séjourne dans une chaudière, dans un boiler ou même la

première eau que l'on prend au robinet le matin (elle est donc restée quelques heures dans les conduites), ne peut servir à faire du bon café. Il convient autant que possible d'éviter l'eau calcareuse et surveiller la cuisson car, si d'une part on ne peut se contenter d'eau chaude, il ne faut pas que l'eau ait bouilli trop longtemps. Il faut la verser sur le café au moment où elle atteint son point d'ébullition.

C'est ensuite la poudre de café. Une fois le mélange convenable trouvé ou adopté, il devra être moulu au plus fin que possible, car c'est ainsi que son arôme sera le plus pénétrant. Il sera conservé dans des boîtes en fer blanc closes presque hermétiquement. On ne moulera les quantités nécessaires qu'au fur et à mesure des besoins.

Les quantités sont difficiles à établir exactement, mais il faut toujours pour une même quantité d'eau utilisée une quantité fixe de poudre de café. On peut dire que pour 1 litre de café pour petits déjeuners on peut se servir des « cafés crèmes » servis dans les restaurants. Les grammes de poudre finement moule permettent d'obtenir un très bon café. Pour le café noir plus fort on utilisera

60 grammes de poudre par litre. Un litre de café doit permettre d'obtenir 5 portions de café pour petits déjeuners et 6 ou 7 portions de café noir.

C'est enfin les ustensiles qui doivent être l'objet de tous nos soins. Il faut avoir une casserole spéciale qui ne servira qu'à cuire l'eau du café. Cette casserole ne doit pas être en aluminium. La boîte qui contient le café doit être souvent nettoyée; c'est une erreur de croire qu'avec le temps elle prend le goût du café. Il serait trop long de s'étendre sur la question des machines à café signalons que la plupart ont leurs avantages et leurs inconvénients. Il faut cependant faire attention à la question du filtre. Il faut renoncer en tous cas au vieux sac à café qui est suranné. Les filtres en papier doivent être conservés dans un endroit sec.

Utilisation rationnelle du café

Le rationnement nous place maintenant devant un problème fort différent. Il nous faut satisfaire la clientèle tout en limitant notre consommation de café aux quantités qui nous sont attribuées.

Nous avons en fait 2 possibilités de faire durer notre provision de café:

1. Utiliser moins de poudre de café. C'est le moyen le plus simple et certainement le meilleur; mais dans quelles limites peut-on y avoir recours? Nous avons dit qu'il fallait 50 grammes de poudre pour faire un bon café et nous avons essayé de réduire cette quantité à 40 grammes. Cela a eu pour résultat un café qui n'était pas mauvais quoique sensiblement plus faible (faible ne veut pas dire mauvais). Pour cette quantité, la meilleure méthode de préparation est la suivante:

Dans une cafetière en porcelaine préalablement chauffée, on met 40 grammes de poudre de café moulu aussi fin que possible. Sur cette poudre on verse un quart de litre d'eau en train de cuire, on met le couvercle sur la cafetière et on laisse tiédir pendant 5 minutes. Puis on verse le reste d'eau bouillante, puis on laisse tiédir encore 3 minutes et l'on filtre le café. Le café sera conservé au chaud au bain marie. En servant, on veillera à ce que non seulement la cafetière mais les tasses soient chauffées à l'avance.

Ce café est amplement suffisant mais il faut faire attention de ne pas le laisser tiédir plus de 8 minutes car il prend un goût amer. Par contre, avec moins de 40 grammes de poudre de café pour un litre d'eau, il est impossible d'obtenir un café convenable.

2. Adjonction de succédanés. Cet adjonction s'est faite de tous temps surtout par mesure d'économie. Les succédanés en effet n'améliorent pas le café mais permettent de faire durer les provisions. Le meilleur de ces succédanés est certainement le marc de café. La poudre de café qui a déjà été utilisée une fois sera séchée sur un réchaud et conservée dans une boîte en fer blanc. On pourra mélanger ensuite 1 kilo de poudre de café et 1/2 kilo de marc de café séché. Le café pourra être fait selon la recette habituelle. Il est un peu plus amer que l'autre mais n'a pas de goût désagréable. On peut faire disparaître cette amertume, soit en le servant avec du lait, soit en ajoutant deux cuillères à café de sucre dans l'eau avant que celle-ci n'ait atteint son point d'ébullition.

Les expériences faites avec le café de figues n'ont pas été concluantes, car ce café dégage une odeur par trop pénétrante et cet arôme de figue ne disparaît un peu que lors qu'il est employé avec du marc de café. Dans ce cas l'amertume du marc de figues est un peu plus amer que plusieurs essais, le meilleur résultat a été obtenu par le mélange suivant:

- 400 grammes de poudre de café,
- 200 grammes de marc de café,
- 100 grammes de café de figues.

On utilisera également 50 grammes de ce mélange pour un litre d'eau. Un autre succédané complémentaire intéressant est certainement le café de malt et une adjonction de 40% donne encore un boisson très convenable.

Au cours des expériences que nous avons effectuées, nous avons encore constaté qu'il était préférable de servir du lait chaud avec le café que de la « crème » froide. Nous croyons qu'à l'avenir pour le « café crème » il est préférable de servir 1/2 décaillite de lait chaud au lieu du petit pot de « crème ». La différence de consommation de lait qui en résulterait ne serait pas considérable et nous aurions avantage à servir à nos clients la meilleure boisson possible, sans cela ils renonceraient à leur café ce qui aurait une forte répercussion sur notre chiffre d'affaires.

* * *

Un correspondant de suisse romande a bien voulu nous donner aussi quelques conseils à ce sujet. En général, il fait les mêmes remarques que M. Schraemli et nous nous bornerons à donner la recette d'un mélange qu'il nous recommande:

Pour une quantité de 2 kg. de mélange il suffit de doser comme suit:

- 1 kg. café moulu très fin,
- 200 gr. de chicorée,
- 200 gr. essence de café,
- 600 gr. café de fruits torréfiés.

Il faut bien mélanger le tout. Le faire bouillir assez longtemps, car, en bouillissant plus longtemps qu'habituellement, on obtient un rendement supérieur.

On peut encore préparer une boisson acceptable en utilisant le « rosnané de café » qui est un mélange déjà préparé composé de café colonial et de fruits torréfiés.

Conclusions

Surtout dans les conditions actuelles, la façon dont le café est préparé a une importance exceptionnelle. En résumé, si l'on dispose d'un café convenable et si l'on met une quantité suffisante de poudre de café, on doit, en observant les règles indiquées ci-dessus, obtenir une boisson acceptable. Insistons sur le fait qu'il faut chauffer préalablement la cafetière et les tasses dans lesquelles le café sera servi, que la personne qui prépare le café doit toujours avoir une grande patience et ne pas vouloir faire trop vite, enfin que le café ne doit pas être réchauffé.

Il faut aussi faire attention aux quantités de café que l'on sert, autrement dit, ne pas servir de trop grosses portions. Pour du café au lait, nous servons couramment des portions de 2 décaillites ce qui est trop, on peut se contenter de 1,3 à 1,5 décaillite. Pour les « cafés crèmes », les verres que nous utilisons sont souvent trop grands, des verres de 1,5 décaillite seraient amplement suffisants; c'est là encore un moyen de faire durer les rations qui nous sont attribuées.

Le mouvement hôtelier en Suisse au mois de juin 1941

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

Comme ce fut le cas déjà pour le mois de mai, la comparaison entre les résultats du mois de juin 1941 et 1940 n'est pas concluante, car la situation critique au moment de l'effondrement du front ouest et la mobilisation de l'Armée suisse provoquent une telle perturbation dans le trafic touristique que les résultats du mois de juin 1940 descendent à un minimum record. L'accroissement du mouvement hôtelier fut accentué par l'afflux des visiteurs pendant les beaux jours de la Pentecôte, fête qui coïncidait, cette année, avec les premiers jours de juin. En réalité le total des nuitées atteint seulement les sept dixièmes de la moyenne de la fréquentation hôtelière en juin 1934/39.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées		Nuitées	
	juin 1940	juin 1941	juin 1940	juin 1941
Suisse.....	109 271	178 055	510 197	709 029
Etranger.....	6 353	9 775	132 563	124 210
Total.....	115 624	187 830	651 760	833 239

L'hôtellerie a cependant profité d'une intensification du trafic interne qui, avec 709000 nuitées, dépasse tous les précédents résultats des mois de juin et n'atteint que de peu le total du mois de juin 1939. En revanche, les perspectives concernant le trafic international ne se sont pas améliorées, quoique le nombre des arrivées d'hôtes étrangers soit en augmentation de 54 pour cent sur la même période de l'année précédente; par contre, les nuitées reculent de 6 pour cent à 124000, comparativement aux résultats de juin 1940, et n'atteignent que le quart de la moyenne des mois correspondants de 1934/39.

La moyenne d'occupation des lits recensés ne monte, dans les régions de tourisme, que de 10 à 13 pour cent, alors que dans les autres parties du pays cette augmentation va de 16 à 23 pour cent.

Le Tessin accuse un afflux de touristes inhabituel à cette saison; malgré la continuation du recul de la fréquentation étrangère, le total des nuitées augmente de plus du double à 93000 et reste donc très peu en dessous du résultat atteint en juin 1939. Ainsi Locarno peut se réjouir de l'accroissement relatif le plus élevé de son trafic touristique qui porte à 18000 le total des nuitées dans cette ville, soit trois fois plus que l'année précédente. Dans le Jura, la fréquentation des établissements hôteliers augmente de plus de la moitié. En Valais, cette augmentation est d'une fois et demie plus élevée qu'en juin 1940, les stations d'Evoleña, Zermatt, Crans et Leukerbad accusant une amélioration sensible de la fréquentation. Les Grisons et la Suisse centrale enregistrent aussi une augmentation de l'ensemble du mouvement hôtelier d'un cinquième, cependant avec de très fortes différences locales. Dans les Grisons, Davos, Schuls et Pontresina, dans la Suisse centrale avant tout les stations d'étrangers du Lac des quatre cantons accusent de nouveau une augmentation de l'affluence des hôtes. Les Alpes vaudoises et la région du Lac Léman ont également bénéficié d'un accroissement du nombre des nuitées alors que l'Oberland bernois qui, comme les deux régions citées plus haut, a bénéficié, en 1940, de l'afflux des évacués des zones frontalières, subit une légère diminution. Dans le reste de la Suisse, on remarque partout le retour des évacués.

Les quatre grandes villes annoncent une augmentation des nuitées qui varie entre 4 pour cent (Genève) et 53 pour cent (Zürich). Nous constatons également une fréquentation ascendante dans les stations balnéaires de Ragaz, Baden, Rheinfelden et Schinznach où le total des nuitées a presque doublé.

De nos sections

Société des Hôteliers de Montreux

Dans sa séance du 10 août, présidée par M. R. Mojonnet, le Comité de la Société des Hôteliers s'est occupé de diverses questions d'ordre interne et professionnel. Il a admis comme membre individuel M. Jean Cuénet, précédemment hôtelier en Belgique et actuellement directeur du Kursaal.

Les représentants de la Société des Hôteliers au Comité de Propagande de la Section de Développement ont pris diverses communications intéressantes, à la suite desquelles une intéressante discussion s'est engagée.

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

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

Nécrologie

Fritz Feller †

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

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

Nous présentons nos sincères condoléances à sa famille en deuil.

Fernand Devaud †

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

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

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

Nouvelles financières

Société d'Hôtels à Zermatt S.A.

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

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

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!



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

ESWA-Würze

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

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen-Bern

Umständehalber zu verkaufen:

Hotel mit Restaurant

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

Silbermagen

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

Gesucht in Geschäftsbetrieb (Metzgerei) tüchtiger zuverlässiger und ehrlicher Köchin

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

Was bietet eine Los-Serie

der Interkantonalen

Landes-Lotterie

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

Ziehung 10. September

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

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

Schenken Sie Lose, Sie bereiten damit Freude!

Beste ESWA Bezugsquelle

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

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

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

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

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

SCHWEIZ. FACHSCHULE

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

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

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

Elektr. Kühlschränke und -Anlagen

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

Inservieren bringt Erfolg!

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

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

Jeune cuisinier

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

Hotel-Sekretärkurse

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

Ein grösserer Posten Champagner

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

Badenerhof in Baden frei.

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

Occasion unique

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

Zu verkaufen infolge Todesfalls Pension-Restaurant du Lac Retaud

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

Kochkurse

an der staatlich subventionierten **SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN**

Heute geht es nicht mehr ohne gründliche Küchenkenntnis, genaue Kalkulation, rationelles, sparsames Kochen. Unser Kochkurs vermittelt die nötigen Kenntnisse!

Nächste Kurse: 9. Sept.—25. Okt. 28. Okt.—20. Dez.

Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51

Mixkurs!

an der staatlich subventionierten **SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN**

Wer diesen Kurs besucht, schafft sich einen wertvollen fachlichen **Vorsprung!** Für Betriebsinhaber, Keller, Servierkochen usw. Auch die alkoholfreien Konditorei-Getränke werden behandelt. Nächster Kurs:

18.—27. Sept. (Anmeldedfrist: 11. Sept.)
Leitung wie bisher: Harry Schraemli.
Spezialprospekt verlangen. — Telefon 2 55 51

Vermouth Bellardi

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