

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 38

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 38

Basel, 18. September 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 38

Bâle, 18 septembre 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 jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünftägiger 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'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 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. V85

Unsere Rundfrage:

Hotelküche und Ernährungshygiene

... die altüberlieferte Hotelküche steht im Gegensatz zu den modernen Anschauungen über Nahrungshygiene ...

Diese nicht alltägliche Behauptung war vor einigen Wochen in einem Kommentar zu Hotelproblemen zu lesen und machte die Kunde durch eine Anzahl schweizerischer Tageszeitungen. Die mit dieser wohl etwas leichtfertig hingeworfenen Feststellung verbundene Kritik an der Hotelverpflegung darf von unserer Seite nicht einfach übergegangen oder so unbesonnen hingenommen werden, wie dies bei den Redaktionen der Fall war, die der Korrespondenz in ihren Spalten Aufnahme gewährten. Der Verfasser hat sich zwar zur Sache selbst nicht näher geäußert, so dass wir nur vermuten können, er vertrete ebenfalls die gelegentlich vernehmbare Ansicht, die Hotelmahlzeit sei zu reichlich und zu schwer und allzusehr mit Fleisch dotiert, das vermehrt durch fleischlose Beigaben wie Fisch, Pilze, Gemüse, Salate und Früchte ersetzt werden solle.

Der liebe Gott hat, wie der Volksmund sagt, ja auch in der Schweiz allerhand für Kostgänger. Es fühlen sich bekanntlich viele berufen, ohne näheren Einblick in die wirtschaftlichen Zusammenhänge im Gastgewerbe, über Verpflegungsfragen kritisch zu urteilen und wenn man daher auch nicht jede Äußerung dieser Art tragisch nehmen soll, so gilt es jedenfalls in grundsätzlichen Fragen Stellung zu beziehen und zu überprüfen, wo sich die Wechselbeziehungen zwischen Gast und Hotel noch besser gegenseitig abstimmen lassen. Nun spielt gerade die Verpflegung beim Gast eine so grosse Rolle — die Magenfrage ist für viele bei der Wahl des Hotels ausschlaggebend — dass es uns gerechtfertigt erschien, die eingangs zitierte Kritik aufzugreifen und in einer Rundfrage eine Reihe unserer Mitglieder um ihre Meinung zu bitten. Dass das Problem der Gästeverpflegung auf Seite des Hoteliers mindestens ebenso ernst und wichtig genommen wird, wie beim Kunden, zeigen die überaus zahlreichen Antworten, die bei der Redaktion eingegangen sind und für die wir bei dieser Gelegenheit allen Beteiligten bestens danken. Aus der Fülle der Zuschriften können wir nur eine beschränkte Auswahl und auch diese zum Teil nur im Auszug wiedergeben. Bei der Sichtung der Korrespondenzen schien es zuerst, als würde sich die alte Volksweisheit: „So viel Köpfe, so viel Sinne“ bestätigen, doch kam allmählich Ordnung und Übersicht in die geäußerten Meinungen, sobald man diese nach den verschiedenen Betriebsgruppen ordnete. Bevor wir heute mit der Veröffentlichung einiger Antworten aus Kreisen der Erstklasshotellerie beginnen, der später dann die Stellungnahme der Zweitklasshäuser und der Saisonhotellerie folgen soll, seien einige allgemeine Grundgedanken, die von allen Seiten in der oder jener Form entwickelt werden, zusammenfassend vorweggenommen:

Das Hotel ist ein kaufmännisch betriebenes Unternehmen, das wie jedes andere Geschäft seine Waren und Leistungen verkaufen und Umsätze erzielen will. Das bedingt eine weitgehende Rücksicht und Anpassung an die Wünsche und Begehren der Nachfrage, d. h. der Gästeschafft. Der Hotelier kann, soweit er neuerdings nicht durch kriegswirtschaftliche Vorschriften gebunden ist, die Kundschaft nicht nach seinem Belieben formen und ihr Waren bzw. Lei-

stungen aufnötigen, die sie nicht zu erhalten wünscht. Der geschäftliche Erfolg des Unternehmens beruht darauf, dass es in der Lage ist, seine Kunden zufriedenzustellen und ihnen das zu liefern, was sie gerne haben wollen. Wird der Kunde nicht seinen Erwartungen entsprechend bedient, so zieht er eben die Konsequenzen daraus und deckt seinen Bedarf künftig an einem andern Ort. Der Hotelier wird also im Rahmen des wirtschaftlich und betriebstechnisch Möglichen stets auf die Wünsche der Gäste eingehen und diese zufrieden stellen wollen. Diese Anpassung an die Nachfrage beschränkt sich im Hotel nicht nur auf die Unterkunft, wo ein beträchtlich gesteigerter Wohn- und Zimmerkomfort den Wandlungen der Bedürfnisse Rechnung trug, sondern sie ist ebenso lebendig und elastisch im Sektor der Verpflegung. Aber wie der Beherrbete in einem einfachen Gasthof und zu bescheidensten Zimmerpreisen nicht einen Schlafraum mit fließend warm und kaltem Wasser, Telephone und was derlei Bequemlichkeiten mehr sind erwarten kann, wie sie das Hotel in höherer Preislage bietet, ebenso wenig vermag das Restaurant im Erstklasshotel „Plättli“ und Mahlzeiten zu gleichen Bedingungen und unter den nämlichen Voraussetzungen abzugeben, wie etwa das Volkshaus oder die Kantine.

Da also die Leistungen des Hotels nicht starr normiert sind wie ein in einer Einheitsverpackung und zu festgelegtem Gewicht in den Handel kommender Markenartikel, so kann gar nicht von einer „altüberlieferten Hotelküche“ die Rede sein, weil die mit der Zeit sich wandelnden Gästeansprüche eine unabänderliche Tradition nicht aufkommen lassen. Ein Vergleich zwischen einer Wochenmenüfolge der unmittelbaren Vorkriegszeit mit einer solchen z. B. aus dem Jahre 1912 erbringt schon den Beweis dafür, dass die Menuegestaltung und Speisenzusammenstellung wohl gewissen Grundregeln der kulinarischen Kunst verpflichtet bleiben, dass aber das Ziel, den Gast zu sättigen und seinen Gaumen dabei auch zufriedenzustellen auf ganz verschiedenen Wegen erreicht wird.

Den Wünschen nach Diätkost, nach vegetarischen Mahlzeiten usw., nach vermehrter Abgabe von Salaten und Obst hat die Hotellerie schon vor Jahren Rechnung getragen und die Speisekarten ganz unmerklich und ohne grosses Aufheben nach dieser Richtung vervollständigt. Die Hotelküche ist so vielseitig, dass in bezug auf die Verpflegung jeder Gast „nach seiner Façon selig werden“ kann. Das Menü für die beiden Hauptmahlzeiten aller jener Gäste, die nicht ausdrücklich einen Speisenservice verlangen, muss sich aber nach der vorherrschenden Geschmacksrichtung richten und das scheint nun die Abkehr vom Fleische bei weitem nicht derart verbreitet zu sein, wie es der fragliche Zeitungsschreiber und einige Vegetarier wahrhaben möchten.

Den Kern der Sache treffen ohne Zweifel unsere Gewährleute, die das Problem auf den einfachen Nenner gebracht haben, dass hier die Magenfrage vorgeschützt, aber auf die Kostenfrage hingezielt wird, nach dem alten Rezept: „den Sack schlägt man, den Esel meint man“. Aber damit kommen wir, jedenfalls solange der Krieg dauert, nicht zum Ziel, denn, wie dies übereinstimmend von allen Seiten festgehalten wird, bringt die

Umstellung des Menus auf Fleischersatz, wie sie zwangsweise bereits an zwei Wochentagen die Regel ist, keine derartige Einsparung auf dem Küchenkonto, dass ein Preisabbau auf den Mahlzeiten- oder Pensionspreisen denkbar wäre.

Die bereits geltenden Einschränkungen in der Versorgung mit Küchenwaren und die noch im Laufe des kommenden Winters oder Frühjahres zu erwartenden weiteren behördlichen Sparmassnahmen zwingen vielleicht noch zu einer Vereinfachung der Küche, die selbst über jenes Mass hinausgeht, das den Kritikern an der jetzigen Hotelküche lieb ist. Wenn sich dann während dieser sorgenvollen Jahre die Gästeschafft wirklich an die Kriegsküche so gewöhnt haben sollte, dass sie gar nicht mehr zu den „Fleischtopfen Ägyptens“ zurückkehren will, dann wird der Hotelier der erste sein, der sich einer solchen Nachkriegswandlung des Verpflegungsbedürfnisses anpasst.

Um in die Antworten zur Rundfrage eine gewisse Einheitlichkeit zu bringen, haben wir unsere Mitarbeiter ersucht, zu folgenden 6 Fragen Stellung zu nehmen:

Unsere Hoteliers antworten:

1. Bereits einige Zeit vor Kriegsausbruch sind uns aus Kreisen unserer Dauergäste Wünsche vorgebracht worden, die sich auf Vereinfachung unserer Menus bezogen.

2. Meistens wurden gewisse Diätplatten gewünscht, Einschaltung einer Gemüse- oder Rohkostplatte anstelle von Fleisch, Obst oder Kompott, Süßspeisen etc.

3. Die Umstellung des Gästepublikums scheint eher bei den Dauergästen um sich zu greifen. Je länger sich ein Gast im Hotel aufhält, je eher wird er jeft seine Diät achten, während Passanten sich nach Laune und Portemonnaie à la carte verpflegen. Stets wird eine gewisse Anzahl unter ihnen schwere und reiche Speisen verlangen und den hohen Preis für Langousten, Foie Gras, Kaviar auch ohne weiteres auslegen.

4. Wir sind in unserem Betriebe den Wünschen unserer Gäste um Vereinfachung der Speisezettel zuvorgekommen, indem wir seit Kriegsbeginn bemüht waren, die Menus einzuschränken und zu vereinfachen. Wir hatten früher ein Menu au choix, jetzt aber ein reduziertes Menu, das aus wirtschaftlichen Gründen der Marktlage angepasst ist und zugleich den eidg. Bestimmungen entspricht. Jeder weitblickende Hotelier hat sich bei Kriegsausbruch umgestellt und sich nicht erst durch die monatlich schärfer werdende Rationierung dazu zwingen lassen, von den bisher üblichen kompletten Menus Abstand zu nehmen.

5. Die allen Gästen bekannten Vorschriften und Rationierungen haben eine Einschränkung in jeder Hinsicht erleichtert. Man hat die Kosten auch nicht von einem Tag auf den andern abgebaut, sondern es geschah im Laufe der letzten Monate in zunehmendem Masse, aber doch unmerklich für den Gast. Solange es die Einkaufsmöglichkeiten erlauben, sollten wir in unserer Kategorie darin nicht weiter gehen und uns vor Übertreibungen hüten.

Der Gast wird es ohne weiteres verstehen, dass gewisse Waren, die vom Menu verschwinden, nicht mehr erhältlich sind.

6. Infolge der stets steigenden Lebensmittelpreise wirkt sich die Vereinfachung der Menus nicht nachhaltig auf die Küchenkosten aus. Wären die Gemüse- und Obstpreise nicht so hoch, so könnte der Wegfall von Fleisch als günstig bezeichnet werden. So aber gleicht es sich aus, wie auch die beschlossene Pensionspreiserhöhung um einen Franken bereits durch die inzwischen wieder gestiegenen Marktpreise eingeholt und ausgeglichen wurde. Eine weitere Erhöhung des Pensionspreises kommt für unsere Kategorie nicht in Frage, da wir dadurch die Abwanderung unserer Gäste nach billigeren Hotelkategorien riskieren würden. Wenn wir die jetzigen Preise bestehen lassen, die Lebensmittelpreise aber stetig im Steigen begriffen sind, so kommt der heutige Pensionspreis einer eigentlichen Reduktion gleich.

M. L. Martin, dir.
Hôtel des Bergues, Genf.

Die Ernährungsfrage wird heute vom Staat und der Versorgungslage gelenkt und direkt und indirekt werden entsprechende Richtlinien vorgeschrieben. Wir haben pro Woche zwei fleischlose Tage; für einige Zeit war es verboten, im gleichen Menu Fisch und Fleisch zu verabreichen.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Durchhalten! — Nachmals die Lehrlingsfrage. Seite 3: Warenumsatzsteuer und Anmeldung als Grossist — Seitzenteilung und Einquartierung — Kleine Chronik — Abgabe von Blut an Leberwirst am Mittwoch — Uebrigé kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: 750 Jahr-Feier in Bern — Personalrubrik — Auslandschronik.

1. Sind Ihnen aus Gästekreisen Wünsche über Vereinfachung und Umstellung der Mahlzeiten geäußert worden? 2. Welches sind die vorgebrachten Kritiken oder Anregungen der Kundschaft? 3. Kann in Gästekreisen eine so allgemeine Umstellung zur Ernährungsfrage festgestellt werden, dass es gerechtfertigt wäre, von der jetzigen Hotelverpflegung abzugehen? 4. Welche Umgestaltungen in der Menüzusammenstellung sind in Ihrem Betrieb in letzter Zeit veranlasst worden? 5. Hat das gegenwärtige Regime der Rationierungen nicht bereits eine erhebliche Abkehr vom Fleischkonsum mit sich gebracht? 6. Hat die vermehrte Verwendung von Fleischersatz aller Art eine Änderung der Küchenkosten zur Folge und könnte sich diese in der einen oder andern Richtung auf den Pensionspreis auswirken?

Und nun geben wir den Hotelfachleuten das Wort:

Gerade da hat es sich gezeigt, dass das Menu mit Fleisch dem Menu mit Fisch von unseren Gästen bevorzugt wurde. — Der Gast, der sich sein Essen nach der Karte bestellt, richtet auch heute noch sein Hauptaugenmerk auf den Fleischgang. Erst in zweiter Linie wird über Gemüse, Vorspeise und Nachspeise diskutiert. Ein typisches Beispiel ist auch die Spargelzeit. Im Landgasthof wie im Luxushotel ist der Gast selten den Spargel ohne Schinken oder Bündnerfleisch usw. Ein weiteres Beispiel bietet uns die Verpflegung in der Armee. Als in diesem Frühjahr auch für unsere im Felde stehenden Soldaten ein fleischloser Tag pro Woche eingeschaltet wurde, ist das etwa gar nicht mit Jubel aufgenommen worden. Die Zahl derjenigen im war nicht klein, die sich für diesen Tag irgendeine Dauerwurst oder eine kleine Dose Büchsenfleisch auf die Seite legten. Da wie dort ist die gemischte, abwechslungsreiche Kost immer noch die beliebteste und bestimmt die zweckmässigste und bekömmlichste.

Die Rohkostbewegung, die vor Jahren gewisse Ausmasse angenommen hat und welcher alle vernünftigen Hoteliers entgegenkamen, ist schon vor dem Krieg stark abgeflaut und seither nicht viel mehr. Die Vegetarier sind meines Wissens auch nicht grösser geworden an Zahl, das bezeugt der Existenzkampf der wenigen vegetarischen Restaurants, die für einige Zeit ganz gehörig die Werbetrommel rührten.

In vielen alkoholfreien und andern Restaurants werden der Kundschaft weit Menus mit Fleisch und ein Menu ohne Fleisch angeboten. Der Grundgedanke dabei war aber in erster Linie eine Kostenfrage, weil das Menu ohne Fleisch vor dem Kriege im besonderen, billiger abgegeben werden konnte.

Die Schweizer Hoteliers sind mit wenigen Ausnahmen kaufmännisch eingestellt; wie jedes andere Gewerbe: Sie verkaufen, was die Kundschaft zu kaufen wünscht. Bis hinunter zum kleinsten Betrieb ist die Bedienung so instruiert, dass ein Gast, wenn er auch das Menu bestellt hat, ihm aber dennoch das eine oder andere Gericht nicht schmeckt, gefragt wird, ob er etwas anderes wünscht. Dieser Wunsch wird, d. h. wenn er nicht zu hoch geht, erfüllt, obschon er den Gastwirt in jedem Fall Geld kostet. — Wenn eine Familie die Absicht hat, mit Kindern irgendwo in die Ferien zu gehen, so macht das Familienoberhaupt in der Regel eine Anfrage, vielleicht sogar eine Umfrage bei den in Frage kommenden Hotels. Wenn in dieser Anfrage steht, man wünsche eine Spezialverpflegung für die Kinder, oder sogar für die ganze Familie, z. B. nur einmal Fleisch pro Tag, oder gar keines, so wird bestimmt jeder vernünftige Hotelier diesen Wünschen Rechnung tragen. Aber immer im Rahmen des finanziell und technisch Tragbaren. Der Gast hat sehr oft Bedenken, in seiner Anfrage klar Stellung zu nehmen, seine Wünsche zu formulieren, weil er glaubt, das würde den Hotelier veranlassen, ihm mehr zu berechnen. Auf eine klare Anfrage des Gastes gibt der Hotelier eine klare Antwort. Es gibt aber immer wieder Gäste, die glauben, sie könnten ruhig den Minimal-Preis abmachen, und dann nachher Extra-Wünsche beim Personal durchbringen. Da heute der Hotelier schon beim Angebot mit dem gespitzten Bleistift rechnen muss, führen solche Annäherungen zu beiderseitigen Unstimmigkeiten. Was ist das Resultat? Der Hotelier schweigt und denkt sich seinen Teil, der Gast schimpft, gewöhnlich hinten herum, er ist unzufrieden über seinen Aufenthalt, findet

an allem etwas auszusetzen und steckt noch andere Gäste an. Das Gute aus Grund der Ernährung Privatspartier dem Hotel vorziehen, ist nur eine Redensart. Lies anstelle von Ernährung „geringere Kosten“. Aber auch diese Überlegung erweist sich gewöhnlich als Trugschluss.

Die altüberlieferte Hotelküche existiert schon lange nicht mehr in einem gut geführten Haus. Wo sich der Hotelier nicht von selbst umgestellt hat, sorgten der Gast und die Zeit für Abhilfe. Der Küchenchef musste folgen, ob er wollte oder nicht, wenn ihm sein Posten lieb war.

Einige Beispiele aus unserem Hotel, wie sie schon seit Jahren im Menu zu finden sind, mögen die Anpassung belegen:

Hors d'oeuvre: Bircher Müsli (in verschiedenen Zusammensetzungen, je nach Saison), Jus de Tomates, Cocktail de Fruits, Melon rafraîchi, Grape fruit.

Potages: viel Gemüse-Suppen, wie Potage Jackson, Bonne femme, Garbure, Potage Parmentier, Minestrone, St. Germain, Crème de Tomates, de Potiroux.

Premier Plat: Nouilles fraîches aus Chantrelles, Ramequins à la Bernoise, Caneloni aus Epinards, Ravioles aus Cèpes, Choux blanc Bourgeoise, Toast Mimi, Primeurs à la Grèque, Concombres à la Turque.

Plat de résistance: Dicke Saucen werden soviel wie möglich vermieden. Beliebte sind immer Grilladen, Braten am Stück, aber nicht garniert. Reichlich Gemüse à part mit serviert.

Entremets: Die sogenannten Hotel-Entremets, wie Puddings, Soufflés, Riz à l'Impératrice, Blanc-manger, Crème Bavaroise usw., haben reichhaltigen Obstkörpern, Compotes, Tartelletes und Tartes de fruits, Glaces und der Käseplatte weichen müssen.

E. Schaerer, Dir.
Hotel Baur au Lac, Zürich.

In allerster Linie möchte ich feststellen, dass ich für die Hotels allerersten Ranges, wie auch für das erstklassige Passanten-Restaurant schreibe. Die Verhältnisse sind selbst im einzelnen Hotel wieder verschieden. Wir müssen das Hotelrestaurant mit dem Passanten, dann wieder die Gäste mit kurzem Aufenthalt und zum Schluss den Pensionär und die Familie mit Kindern auseinander halten.

Punkt 1 und 2: Ein Gast, insbesondere der Passant, erwartet in einem guten Hotel und auch in einem Restaurant immer noch ein sehr reichliches Essen, wenn irgendwie möglich raffiniert gekocht als zu Hause. Ich höre hier und da, hauptsächlich in den Bergen, dass der Gast wenig auf Meerfische gibt, und dass er eventuell eher einmal im Hotel oder Restaurant auch die gepflegte Privatküche nicht verschmähen würde.

Punkt 3: Die Umstellung des Gästepublikums auf eine andere Ernährung ist m. E. jedoch keinesfalls so weit fortgeschritten wie es der Artikelschreiber vertreten hat. Sicher würde man insbesondere den Pensionären zuviel aufkrozierender wollen, wenn wir ihnen drei Gänge servierten. Heute ist dies ja nicht mehr gestattet. Zwei Gänge sind noch das Maximum, was gute Gäste erwarten. Von älteren Leuten oder Familien mit Kindern, die z. B. nur Suppe, einen Fleischgang und Dessert nehmen, ist hier und da der Wunsch nach einem einfacheren Menu geäußert worden. Die Gefahr besteht dann jedoch, dass sich der Gast auf das kleine Menu einstellt und es auch bezahlt, in der Folge dann jedoch „chargierte“ Mahlzeiten verlangt und auch erwartet!

Punkt 4: Wir haben seit längerer Zeit, d. h. vor dem Rationierungszwang, unsere Pensionärmenüs auf vier Gänge eingestellt, um auf der anderen Seite den Gästen im Preise auch dementsprechend etwas entgegenkommen zu können. Mit teurem Meersch sind wir z. B. schon seit langem Zeit abgefahren. Solche werden in den letzten Jahren nur noch gekauft, wenn wir hierfür besondere Interessenten hatten. Gerade als erste Speise bieten ja Käse, Eier, Reis, Teigwaren, Pilze und schlussendlich auch Gemüse, weitgehende Möglichkeiten. Man war in der Hotellerie etwas zu stark auf das Fisch- und Fleischgeleise geraten. Der Krieg wird da eine wohnende Korrektur bringen.

Punkt 5: Sicher wird die gegenwärtige Zeit der weitgehenden Rationierung und der Beschränkung des Fleischverbrauches sich korrigierend auswirken, dies nicht zuletzt auch hinsichtlich des Küchenvertrages. Mehr Verwendung von frischen Gemüsen, dies natürlich im Sommer, weiter auch von Früchten, ist im Interesse einer bekömmlichen Nahrung, aber auch der Küchenberechnung.

Punkt 6: Gerade im Flachland, auf jeden Fall in Zentren, wo die Beschaffung von Gemüse, Kartoffeln, Früchten, Pilzen, usw. nicht allzu grossen Schwierigkeiten begegnet, ist eine gewisse Vereinfachung und Umstellung der Hotel- und Pensionärküche im Interesse der Gäste wie auch des Hotel- oder Restaurant-Unternehmens geboten.

H. Schmid, Dir.
Bellevue Palace Hotel, Bern.

1. Der Wunsch nach Vereinfachung der Mahlzeiten wird gegenwärtig oft geäußert. Ob diese Äusserungen auch den wirklichen Ansichten unserer Gäste entsprechen, das wohl erst die Probe auf das Exempel beweisen.

2. Die hauptsächlichsten Anregungen gehen dahin, dass eine „Verbürgerlichung“ der Kost verlangt wird, d. h. dass weniger Geflügel und Meerfisch serviert werden soll.

3. Ob die Umstellung des Gästepublikums in bezug auf Ernährung schon so stark vorbereitet ist, dass es sich rechtzeitig, von der jetzigen Hotelverpflegung abzugehen, ist für die Luxushotels sehr fraglich. Schon der Name LUXUS-Hotel weist darauf hin, dass der Gast dieser Hotelklasse Anrecht auf eine Luxusküche haben sollte, da er hierfür auch die entsprechende Preise bezahlt. Aus diesen Gründen ist diese Gäste-Klasse am wenigsten bereit, Opfer zu bringen.

Dies darf jedoch für die Schweizer Hotellerie niemals ausschlaggebend sein. Dem Ernst der Zeit gehorchend, ist es die Aufgabe der Hoteliers und vor allen Dingen unserer Behörde, Vereinfachung der Kost zu dekretieren und so den richtigen Weg zu weisen. Es ist unsere absolute Pflicht, heute schon, da wir vielleicht noch keinen Mangel leiden, unsere Menüs auf ein Minimum abzubauen, was ein langes Ausharren garantiert.

Eine gute Suppe, eine Hauptspeise (Fleisch garniert) und ein Nachtisch sollten genügen. An fleischlosen Tagen muss eine erste Platte die Suppe ersetzen. Vorspeisen aus rationierten Lebensmitteln sollten wenigstens im Sommer verboten werden. — Sämtliche Restaurants und Hotels leben bei der heutigen Rationierung mehr oder weniger aus ihren Vorräten. Es wird deshalb sehr schwer sein, eine Menüvereinfachung auf dem Wege der Freiwilligkeit durchzuführen. Es sollte deshalb von den Hoteliers selbst die Initiative ergriffen werden, um unseren Gästen den richtigen Weg zu gerechten Verordnungen zu weisen.

Einer Verordnung werden sich sowohl die Hotels und Restaurants wie auch die Gäste fügen!

4. Ich habe meine Menüs nur noch ganz selten mit Fisch oder Fleisch als erste Platte zusammengesetzt. Suppen oder Gemüse werden als Eingangsplatten serviert.

5. Die Einschränkungen lassen sich auch in der gegenwärtigen Zeit gut durchführen. Die Menü-Kompositionen nehmen allerdings viel mehr Zeit in Anspruch, da sie gründlich überdacht sein müssen. Ein Verbrauch, welcher sich mit der Zeit allmählich deckt, muss angestrebt werden.

6. Die Vereinfachung der Menüs bringt eine gewisse Senkung der Küchenkosten, wenn sie konsequent durchgeführt wird. Die Einsparungen in der Küche sind wohl das einzige Mittel, welches uns in der Hand bleibt, um einen allzu grossen Preisaufschlag verhindern zu können.

Ernst Scherz, Dir.
Royal Hotel, Winter & Gstaad Palace.

1. u. 2. Gewiss wurden seit Jahren von Gästen Anregungen und Wünsche auf dem Gebiete der Verpflegung geäußert, die ich sammelte, überprüfte und mir zu Nutzen zog. Um diese Wünsche an Hand von Beobachtungen richtig zu erfassen, interessierte mich zuerst was die Kundschaft der Erstklasshäuser in Stadt und Kurort in den Spezialitäten-Restaurants suchte und wann und wie sie diese besuchte.

Das Wort Vereinfachung ist hier vielleicht nicht angebracht, es handelt sich vor allem um eine Anpassung an die Wünsche, die in vielen Fällen auf den ersten Blick komplizierter erscheinen als das „Althergebrachte“. Näher betrachtet, fällt der Ausgangspunkt der Wunschperiode mit dem Auflösen des Table-d'Hôte-Service zusammen. Die kleinen Platten, vom Gast aufgestellt, regten später nach und nach den Wunsch nach diesen nicht nur für das fixe Menu separat serviert zu erhalten, sondern der Gast wünschte auch von Zeit zu Zeit eine Spezialplatte, die er in vielen Häusern leider nicht verabreicht erhielt, welche er aber in einem originalen Kleinstaurant mit einer gewissen Atmosphäre, manchmal für billiges Geld fand.

So ging ich vor ca. vier Jahren zur Mahlzeitenkarte über, wie sie auf den Passagierdampfern vorgelegt wird. Ich schaltete die verschiedenen Platten für Lunch und Diner so zusammen, dass die internationale Kundschaft immer ein bis zwei Spezialitäten auswählen konnte. Selbstverständlich richteten sich diese Küchenpezialitäten nach den Primates, die die jeweilige Saison brachte. Damit war der Erfolg da. Wenn früher 15–25% im Hotel speisten, so nehmen jetzt 85% auf alle Fälle neben dem Frühstücke die beiden Hauptmahlzeiten im Hause ein. Ich vereingete in meinem „Magenfrage“ die „Vegetarier“-Spezialitäten mit Nationalgerichten.

3. Ihre dritte Frage ist derart umfassend, dass ich sie dreiteile und wir folgendes unterscheiden müssen:

- a) Umstellung des Publikums in bezug auf die Ernährung;
- b) Aufgabe der bisherigen Hotelverpflegung;
- c) die „Magenfrage“.

a) Ich glaube kaum, dass eine Umstellung in der Ernährungsfrage im dem Sinne, wie es Einzelnen vorschwebt, angestrebt werden muss. Wie einführend betont, will der Gast in einem Saison- oder Kurbetrieb dem Gefühl der Abfüterung ausweichen. Die langweiligen „Grosspeisep“, deren Fleisch schon weiss wie lange vorgebraten und warm gehalten wird, müssen verschwinden; das gleiche gilt vom Fisch und den Gemüsen.

Verschiedene Häuser können sich heute noch nicht von einer falschen „mise-en-place“ lossagen und bleiben immer noch dem alten Vorurteil System treu, weil es einfacher ist, weniger Personal benötigt, dagegen End aller Enden doch teuer zu stehen kommt.

b) Es ist nicht notwendig, dass man von einer richtigen bodenständigen Verpflegung abgeht, auch wenn bei der jüngeren Generation der Vitaminfimmel herrscht oder im Sommer im modernen Haushalt einfachheitshalber eine Rohkostmanie mit Yoghurtkuren Eingang gefunden hat. Ein Gleichgewicht herzustellen ist Pflicht eines jeden, der sich mit der Gastrophie befasst. Die richtige Zusammenstellung der vitaminreichen, kalorienerschaffenden, Stärke enthaltenden Platten und diese in ein Idealverhältnis zu bringen, ist das zu erstrebende Ziel.

c) Die „Magenfrage“ wird im Grunde genommen zu einer Gaumenfrage, sobald all die erwähnten Vorbedingungen für eine richtige Zusammenstellung da sind. Man trachte darnach, erstklassige Nahrungsmittel so zuzubereiten, dass Gaumen, Magen und Darm mit einer geteilten Arbeitsleistung die richtigen Gleichgewichte teilt werden und ein weiterer grosser Schritt ist in der neuen Verpflegungspraxis zurückgelegt.

4. Unter persönlicher Aufsicht verbinde ich die beiden Stellen der „Fabrikation“ und des „Verkaufes“ meiner Nahrungsmittel und interessiere die beiden Gruppen Verkauf (Oberkellner mit Service-Personal) und Fabrikation (Küchenchef mit Brigade). Der Verkäufer ist am Umsatz interessiert und er sucht diesen zu steigern. Wie kann ihn steigern? Durch das fortwährende Studium der Gäste. Er lernt ihre Wünsche kennen, er notiert sich diese und jene Feststellungen. Im Restaurationsbetrieb hat er den nötigen Reflex, um richtig zu handeln, und verkauft die richtige Ware, die andererseits ein gewandter Küchenchef mit seiner Brigade zubereitet. Eine solche Zusammenarbeit kann nur von Erfolg begleitet sein.

Periodisch stelle ich an Hand der Carte du jour und den servierten Menüs statistisch fest, welche Gerichte in dieser oder jener Woche am meisten zusetzen und nach und nach wird ich die bedienenden Personal gefühlsmässig eine gewisse

Reaktion wach und ein sicheres „Wünschesehen“ tritt auf.

Ein feststehendes bekanntes Verhältnis kann auch für gastrophische Begriffe angewandt werden: 85% der Kundschaft sind Nichtkenner, 10% gehören zu den angeborenen Opponenten und 5% sind wirkliche Kenner. Diese 5% möchten wir voll und ganz befriedigen und den 85% Nichtkennern wollen wir helfen, im Rahmen des Möglichen eine rationelle Verpflegung zu kultivieren.

Ein weiterer wichtiger Faktor wird in der künftigen Menü-Aufstellung der Marktschmerz sein. Wie oft vielerorts mit den verschiedenen Plattenbezeichnungen unlauterer Wettbewerb getrieben! Sehen Sie sich bei Festessen mit Gedecken von Fr. 5.— und 6.— nur z. B. die Bezeichnungen, wie „Saumon de la Loire“, „Poulard de Presse“, „... au Chambertin“, „... au champagne“ usw. usw., an. Diese Angebote können nicht den Tatsachen entsprechen. Hier liegt ein Uebelstand im Gastgewerbe. Es sollte von solchen Falschbezeichnungen, die leider von den erwähnten 85% Gästekundschaft nur zu gerne hingenommen werden, unbedingt Abstand genommen werden, so sich der Gastwirt respektieren will. Im gleichen Zusammenhang sollten die regionalen Gerichte mehr denn je wieder zu ihrem Recht kommen und jede Land- und Stadtgaststätte sollte sich bemühen, neben einigen wenigen Spezialplatten der Gegend oder nach alten Familienrezepten die dargebotenen Nahrungsmittel im frischesten Zustande zu verabreichen.

5. Ich bin der Auffassung, dass die gegenwärtige Zeit nicht ungeeignet wäre, um eine Umstellung durchzuführen.

Es ist eigenartig, festzustellen, dass an fleischlosen Tagen ein ebenso reger Besuch in meinem Restaurant zu registrieren ist wie an den übrigen Tagen. Wir trachten darnach, die Speisefolgen so zusammensetzen, dass sie das Gleichgewicht zwischen den schon an anderer Stelle erwähnten

Nährwerten herstellen, und die Gästekundschaft ist hundertprozentig befriedigt: Suppe, erste Platte, zweite Platte, Süspeise.

Suppe dick, aus guten Fonds, je nach Jahreszeit mit Wurzen und Stengelgemüsen im gleichen Verhältnis wirkt als gesundes Fundament. Die erste Platte sollte immer eine Kreation sein, die mit nicht rationierten Nahrungsmitteln kombiniert wurde. Die Hauptplatte braucht an Fleischtagen nicht aus grossen Fleischquantitäten zu bestehen, solange die Gemüsebeilage derart den Ausgleich des weniger grossen Quantums Albumin schafft und eine grössere Zufuhr von Stoffen bringt, die reich sind an Vitamin, Stärke, Zucker, Eiweiss usw. Die Süspeise kann die übrige Zusammenstellung glücklich ergänzen, besonders zu dieser Jahreszeit (Sommer: viel Karotin und Askorbinsäure).

6. Mit Preissenkungen kann auf keinen Fall gerechnet werden, registrieren wir doch Aufschläge auf höchst wichtigen Lebensmitteln, die 100% bereits übersteigen. Einerseits ist eine allfällige Verkaufspreiserhöhung dem heute sehr grossen Angebot anzupassen und andererseits der sehr geringen Nachfrage von Fall zu Fall und nach Betriebsart und Rang Rechnung zu tragen. Wer sich am ehesten den tragbaren Wünschen seiner Kundschaft anzupassen weiss, wird bestimmt seinen Erfolg haben. Grosse Bruttogewinnmöglichkeiten dürfen heute keine erwartet werden, doch liegt es im Interesse des Gesamtwohles, dass wir nicht zurückbleiben und auch auf diesem Gebiete fortschrittlich handeln und denken.

A. L. Thurnheer
Hotel Eden au Lac, Zürich.

Wir verweisen ferner auf die im französischen Teil publizierten Antworten der HH. Haebleri, Lausanne, und Mojonnet, Montreux.

(Fortsetzung der Antworten folgt)

Aus dem Leserkreis

Durchhalten?

Man liest seit Kriegsausbruch dermassen viel vom Durchhalten, von Durchhalteemassnahmen und Durchhaltebemühungen, doch wenn der man nackten Praxis im Fremdenverkehr auf den Grund schaut, so sind die meisten Bemühungen viel mehr nach einem Verzweiflungskampf aus.

Die Schweiz in Friedenszeiten galt als klassisches Reiseland, als Ferienparadies Europas, Playground of Europe. Als Einzugsgebiet standen ihr etwa die Hälfte Europas und viele amerikanische Städte zur Verfügung. Die Touristenmassen konnten von unserem Gastgewerbe restlos aufgenommen, verpflegt und logiert werden. Eine Hotellerie, deren Totalwert mit rund 2034 Millionen errechnet wurde, steht heute dem Binnenverkehr eines Viermillionenvolkes gegenüber. Erfassen wir diese Gegenüberstellung und versuchen wir dann, uns zu vergegenwärtigen, was das Wortchen „durchhalten“ bedeuten soll.

Unsere Hotellerie verkörpert weit über 450 Millionen Eigenkapital der Hoteliers. Kapital, das — im gesamten betrachtet — sich in den letzten 20 Jahren nie verzinste und das fest in den Bauten, Mobilien und Installationen angelegt ist, also Kapitalien, die nicht flüssig gemacht werden können, die am Besten in der Hand darstellte. Aber im typischen Fremdenhotel, das genügt dies nicht, da müssen andere Massnahmen zur Anwendung kommen, nicht von innen, sondern von aussen.

Es ist selbstverständlich und beachtenswert, wie jeder verantwortungsbewusste Fachmann unter den Hoteliers sein Möglichstes tut, den Frequenzausfällen zu begegnen: Die Inlandpropaganda wird intensiviert, der Betrieb wird auf äusserste rationalisiert, durch vorteilhaftes Einkauf, Restenverwertung, durch Kampf dem Verderb, Menüvereinfachung, Brennstoffeinsparung, durch Wiedereinführen der Table d'Hôte zu festgesetzter Zeit, Streichung der à la carte-Küche usw.; auf der andern Seite der Versuch der Leistungssteigerung, um über alle Hindernisse hinweg die Gunst des Gastes zu erhalten.

Es ist bewundernswürdig, wie verbissen alles und das Letzte versucht wird, „ungeschoren“ durchzukommen. Diese Anstrengungen mögen erfolgversprechend sein, da, wo immer sich Inlandkundschaft das Hauptklientel der Gäste darstellte. Aber im typischen Fremdenhotel, das genügt dies nicht, da müssen andere Massnahmen zur Anwendung kommen, nicht von innen, sondern von aussen.

Zugegeben, es bestehen in rechtlicher Hinsicht allerhand Durchhalteemassnahmen, die Zinsen- und Steuerstundung; aber damit allein ist dieser Exportindustrie mit einem investierten Volksvermögen von über zwei Milliarden Franken nicht gedient.

Heute noch, nach zwei Jahren Krieg, scheint behördenmässig das Gefühl vorzuherrschen, es habe mit einer positiven Zeit nicht gar so grosse Eile und die Hotellerie soll nur erst einmal weiter versuchen, sich selbst zu helfen. Bei dieser Sachlage denkt man an den Bauern, dessen Kultur einen Meter unter Wasser stehen und dessen Haus und Hof weggeschwemmt sind und dem man dann mit Tröst erklärt, er brauche jetzt sein Korn nicht abzuliefern.

Da muss nun endlich etwas geschehen, und zwar etwas, das eines fortschrittlich und kulturell hochstehenden Staates würdig ist. Wie sehr man aber den Dingen einfach ihren Lauf lässt, zeigt wieder einmal ein weiteres Kapitel in der Geschichte der Besetzung Abendberg bei Interlaken, einem Hotel mit Alpfschaft, das in den letzten zehn Jahren bald ein halbes Dutzend Besitzer gewechselt hat, wobei natürlich jeder zu Verlust kam. Diese Liegenschaft kommt erneut unter den Hammer, wobei die ganze Besetzung, die mit Fr. 143 000.— in der Grundsteuerzuschätzung zu Buch steht, konkursmässig für Fr. 65 000.— verkauft einmal ist. Das Haus hat keine karosabare Zufahrtstrasse, kein fliessendes Wasser und ist nicht am elektrischen Staatsnetz angeschlossen, aber niemand hat dagegen etwas einzuwenden, dass dieses Unglückselbste erneut als „Hotel“ erstiegen wird. Wenn wir nicht allerwenigstens da anfangen zu säubern und den Existenz- und Konkurrenzkampf sanieren, wo die Krebsblut öffentlichlich zutage tritt, wie wollen wir erst dann dem ganzen Gewerbe wieder auf die Beine helfen? Und solche Betriebe gibt es viele, die

unnützlich den Markt an Gastbetten weiter belasten, anstatt dass sie als Hotel vorab eliminiert würden.

Die sich stetig verschärfende Lage drängt immer dringender zu Massnahmen, die uns das Durchhalten tatsächlich ermöglichen. Wir sind keine Subventionshascher und wollen keine staatlichen Almosen. Unsere berechnete Forderung geht nur dahin, mit Hilfe des Staates zu verhindern, dass die Fachrichtungen unseres Berufes endgültig gezwungen werden, ihrem Gewerbe den Rücken zu kehren.

Seit Jahren hinkt die Wirtschaftlichkeit unserer Hotelanlagen und es bestehen Belastungen, die längst vor dem Krieg schon hätten behandelt und beseitigt werden sollen. Heute sind eine solche Aktion umso dringender.

Wir Gewerbetreibende im Hotelfach haben nun nachgedacht genug von den jahrelangen Verströbungen über in Aussicht gestellte Massnahmen des Bestandes, der Stützung und Hilfe. Der Zeitpunkt wäre nun da, dass generell saniert und für eine bessere Zukunft ein gesundes Verhältnis geschaffen wird. Dazu gehört der Wille

1. ungesunde, unwirtschaftliche, veraltete Betriebe zu beseitigen;
2. bevorzugte gelegene, gut eingerichtete aber mangelhaft geführte Unternehmen in berufene, verantwortungsbewusste Hände zu legen;
3. vorbildliche Betriebe, die nur einem kriegsbedingten Stillstand unterliegen, der Nachkriegszeit zu erhalten.

Nochmals die Lehrlingsfrage

Den in der Hotel-Revue kürzlich geäußerten Gedanken zum Nachwuchsproblem kann ich in vollem Umfang nur zustimmen. Die zur Dauer der Lehrzeit geäußerten Bedenken decken sich restlos mit meinen jahrzehntelangen Erfahrungen und Beobachtungen im eigenen Betriebe. Wenn ich die stille Hoffnung hatte, der Angestelltenverband und weitere an der Frage interessierte Instanzen könnten Hand dazu bieten, die Lehrzeit der Kellnerlehrlinge auf 1 1/2 Jahre zu beschränken und möglicherweise auch eine Revision der Vorschriften über die Lehrdauer der Kochlehrlinge ins Auge zu fassen, so rechtfertigen die jüngsten Äusserungen im Angestelltenorgan diese Erwartungen allerdings nicht. Der Schreibende darf jedenfalls für sich den Anspruch erheben, dass seine Kritik an den gegenwärtigen Lehrverhältnissen nicht einer momentanen Einbeziehung entspringt und der Zukunftsüberlegung entbehrt. Auch handelt es sich nicht um ein Nachgeficht, sondern nur um die Quintessenz der selbst gemachten und von Kollegen, die um das Lehrlingswesen ernstlich bemüht sind, geteilten Erfahrungen mit der zurzeit geltenden Ordnung. Man wird sich auf Seiten der Union Helvetica nicht darauf berufen können, wir hätten uns vor Einführung der jetzigen Kochlehre zum Worte melden sollen. Es ist dazumal nicht an warnenden Stimmen gefehlt, doch wurden diese einfach überhört von der vielversprechenden Zukunftsmusik über das neue goldene Zeitalter, das mit der Neuerung im Kochberufe eintreten werde. Und wenn man nun heute auf Grund der gemachten Erfahrungen daran Kritik übt, so ist das nicht ein Nachgeficht, sondern solches vielmehr als ein ernsthafter Versuch gewertet werden. Aus dem Ubel auf den Grund zu kommen, das neben dem wirtschaftlichen Tiefstand des Hotelgewerbes mit für den ungenügenden Nachwuchs verantwortlich ist.

Ich möchte daher, selbst auf die Gefahr hin, weiteren Widerspruch zu erwecken, noch auf einige weitere unbefriedigende Erfahrungstatsachen im Zusammenhang mit der Kochlehre aufmerksam machen. Die Bestimmung, dass Hotels, die nicht fortwährend mindestens drei ausgelegte Köche beschäftigen, nur einen Kochlehrling halten dürfen, erweist sich als ein Fehler, der sich vor allem zum Nachteil der Lehrlinge selbst auswirkt. Beim früheren System, da auch ein mittleres Hotel zwei Lehrlinge halten konnte, war es doch so, dass der ältere der beiden beim Eintritt des neuen Stiffes einmal endgültig von den einseitigen Handarbeiten befreit und diese dem Neuling übertragen wurden. Damit konnte sich der Ältere nun ausschliesslich fortgeschrittenen Berufsarbeiten widmen und sich

die höheren Berufskennntnisse aneignen. Im weiteren hatte das „Avancement“ zum ersten Lehrling auch geistig seine vorteilhaften Seiten. Der Fortgeschrittene konnte den Neueingetretenen in manchen Dingen anlernen. Die ihm damit zugefallene Aufgabe, den jüngeren in die ersten Kunstgriffe einzuleiten, stärkte sein berufliches Selbstbewusstsein und war ihm auch Ansporn, seinerseits nun in die weiteren Geheimnisse des Faches einzudringen. Auch war durch die Ablösung schon rein äusserlich der Fortschritt in der Lehre dokumentiert. Für alle mittleren Betriebe, die seither nur noch einen Lehrling halten dürfen, ist dieser eine dauernde Belastung, weil sich der Chef stets selbst um ihn kümmern und ihm auch das kleinste Detail beibringen muss, anstatt dass dies der ältere Lehrling besorgen könnte, was letzterem Spass macht, den Chef aber zeitlich sehr entlastet. Es ist aber im Interesse der beruflichen Ausbildung jammerschade, dass gerade die Mittelbetriebe durch die Vorschriften eingekerkert wurden, weil in diesen die Lehrkraft die weitaus bessere Gelegenheit hat, sich mit sämtlichen Arbeiten vertraut zu machen und in alle Details der Küchenkunst einzuarbeiten, was bei Grosshotels mit entsprechenden Küchenbrigaden nicht mehr der Fall sein kann.

Nicht zu Unrecht ärgert sich der Lehrmeister auch darüber, dass dort, wo noch zwei Lehrlinge gehalten werden, diese stets zur nämlichen Zeit die Schule und Abendkurse besuchen müssen, anstatt dass die Möglichkeit bestünde, hier einen den praktischen Bedürfnissen besser angepassten Turnus einzuhalten, damit wenigstens immer einer der Lehrlinge zur Hand ist. Erschwerend wirkt sich endlich noch die Vorschrift aus, dass der Schultag nicht auf den Tag des Wochenendes fallen darf. Wer seine Erfahrungen in der Lehrlingsausbildung gesammelt hat, der wird sich kaum verwundern, dass unter dem jetzigen Regime die Freude und das Interesse der Lehrlinge, Nachwuchs heranzuziehen, immer geringer wird. Wenn man aber glaubt, über diese Erscheinungen souverän hinweg zum Traktandum „Anträge der paritätischen Kommission“ schreiben zu können, so darf sich später niemand darüber aufhalten, wenn es mit der Nachwuchsbildung statt besser, noch schlimmer herausschlägt. A.Z.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 206: **Warenumsatzsteuer und Anmeldung als Grossist.** Mein Lieferant empfinden mir, mich bei der eidg. Steuerverwaltung als Grossist anzumelden, damit ich weiterhin steuerfrei beliefert werden könne. Was halten Sie von dieser Anregung?

Antwort: Es handelt sich hier offenbar nur um einen untauglichen Versuch, die Steuerpflicht auf andere Schultern abzuwälzen. Wenn Sie als Grossist angemeldet wären, dann würden Sie allerdings steuerfrei beliefert, dafür entsteht dann für Sie die Verpflichtung, die Steuer zu erheben und abzuleiten und die damit verbundenen schriftlichen Arbeiten zu besorgen. Ganz abgesehen davon, dass Sie auf diese Weise also nicht um die Steuer herumkommen, ist Ihre Anmeldung auch deshalb nicht gegeben, weil nach Artikel 11 des Bundesratsbeschlusses über die Warenumsatzsteuer Gastwirte, die sich ausschliesslich mit gastgeberischen Leistungen (Bewirtung und Beherbergung) befassen, nicht als anmeldungspflichtige Grossisten gelten, selbst wenn die Voraussetzung, also ein jährlicher Warenverbrauch von mehr als Fr. 35000.—, zutrifft. Auch in der amtlichen Aufforderung zur Anmeldung als steuerpflichtige Person oder Gesellschaft wird ausdrücklich bestimmt, dass die Gastwirte von der Anmeldepflicht ausgenommen sind. Formell besteht also für Sie gar keine Möglichkeit zur Anmeldung und materiell würde eine solche für Sie keinerlei Vorteil bringen. Halten Sie sich also ruhig an den Wortlaut des Gesetzes und lassen Sie sich mit Waren beliefern, auf welchen der Zuschlag für die Umsatzsteuer bereits berechnet ist. Das bedeutet nicht, dass Sie die Steuer zu tragen hätten, da der Gesetzgeber die Möglichkeit der Überwälzung auf den Abnehmer vorsieht.

Frage Nr. 207: **Seifenzuteilung und Einquartierung.** Seit Mitte Juni ist unser Berg-Hotel wieder in Betrieb und beherbergt in grossem Umfang Militär. Im Juli wurden uns vom kantonalen Kriegswirtschaftsamt Seifenheiten zuteilgeteilt, seither aber verfügen wir nur noch über die Seifenheiten der Angestellten. Es sind doch seither sicher neue Quantitäten zugeeilt worden. Wo kann ich meine Bezugsberechtigung geltend machen? Da unser Seifenverbrauch zufolge der Einquartierung wesentlich höher ist als in den verschiedenen vorangegangenen Sommern mit einer erheblich geringeren Zahl von Daueraufenthaltern, so frage ich mich, ob nicht eine Zusatzquote erhältlich gemacht werden kann?

Antwort: Nach den Weisungen der Sektion für Chemie und Pharmazeutika des KIA vom 29. 7. 41 werden für die Monate August bis September 1941 den kollektiven Haushaltungen pro Monat in Prozenten des durchschnittlichen Monatsbezuges im Stichtag folgende Rationen zuteilgeteilt: Hotels 50%, Restaurants 30%, vom Stichtag 1940. Sie haben also Anrecht auf entsprechende Zuteilungen für August und September, welche Sie beim kantonalen Kriegswirtschaftsamt umgehend einfordern sollen. Für Einquartierung ist keine Sonderquote vorgesehen. Wir empfehlen Ihnen aber doch, an die kantonale Instanz ein Gesuch um Mehrwilligung von Seifenheiten einzubringen unter Hinweis auf die stärkere Belegung des Hauses in diesem als im letzten Jahre. Als Beleg geben Sie die Logiernächte pro 1940 an und lassen sich andererseits vom Rechnungsführer der bei Ihnen einquartierten Truppe einen Ausweis geben, aus dem ersichtlich ist, welcher Bestand an Mannschaften und Offizieren als Zimmergäste bei Ihnen einlogiert ist. Ob die kantonale Kriegswirtschaftliche Stelle auf das Gesuch eintritt, können wir nicht voraussagen. Sollte das Gesuch ohne befriedigende Begründung abgewiesen werden, so können Sie immer noch einen Rekurs an die Sektion für Chemie, Gruppe Seifenrationierung, im KIA in Bern machen.

Kleine Chronik

Ein neuer Hotelyp

Kopenhagener Architekten haben für ein Konsortium in der Stadt Renne eine neue Hotel-Art ausgearbeitet, die den Komfort der Luxus-hotels mit der Billigkeit der Touristenhütten verbindet. Alle Zimmer werden mit Holz getäfelt. Die Gebäude werden ein Viereck bilden, in dessen Mitte ein Rasen angelegt wird. So wird der Innenraum des Hauses gegen starken Wind geschützt sein. Jedes Zimmer führt auf einen vierreihigen Gang, ähnlich den Klostergängen. Alle Zimmer werden sehr einfach eingerichtet aber die Speiseräume und die Küche werden mit dem modernsten Komfort ausgestattet.

Ein Hotel auf dem Elbrus

Das Kaukasus-Gebirge wurde seit jeher für eines der am wenigsten zugänglichen auf der ganzen Erde gehalten. Der höchste Gipfel ist der majestätische Berg Elbrus. Vor kurzem wurde auf dem Abhang dieses lange unzugänglichen Berges ein modernes Hotel errichtet, das in einer Höhe von 4300 Metern über dem Meere liegt. Sein Aussehen ist dem Charakter des Berges angepasst. Das Gebäude bietet 200 Personen Unterkunft, ist mit fliessendem Wasser versehen und wird elektrisch geheizt.

400 Jahre Speisekarte

Die Speisekarte kann in diesem Jahre ein Jubiläum feiern: sie wird 400 Jahre alt. Nach der Ueberlieferung wurde sie zum ersten Male 1541 auf dem Reichstag in Regensburg verwendet. Der Küchenmeister Heinrichs von Braunschweig hatte für den Herzog bei einem der üppigen Festessen einen Zettel mit der Reihenfolge der Speisen gemacht, damit der Herzog seine Esslust danach einrichten könnte. Diese Neuheit fand allgemeine Anklang und die Teilnehmer verbreiteten sie weiter.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Abgabe von Blut- und Leberwürsten am Mittwoch gestattet

Die Inneren bleiben gesperrt

Das eidgenössische Kriegsernährungsamt teilt mit: Das Blut der Schlachttiere wurde von jeher, namentlich während der kühleren Jahreszeit, zu billigen und nahrhaften Blutwürsten verarbeitet, die meist zusammen mit Leberwürsten zum Genuss gelangten. Immerhin erreichte der Verbrauch an Blutwürsten nur ausnahmsweise einen derartigen Umfang, dass zu deren Herstellung alles aus den Schlachtungen anfallende Blut herangezogen werden konnte. Um die Verwertung des eiweisreichen Blutes als Nahrungsmittel zu fördern, hat das eidgenössische Kriegsernährungsamt folgende Verfügung No. 34 vom 9. September 1941 erlassen:

Art. 1. Abgabe, Bezug und Genuss von Blut sowie von Blut- und Leberwürsten sind am fleischlosen Mittwoch bis auf weiteres gestattet. Blutwürste können für sich allein, Leberwürste jedoch nur zusammen mit Blutwürsten abgegeben und bezogen werden, wobei die Gewichtsmenge der Blutwürste nicht kleiner sein darf als jene der Leberwürste.

Art. 2. Als Blutwürste im Sinne dieser Verfügung gelten die aus Blut ohne Zugabe von Muskelfleisch oder anderen tierischen Geweben hergestellten Würste.

Unter Leberwürsten sind allein die nach bisheriger Gepflogenheit zusammen mit den Blutwürsten zubereiteten und abgegebenen Leberwürste zu verstehen.

Art. 3. Die kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft sind ermächtigt, die Verkaufszeiten für Blut- und Leberwürste sowie Blut in Anpassung an die örtlichen Verhältnisse festzusetzen.

Lebensmittelrationierung im Oktober 1941

Die kollektiven Haushaltungen erhalten für den Oktober gegenüber den veränderten Zuteilungsquoten für die Gruppe A und C entsprechenden dem Kreisschreiben No. 97, Ziff. 8. Das Zuteilungsverbot für Rahm, mit Ausnahme der Spitzler, bleibt weiterhin in Kraft.

Infolge Einbezug des Käses in die Rationierung wird gemäss Weisungen des Kriegsernährungsamtes vom 28. August 1941 die Gruppenquote B in Abänderung der Bestimmung im Kreisschreiben No. 97, Ziff. 8, wie folgt erhöht:

Kollektive Haushaltungen	von 1200 g auf 1600 g pro Me
Ärztlich geleitete Krankenanstalten	von 1200 g auf 1500 g pro Me
Kinderheime	von 1400 g auf 1600 g pro Me

Die Höchstzuteilung pro Artikel innerhalb der Warengruppe B bleibt bis auf weiteres auf $\frac{1}{2}$ der Bezugsberechtigung festgesetzt. Kollektive Haushaltungen, deren Betrieb ausschliesslich oder doch vorwiegend auf die Abgabe von Käse und Käsespeisen eingestellt und angewiesen ist, aber nur solche, können der Sektion für Milch und Milchprodukte einen Antrag um Erhöhung der Maximalzuteilung von Käse innerhalb der Gruppenquote B stellen.

Für Kaffee, Tee und Kakao gilt im Oktober der kontingentierte, rationierungsausweisfreie Bezug gemäss Kreisschreiben No. 101, Ziff. 1/4a.

Käserationierung

Vorübergehende Ausnahmebestimmungen für rasch verderblichen Weichkäse

Seit der Inkraftsetzung der Käserationierung ist im Absatz von Weichkäse eine Stockung eingetreten. Um einen Verdrub nicht haltbarer Weichkäse vorzubeugen, wird folgende Sonderregelung getroffen:

Die für den Verkauf von Blut- und Leberwürsten am fleischlosen Mittwoch während der festgesetzten Verkaufszeiten geöffneten Metzgereien haben Fleisch und Fleischwaren von Warmblütern von den Verkaufsstellen zu entfernen oder derart aufzubewahren, dass sie für das Publikum nicht sichtbar sind.

Art. 4. In Abänderung von Art 3 der Verfügung Nr. 21 des eidgenössischen Kriegsernährungsamtes vom 24. Juni 1941 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Einschränkung des Fleischverbrauchs) ist das Austragen von Fleisch und Fleischwaren am fleischlosen Freitag den Geschäftsinhabern und ihren Angestellten bis auf weiteres von 16 Uhr an gestattet.

Art. 5. Diese Verfügung tritt am 17. September 1941 in Kraft.

Im weiteren teilt das Kriegsernährungsamt mit, dass an den übrigen Wochentagen, Freitag ausgenommen, Abgabe, Bezug und Genuss von Blut- und Leberwürsten keinen besonderen Einschränkungen unterliegen. Im übrigen bleiben Abgabe, Bezug und Genuss von Fleisch, inbegriffen Inneren (Leber, Lunge, Herz, Nieren usw.) sowie von allen andern Fleischerzeugnissen von Warmblütern (Blut- und Leberwürste ausgenommen), am fleischlosen Mittwoch nach wie vor untersagt. Die am fleischlosen Freitag geltenden Anordnungen erfahren durch die Freigabe der Blut- und Leberwürste am Mittwoch ebenfalls keine Änderung.

Der Mangel an Futtermitteln ausländischer Herkunft und die eingetretene Verminderung der Vieh-, namentlich der Schweinebestände, bedingen weiterhin, dass jedermann im Verbrauch von Fleisch und Fleischwaren allgemein Zurückhaltung übt und die an fleischlosen Tagen geltenden Anordnungen diszipliniert innehält.

1. Vor dem 20. September 1941 aus Frischmilch hergestellte Weichkäse, soweit deren kurze Lagerfähigkeit eine rasche Überführung in den Konsum nötig macht, können längstens bis 30. September 1941 ohne Rationierungsausweise abgegeben werden.

Die nach dem 20. September 1941 hergestellten Weichkäse unterstehen in allen Teilen den Rationierungsvorschriften und dürfen somit nur gegen Rationierungsausweise abgegeben werden.

2. Als Weichkäse im Sinne von Ziff. 1 gelten alle leicht verderblichen, vor dem 20. September 1941 fabrizierten Sorten wie z. B. „Münster“, „Limburger“, „Tommes“, usw. Nicht als Weichkäse im Sinne von vorstehender Ziff. 1 gelten z. B. „Bel-Paese“, „Belle-Suisse“, „Roth-Käse“, „Bellelay“ und ähnliche länger haltbare Käse.

3. Die Fabrikanten von Weichkäse haben vom 20. September an die Produktion solcher Käse den Absatzverhältnissen, wie sie durch die Käserationierung gegeben sind, anzupassen. Der Zentralvorstand schweiz. Milchproduzenten erteilt den Weichkäsefabrikanten nähere Weisungen.

Mit Wirkung ab 1. Oktober 1941 erhält die in den Weisungen vom 28. August 1941 festgelegte Bezugsberechtigung von 125 g Weichkäse jeden Fettgehalts gegen 100 g Rationierungsausweise wiederum uneingeschränkte Gültigkeit.

Fleischlose Tage

Vergangene Woche war in einigen Tageszeiten die Meldung zu lesen, dass voraussichtlich ein dritter fleischloser Tag eingeführt werde. Wie wir unsern Lesern mitteilen können, beruht diese Mitteilung auf falschen Informationen, denn zurzeit steht eine weitere Einschränkung nicht zur Diskussion, zumal im Laufe des Herbstes das Angebot an Vieh schon saisonmässig ein grösseres ist als zu andern Jahreszeiten. Es bleibt demnach bis auf weiteres bei den zwei fleischlosen Tagen.

BARACK



Zwei berühmte u. weltbekannte ungarische Spezialitäten:
Aprikosenschnaps und Aprikosenlikör
in Flaschen und ungarischen Porzellan-Krügen der Städtischen Brennereien von Keskemet (Ungarn)
Bei allen bekannten Firmen der Wein- und Likörbranche erhältlich
oder bei der General-Agentur für die Schweiz:
O. E. TRITTEN, IMPORT, TEL. 251 30, GENÈVE

Gesucht in erstkl. Wintersporthotel in Graubünden

**1 Saucier
1 Gardemanger
1 Aide-Pâtissier**

Offerten mit Angabe der Bedingungen erbeten unter Chiffre S. H. 2384 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



wenn sie unsere ausstellung berücksichtigen... so werden sie manchen artikel finden der ihnen passt zudem noch in der occasionsliste figuriert. ihre zeit hat sich darum doppelt gelohnt.
wiskemar.seefeldstr. 222, zch. 8

Keine Kohlen

Darum

EKA S'AGEMEHL-OFEN

Er heizt 200 m³ = 3 Zimmer, billig im Verbrauch und Anschaffung. Preis des Patent EKA-Ofen

Fr. 90.—

Hunderte Referenzen stehen zur Verfügung. Wir führen auch ein grösseres Modell mit 300 m³ Heizkraft, lieferbar sofort.

EKA-VERTRIEB, BASEL
Telephon 4 49 24 Rüttemeyerplatz 2

Buffetdame gesucht

in grossen alkoholfreien Betrieb in Zürich 1. Verlangt werden Branchen- und Sprachkenntnisse (deutsch und französisch). Offerten mit Zeugnissen und Lichtbild erbeten unter Chiffre OP 5551 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.

Junge Engadinerin, Hotellerstochter

sucht Stelle in Hotelbüro

oder evtl. als Stütze der Hausfrau

Spricht 5 Sprachen. Offerten sind zu richten unter Chiffre S. B. 2377 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BUFFET DE LA GARE DE FIBOURG DEMANDE

2^e Dame de Buffet

connaissant bien le service. Adresser offres avec copies de certificat et photo.

Bekanntschafft

mit junger, hübscher Tochter in guten Verhältnissen, aus der Hotelbranche (Bureau, Buffet, Salservice etc.)

wünscht 31jähriger Koch

Wirtesohn, zur Führung eines einzigartigen Landsitzes (Restaurant-Neubau mit Saal) im Kt. Zürich. Raschentschlossene, richtige Zuschriften (auch von Eltern) mit Bild unter Chiffre W. S. 2388 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



**MONT D'OR
EDELWEINE**

**BERGER & CO.
Langnau-Bern**

Vorteilhafte Putzmittel:

**KELLERS Sandschmirselfe,
Sandseife u. Seifensand**
Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Champagner

UND ALTE FLASCHENWEINE
kauft Bahnpostfach 3258, Zürich.

Fach- u. Sprachkurs

an der staatlich subventionierten

SCHWEIZ HOTELFACHSCHULE LUZERN

Hauptfächer: Sprachen u. Korrespondenz, Hotel- und Allg. Buchhaltung, Rechnungswesen, Verkehrslehre, Rechnen, Wein- und Warenkunde, Tafelserie, Maschinenschreiben, Plakatschrift, Stenographie (fakultativ)
Nächster Kurs: 23. Sept.—20. Dez.
Gratis-Stellenvermittlung für Kursteilnehmer.
Prospekt und Auskunft verlangen! — Telephon 2 55 51

750 Jahr-Feier in Bern

Das Organisationskomitee für die Feier „750 Jahre Bern“ hatte seine Ehrengäste aus Bund, den Kantonen, der Stadt, Zünfte usw. zu einer offiziellen Gedenkfeier im Münster mit nachfolgendem Mittagessen im Kornhauskeller eingeladen.

COLLATION oder Morgen-Brot

gaben den fibenten Herbstmonat MCXMLII am Sonntag-Festtag zu Bern als Anlaß der fiben-hundertfünftzigsten Jubel-Feier Eines Ehrenstadt und Republik Bern

Grüßlich Ein kräftige Fleisch-Suppen, mit Geträ und Strücker gewürzt / und mit goldgelbem Safran aromatisiert / soll den Appetitum aufrufen auf Zum andern Ein wohl aufgebaute Bäcker-Platten, namlich: Griesen Schmalz- und Anden-Vögelchen, braunen so denen glatten Wind-Geläch, gedulte Hammen, dito Spind, griesen Schmalz Fleisch, auch Würstchen wie man deren findet zu Bern in der Reifer-Stadt / Item Erb-Äpfeln als Zue-Suppe, mähstlich und mit / 3/4 mit zehant ein rächte Dagen, Schmalz- und Wagner-Weig: da sollst du rächte zugreifen / und vogel

Überhand Obs, als Süssen, Bier, Wyn-Trübchen, Duffelgen / so an der Diffen-Ginnet süß und saftig gerisset

Ober demne Wür dem Siefen nit gar hob, hingegen dem Schorffen zuegeben, mag sich ergeben an lüftigen Schwepfer-Kraut, so überträcht räch und überträcht glockt

Solenne und leiblich Um nummero alle diefer Ingredienzien sieflich zu binden und zu zerreiben / ein braun-goldnen morgensüßlichen Brand, heiß Caffee, wird gnossen (wann nit anjcho Kriegsöff wäeren) mit die-gelagener, sießer Sybeln, jcho aber mit Wiltch, sampt einem Miltzerin Brandentwagn / von Stiefen, Duffelgen oder Mare, oder anderer Gattung, wie du denn begehren magt.

Der Wyn Da sollst du die Weis und magst trinken dreier Gattung, als wägen: Schaffner, ist süßig und süßlich leicht zu reden / Wiener, ist trefflich und macht zue-süßlichen Wines / Wer aber lieber roten trinkt: mag Soolen trinken, ist ein funnigen, blüemeten Wallfiser, die rächte Wiltch des Alters.

Als nachdemwertes Beispiel sei erwähnt, dass alle Drucksachen, welche auf die Festliche Bezug hatten, in Normalformat 21 x 14,8 cm gehalten waren: Einladungskarte, Gesamtprogramm der Gedenkfeier, Zugordnung nach dem Münster, das Menü mit einem sinnigen Feld-, Alpen- und Gartenblumenstrauß und schließlich dem Programm des Jugendfestumzuges von 8000 Kindern.

Das besprochene Menü, Programme, Einladungskarte usw., sind unserer großen Mensu-sammlung der Fachschule in Ouchy zu-geführt worden, sie werden ein zeitgemäßes Kulturdokument des bernischen Gastgewerbes bilden.

Als Gegenüberstellung brachte der „Bund“ am 1. September dieses Jahres unter dem Titel: „1891-1941“ das Festmenü von der 700 Jahr-Feier der Stadt Bern:

- Potage à la Reine Petites truites, sauce hollandaise Filet au bœuf Pommes de terre Haricots à la bourgeoise Langue salée Ours à la Bernoise Volaille de Bresse Salade Pâtisserie Glaces panachées Fruits — Dessert

Vins:

- Yvorne, Pommard

Auffallend an diesem Menü ist vor allem die klare französische Bezeichnung der Speisen, welche angenehm abstricht gegenüber den so oft angewendeten überschwenglichen Bezeichnungen, wie sie sich seit einiger Zeit eingebürgert haben.

C. Pfister-Storck.

Personalcubik

Direktionswechsel

Die Leitung des gänzlich renovierten Café du Théâtre in Bern, das seine Porten im November wieder öffnen wird, ist Herrn A. Bieri übertragen worden, dem wir in seinem künftigen Wirkungskreise vollen Erfolg wünschen.

Über die bisherige Hotelallbahn des Gewählten erhalten wir von geschätzter Seite folgende Angaben: Herr Bieri ist ein erstklassiger Fachmann, der die Restauration sowie das Hotelfach von Grund auf erlernt hat. Seine Lehr- und Wanderjahre brachten ihn von den ersten Gehversuchen im Hotel Metropol in Interlaken in die ersten Häuser Italiens, Frankreichs und Englands wieder zurück in die Schweiz.

Im Jahre 1916 trat er im Suvretta — St. Moritz eine leitende Stelle als Chef de rang an. Seine Fachkenntnis, gepaart mit eisernem Fleiß, veranlassen den Leiter, ihn nach kurzer Tätig-

keit zum Chef de restaurant zu befördern. Schon nach vierjähriger Tätigkeit avancierte er zum ersten Chef de réception. Im Jahre 1925 übernahm er die selbständige Direktion des Hotels Rigi-First, um schon nach dreijährigem Wirken die Leitung des der gleichen Firma gehörenden Brown's Hotel in London zu übernehmen. Sein zehnjähriges Wirken in London war ein voller Erfolg, an welchem die umsichtige Arbeit von Frau Bieri ihren großen Anteil hat. Als Anerkennung seiner Tätigkeit wurde Bieri im Jahre 1936 in den Verwaltungsrat der Gesellschaft gewählt.

Als urchige Berner zog der Mangel an Schweizerlüt Herrn und Frau Bieri wieder in die Heimat zurück. So übernahm Bieri 1939 für die gleiche Firma die Direktion des Park-Hotels in Vitznau. Die politischen Verhältnisse beeinflussten den Gang der Schweiz. Hotellerie daran, dass im Frühjahr 1941 von der Eröffnung dieses Hotels abgesehen werden musste.

Herr Bieri entschloss sich somit, nach 25jähriger, erfolgreicher Tätigkeit in der Firma zur Übernahme des Café du Théâtre in Bern. Die langjährige Erfahrung sowie die gewissenhafte Arbeit von Herrn und Frau Bieri sind die Bürgen für Qualität und Erfolg und verdienen Unterstützung.

Auslandschconik

Das Bettenangebot im grossdeutschen Beherbergungsgewerbe

Die letzten Erhebungen über die Bettenzahl im deutschen Beherbergungsgewerbe wurden in den Jahren 1934/35 durchgeführt. Sie erfassten im sogenannten Altreich rund 56 600 Betriebe, worunter 44 800 Hotels und Gasthöfe, 11 400 Fremdenheime und 450 Kuhhäuser, die zusammen 739 000 Betten aufwiesen. Aber auch diese Statistik enthält noch Lücken, da besonders bei den Fremdenheimen (Pensions-) nur ein Teil der Betriebe berücksichtigt wurde, weil damals noch nicht alle der Wirtschaftsgruppe Gaststätten- und Beherbergungsgewerbe angehörten. Seither sind nun die Gebiete Ostmark, Danzig-Westpreussen, Sudetengau und Ostgebiete neu hinzugekommen. Nach Berechnungen der deutschen „Hotel-Nachrichten“ ist unter Berücksichtigung dieses Gebietswachses die Gesamtzahl der Fremdenbetten im grossdeutschen Räume auf 1,5 Millionen zu veranschlagen. An diese Zahlen knüpft das genannte Fachblatt die Feststellung, dass Deutschland ohne Zweifel das Land mit dem grössten Gastbettenraum sei. Absolut betrachtet wird dies seine Richtigkeit haben. Die Zahlen erhalten aber eine andere Bedeutung, wenn sie mit der Bevölkerungszahl verglichen werden. So betrachtet, entfällt auf rund 50 Einwohner Grossdeutschlands ein Fremdenbett. Die Schweiz weist dagegen mit ihren rund 195 700 Hotelbetten, die sich auf 7400 Betriebe verteilen, eine wesentlich grössere Dichte auf, da

bereits auf 23 Einwohner ein Gastbett entfällt. Schon diese auf Annerkennungswerten beruhende Gegenüberstellung illustriert das ausserordentlich starke schweizerische Angebot an Fremdenbetten, das sich heute als wirtschaftlich sehr nachteiliges Überangebot auswirkt, nachdem der gesamte Auslandsverkehr in Wegfall kommt und die schweizerische Bevölkerung das ausschliessliche Gätereservoir bildet.

Bäder- und Klimakunde als Examenfach

Die Reichsanstalt für das deutsche Bäderwesen, die dem Reichsfremdenverkehrsverband angegliedert ist und von dem Breslauer Universitätsprofessor Dr. H. Vogt geleitet wird, berichtet im „Fremdenverkehr“ über die von ihr geleisteten Arbeit. Als ein besonderer Erfolg wird festgestellt, dass seit einem Jahre die Studenten der Medizin eine Pflichtvorlesung über die natürlichen Heilweisen hören müssen, in deren Rahmen die Bäder- und Klimakunde abgehandelt wird. Neuerdings sind die natürlichen Heilweisen, einschliesslich der Bäder- und Klimaforschung, zum Examenfach erhoben worden. Als besonders wichtigem Problem der Forschung in den Bädern wurde den Wirkungen des Ortsmilieus, denen der Kurgast ausgesetzt ist, nachgegangen, nachdem die Erkenntnis immer stärker durchdringt, dass für den Kurgast nicht nur Trinkkur oder Bad, sondern das Fluidum entscheidend ist, das sich in der Luft, dem Boden, den Früchten, die er hervorbringt, feststellen lässt. In dieser Hinsicht gewinnen die Arbeiten der Feinchemie der Luft besondere Bedeutung.

Neues Präsidium des englischen Hoteliervverbandes

Als Nachfolger des verstorbenen Sir Reeves-Smith wurde Mr. Bracewell Smith als Präsident des leitenden Ausschusses der englischen Hotels and Restaurants Association gewählt. Der neue Präsident, der dem englischen Unterhaus angehört, ist Vorsitzender in der Verwaltung der Ritz-Carlton Hotelgruppe, Vorsitzender der Verwaltung des Café Royal Ltd. und Direktor des Alexandra Hotels in London und des Cliff Hotels in Felixstow.

Die Nachfolge von Sir Reeves-Smith in seiner früheren Doppelfunktion als Vizepräsident des Verwaltungsrates und als Generaldirektor der Savoy Hotel Ltd. ist so geregelt worden, dass Mr. Miles Thornewill, der seit Ende des letzten Weltkrieges der Direktion des Savoy angehört, die Vizepräsidentenschaft im Verwaltungsrat übernimmt, während Mr. Hugh Womerton, ehemals Vizepräsident der Hotels and Restaurants Association und späterer Vize-direktor im Savoy, nun die Generaldirektion antritt.

Redaktion — Redaktion:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

Stellen-Anzeiger N° 318

Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants Für Chiffre-Inserte Mitglieder Nichtmitglieder bis zu 4 Zellen Spesen extra Mit Unter Chiffre werden berechnet. Adresse Schweiz Ausland Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50 Mehrzeilen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Trichter, jüngere, per 1. Oktober, für Restaurant und einige Zimmer, in gutes Hotel der Zentralschweiz gesucht. Familiäre Behandlung. Gef. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Chiffre 1162

Vertrauensperson als Bureaufräulein, sprachkundig, für leichte Bureauarbeiten, Journal, Kassa, Telefon etc. im Hotel in der Stadt des Kantons Bern gesucht. Jahreslohn Fr. 100.— Eintritt 1. Oktober. Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Alters-angabe unter Chiffre 1166

Stellengesuche — Demandes de places

Bis zu 4 Zellen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag. Schweiz Ausland Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zellen) Fr. 3.— Fr. 4.— Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. — Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V. Konto 85. Ausland per Mandat. Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Bureaufräulein, gewissenhaft und sprachkundig, mit schöner Handschrift, das auch die Reception, Buffet- oder Saalverleihe übernimmt, sucht Stelle. Offerten erbeten unter Chiffre 924

Bureaufräulein, jung, Deutsch, Französisch, Englisch, gute Zeug-nisse und beste Referenzen, sucht Engagement als solche oder auch Stütze. Offerten unter Chiffre 967

Bureaufräulein, jungere, übernimmt Saisonstelle in guter Hotel-Serviceabteilung. Chiffre 968

Hotellerin, 30jährig, gut präsentierend, sprachkundig, sucht passendes Engagement als Sekr-Chef de réception (Stütze der ersten) Eintritt sofort. Herbstsaison- oder Jahres-stelle. Offerten unter Chiffre 948

Sekretär (Hotellerin), im gesamten Hotelbereich durchaus bewandert, mit kaufmännischer und Hotelfachbildung, deutsch, französisch, englisch sprechend, sucht passendes Engagement in Stadthotel od. Administration. Offerten erbeten unter Chiffre 943

Sekretärin, tüchtig, mit sämtlichen Bureauarbeiten bestens vertraut, sucht Saison- oder Jahresengagement. Offerten erbeten unter Chiffre 945

Sekretärin-Journalführerin, 25jährig, 4 Sprachen, langj. Hotel-Praxis, sucht Wintersaison-Engagement. Chiffre 953

Sekretärin, junge, tüchtige, deutsch, franz., englisch sprechend (auch am Buffet bewandert), sucht Jahresengagement. Offerten an Trichter, 24jährig, gebildete, sucht Stelle als Bureauvolontärin. Gut bewandert im Hotelfach, Deutsch, Französisch. Offerten unter Chiffre Ho 9852 an Publicitas, Zürich. [909]

Vertrauensperson wünscht kaufmännisch gebildeter, sprach-kundig, im Hotelfach eingeführter junger Mann, in Kurhaus, Sanatorium, Klinik oder erkranklichen Saalbetrieb. Beste Referenzen und Zeugnisse. Offerten erbeten unter Chiffre 926 Hotel an Publicitas, Zürich. [908]

Salle & Restaurant

Barmad, gut präsentierend, sucht Stelle per sofort. Würde auch als Oberaallochter annehmen. Tessin bevorzugt. Offerten an Chiffre 956

Buffetdame, gewissenhaft, sprachkundig, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant auf 1. Okt. Offerten erbeten unter Chiffre 956

Kellner, 24jährig, Deutsch, Französisch, soeben aus dem Militärdienst entlassen, sucht Stelle in Bar, Dancing oder Restaurant. Seine Zeugnisse vorhanden. Chiffre 957

Restaurationshilfer, tüchtig, branchen- und sprachkundig, sucht Stelle für sofort. Offerten unter Chiffre 960

Cuisine & Office

Allekoch, pittoresc- und entremetskundig, sucht Saison- oder Jahresstelle. W. Händl, in der Schindlermat bei Rümlingen. (959)

Chef de cuisine, de retour de la saison d'été, cher engagement à l'année, ou pour la saison d'hiver, avec certificats de tout premier ordre. Faire offre à G. Rossi, chef de cuisine, Bissago, Tessin. (951)

Chef de partie, 26 Jahre, sucht per sofort Saison- oder Jahresstelle, evtl. als Richtl. de cuisine. Gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. (Pensions-) Offerten erbeten unter Chiffre 952

Chefköchin sucht Aushilfe für 2 1/2 Monate in Hotel-Pension. Nur Xanton Waadt kommt in Frage. Frei ab 1. Oktober. Zuschriften erbeten an Maria Schaden, Hotel Füll, Schulz Tross, sucht Stelle für sofort. Offerten unter Chiffre 929

Cuisinier, 28 an, avec très bons certificats à disposition, cherche place à l'année ou saison d'hiver en qualité de chef ou chef de partie. W. Zürich. Offerten unter Chiffre 958

Koch, tüchtiger, in allen Partien bestens bewandert, sucht Stelle als Chef de partie oder Tourant in gutgehenden Betrieb. Referenzen: Evtl. Militärablösung. Prima Zeugnisse zur Verfügung. Off. gut unter Chiffre 925

Koch, ledig, sehr solid, anerkannt sparsam im Verbrauch, sucht Stelle als Chef, Chef de partie, evtl. Allekoch, auch Aushilfe. In Referenzen. Offerten unter Chiffre 958

Koch, tüchtiger, sucht Stelle als Allekoch oder Chef de partie. Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre 962

Koch-Pâtissier, Auslandschweizer, 44 Jahre, tüchtig, erhabene Eintritt. Offerten an Chiffre 955

Konditor-Pâtissier sucht Stelle als Koch-Volontär zu sofortigem Eintritt. Offerten an Chiffre 955

Küchenchef-Restaurateur, Mitte der 30er Jahre, sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. Saucier-Posten. Offerten erbeten unter Chiffre 965

Pâtissier, tüchtig, selbständig, sucht Dauerstelle. Bis auf weiteres mit tüchtigen Bäckern zusammenarbeiten. Offerten an Alois Macchi, Bahnhofstr. 76, Zürich. (947)

Pâtissier, 22jährig, mit prima Referenzen, sucht Jahres- oder Wintersaisonstelle. Eintritt ab 13. Oktober 1941. Offerten unter Chiffre 954

Etage & Lingerie

Gouvernante, tüchtig, fachkundig, 40 Jahre alt, sucht Stelle als Angangouvernante in Grosshotel oder Alieingouvernante in mittelgrosses Haus. Offerten an Chiffre 945

Lingerie-Etagen-Gouvernante, durchaus tüchtig und erfahren, sucht Stelle, auch als Stütze oder Aliein-Lingerie. Offerten unter Chiffre 946

Mäherin-Maschinenstoperin, geübt und erfahren, sucht, ge-stützt auf prima Zeugnisse und Empfehlungen, Dauerstelle in Hotel, Anstalt oder ähnlichen Betrieb. Offerten unter Chiffre 929

Wäscherin, u. Glätterin, tüchtig, sucht Stelle. Gef. Offerten unter Chiffre 940

Zimmermädchen, tüchtiges, fleissiges, selbständiges, sucht Stelle in Grosshotel für Saison, nach dem Tessin oder Wengen. Sehr gute Zeugnisse und Referenzen vorhanden. Eintritt könnte sofort geschehen. Offerten unter Chiffre 927

Loge, Lift & Omnibus

Allein- oder Nachportier sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch zur Aushilfe. Offerten sind erbeten unter Chiffre 922

Portier-Conducteur, tüchtig, selbständig, sprachkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Bewandert auch im Keller, Holzung usw. Ref. zu Diensten. Eintritt 20. Sept. oder später. Offerten mit Lohnangabe und Referenzen an Ernst Jacob, Brühlstrasse 81, Bl. 1, Kt. Bern. (932)

Portier, tüchtiger, mit sehr guten Zeugnissen, deutsch und franz. sprechend, sucht Jahres- oder Jahresstelle. Auch als Chasseur- oder Liftier. Pierre Stutz, la Pension Vers-chez-Je-Bianc, sur Lausanne. (958)

Divers

Heizer und Mechaniker sucht Stelle in Hotel, evtl. auch als Loge- oder Liftier. Beste Zeugnisse. Offerten an H. Schmid, Terziet, Vevey 6. (949)

Ouvrier-Pâtissier, ayant travaillé en France comme ler cuisinier dans hôtel de lord ordre, disposant tout son matériel et outillage, cherche place dans un hôtel. Certificats à disposition. H. Miville, 1 av. Bourgeois, Lausanne. [907]

Trichter, jungere, deutsch, franz., holl., engl. sprechend, sucht sofort Engagement als Gouvernante oder Buffetdame. Chiffre 944

Wirtin, tüchtige, erfahrene, sucht auf 1. Oktober Vertrauensperson. Erstklassige Referenzen als Leiterin. General-gouvernante, Buffetdame. Schriftl. Offerten unter Chiffre 961

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“ Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27983

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 Stellen dienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

- 9201 Portier-Hausbursche (jüngere), Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
9202 Köchin, Küchen-Officiemädchen, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
9212 Köchin oder junger Koch, Fr. 120.— bis 150.—, Hausbursche, Hausmädchen, Hotel 30 Betten, B. O.
9214 Lingeriemädchen, mittliger, Passantenhotel, Basel.
9217 Zimmermädchen, Passantenhotel, Basel.
9218 Lingerie-Stoperin, mittliger, Passantenhotel, Zürich.
9219 Restauranttochter, Hotel 20 Betten, Simmental.

- 9226 Küchenbursche oder Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
9228 Restauranttochter (allein), mittliger, Hotel, Vierwaldstättersee.
9231 Küchenbursche, sofort, Balmuccia, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
9230 Serviertochter, Hotel 35 Betten, Ostschweiz.
9231 Oberaallochter (28—35jährig), wenn möglich Praxis in mittleren Betrieben, grosse Militärkantine.
9232 Sekr. Hotel, I. Rg., Arosa.
9234 Portier, Saaltochter, Hotel I. Rg., Luzern.
9236 Hausmädchen, Hausbursche, ca. 20jährig, kl. Hotel, Kt. Zürich.
9239 Portier, kl. Passantenhotel, Lausanne.
9243 Mähdame für Küchendienst, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
9244 Saal-Restauranttochter, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
9246 Gouvernante für Economat und Office, Hotel 70 Betten, Grb.
9247 Restauranttochter, mittliger, Hotel, Zentralschweiz.
9249 Serviertochter, Hotel 40 Betten, grössere Stadt.
9250 Office-Schenkbursche, mittliger, Hotel, Interlaken.
9257 Jüngere Restauranttochter (Mittliger in Zimmerdiensten), Zimmermädchen, servierk., Portier-Hausbursche, 1. Okt., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
9258 tüchtig, Barmad, Saaltochter, Kaffee-Personalküchen, Officiemädchen, Küchenmädchen, Hotel 100 Betten, Grb.
9261 Hausmädchen, Portier-Hausbursche, Hotel 20 Betten, Grb.
9262 I. Saaltochter, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
9263 Zimmermädchen, tüchtige Serviertochter, Küchenmädchen Hotel I. Rg., Luzern.
9265 Etagenportier, Hotel I. Rg., Genf.
9266 Hausmädchen, grösseres Passantenhotel, Basel.
9267 Chasseur, Hotel 35 Betten, B. O.
9268 Serviertochter, Hotel 25 Betten, Simmental.
9269 Etagenportier, Passantenhotel, Basel.
9274 Restauranttochter, Köchin, mittliger, Hotel, Grb.

- 9277 Etagenportier, Küchenbursche, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
9282 Lingeriemädchen, Lingerie-Wäscherin, Hotel 35 Betten, Grb.
9284 Hausmädchen, 1. Okt., grösseres Passantenhotel, Basel.
9287 Chef de réception-Stütze des Patrons, Hotel 100 Betten, Grb.
9290 Restauranttochter, jüngere, tüchtige Köchin, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
9292 Tüchtige Köchin, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
9297 Lingerie-Portier, tüchtig, Wintersaison, Hotel 100 Betten, Graubünden.
9298 Casserolier, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
9299 Zimmermädchen, Buffetdame, jüngere II. Barmad, Serviertochter, jüngerer Portier, mittliger, Hotel (militär. Besetzung), Berner Oberland.
9304 Zimmermädchen, Buffetdame (evtl. Anfängerin), Office-Hausmädchen, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
9306 Hausbursche (nicht über 20 Jahre), Hotel 40 Betten, Interlaken.
9308 Gärtnerbursche, Haus-Küchenbursche, sofort, mittliger, Hotel, Aargau.
9310 tüchtig, Saaltochter, mittliger, Hotel, Lugano.
9312 Liftier-Chasseur, Hotel I. Rg., Lugano.
9313 Hausmädchen, kl. Hotel, Meiringen.
9314 jüngere, tüchtige, Barmad, Serviertochter, Officiemädchen, mittliger, Passantenhotel, Hotel, Zürich.
9317 Hilfs-Zimmermädchen, Zimmermädchen (Aushilfe), sofort, Hotel I. Rg., Zürich.
9320 Alleinkoch, Ende Sept., Hotel 40 Betten, Lugano.
9321 Etagenportier, Portier-Conducteur, Hotel 80 Betten, Lugano.
9323 Wintersaison-tüchtige, Office-Hausmädchen, Kaffee-Angestellte, Köchin, Wäscherin, mehrere Saal- und Hallen-tochter, Bureaufräulein-Korrespondent, Hotel 100 Betten, Graubünden.

Lehrstellungsvermittlung

- 9204 Buffetlehrtochter, Zimmerlehrtochter, mittliger, Hotel, B. O.
9205 Buffetlehrtochter, Hotel 150 Betten, Zentralschweiz.
9209 Zimmerlehrtochter, grösseres Passantenhotel, Basel.
9235 Kochlehrling, Hotel 50 Betten, B. O.
9277 Kellerlehrling, Passantenhotel 100 Betten, Zentralschweiz.

Notre personnel et ses perspectives d'avenir

Le problème tel qu'il se pose et tel qu'il doit être résolu.

Il est aujourd'hui un fait certain, incontestable: le personnel de l'hôtellerie se raréfie à tel point, qu'il tend même à disparaître. Pour certaines catégories d'employés et dans certaines régions on peut même dire qu'il fait complètement défaut.

Quelles sont les raisons d'une telle situation? Elles sont très simples à percevoir. On constate tout d'abord que le personnel qui a quitté nos entreprises n'est pas venu allonger la liste des chômeurs. Il est par conséquent allé ailleurs. Il a donc déserté l'hôtellerie suisse. Le dit bien l'hôtellerie suisse, car à part ceux qui ont préféré l'usine, l'atelier ou le bureau à l'hôtel et ceux qui font du service militaire volontaire, il y a tous ceux qui quittent le pays pour s'engager à l'étranger à des conditions souvent très avantageuses, et qui risquent bien d'être perdus pour nous pour toujours.

La situation est donc particulièrement grave et si l'hôtellerie suisse dans son ensemble ne perçoit pas maintenant déjà la difficulté qui l'attend, c'est que le nombre de maisons qui se ferment va toujours croissant et que le volume des affaires n'est guère propre à lui donner l'impression qu'il y a du personnel en surabondance. Mais le moment n'est pas éloigné où la situation deviendra intenable et où l'hôtelier, pris individuellement, se trouvera devant un manque absolu d'employés qualifiés. Peut-être qu'alors il se rendra compte de sa détresse, mais à ce moment-là, le combat risquera fort d'être déjà cessé, faute de combattants.

Comment remédier à cet état de choses qui préoccupe depuis un certain temps déjà les organes dirigeants de la SSH? Sans doute, le problème de l'apprentissage est à l'ordre du jour de nos commissions techniques; l'autorité fédérale de son côté met à notre disposition certaines sommes pour engager les brebis égarées à rentrer au bercail; on subventionne les frais de voyage du personnel saisonnier, on aide l'hôtelier qui engage du personnel qualifié «supplémentaire» en contribuant pour ces derniers au paiement de salaires d'appoint. Est-ce bien suffisant? Je me permets d'en douter. Malgré tous les efforts faits jusqu'ici, le nombre de ceux qui ont cherché à bénéficier de ces avantages est extrêmement faible. Le jeu n'en vaut pas la chandelle. Les avantages procurés sont par trop anodins pour aboutir au résultat recherché. L'hôtelier, comme l'employé reste perplexe devant de telles mesures. Les engagements de l'un et les déplacements de l'autre risquent fort de rester lettre morte si les mesures prises à cet effet ne reçoivent pas une application extensive.

Quant à nos apprentis, malgré les efforts considérables qui sont tentés pour mener à bien le recrutement de notre jeune personnel, on reste éfaré, et pour cause, du peu d'intérêt que la profession suscite encore de nos jours. Si l'on songe que l'ensemble de l'hôtellerie suisse a fourni en 1940 24 apprentis-sommeliers sur 12880 jeunes gens qui se sont présentés aux examens de fin d'apprentissage pour l'ensemble des professions de notre pays, on conviendrait que le mal est plus profond que d'habitude ne se l'imagine. Lorsque le recrutement ne se fait plus, quand la plante s'arrête de croître, elle est bien près de se faner...

Il ne fait pas de doute que, pour sortir de cette impasse, les méthodes doivent changer. Quelles sont dès lors les conditions de ce redressement?

Le principe, l'idée directrice qui, à l'heure actuelle, doit dominer toute autre considération, c'est la question des cadres, c'est-à-dire du personnel qualifié, à savoir:

le maintien en activité des cadres existants, la formation d'un personnel d'élite pour le proche avenir.

Cuisine d'hôtel et hygiène alimentaire

«... la traditionnelle cuisine d'hôtel est contraire aux conceptions de l'hygiène alimentaire moderne...»

On pouvait lire cette affirmation insuétée dans un commentaire sur la cuisine d'hôtel qui a paru il y a quelques semaines dans un certain nombre de quotidiens suisses. Nous ne pouvions laisser passer cette critique sans chercher à savoir ce que l'on reprochait surtout à cette cuisine d'hôtel, d'autant plus que l'auteur de cette affirmation n'entrait dans un aucun détail. L'on pouvait donc estimer qu'il représentait l'opinion que l'on entend quelquefois et selon laquelle la cuisine d'hôtel est trop riche et trop abondante, qu'elle comprend trop de viande et pas assez de plats accessoires tels que champignons, légumes, salades et fruits.

On sait que nombreux sont les gens qui émettent des critiques sur des questions alimentaires sans avoir la moindre idée des conditions économiques dans l'industrie hôtelière et, si l'on ne doit pas prendre ces remarques au tragique, il convient toutefois d'examiner la question de principe pour voir si l'on peut encore mieux harmoniser les relations entre les hôtes et les hôtels. Or, la question de la nourriture joue un rôle prépondérant dans nos maisons et pour de nombreux clients elle est déterminante dans le choix d'un hôtel. C'est pourquoi il nous a paru justifié de demander à plusieurs de nos membres de nous donner leur

La première de ces conditions nous conduit tout naturellement aux salaires d'appoint. Tels qu'ils ont été conçus à ce jour, ils comportent une lacune certaine. J'estime que dans l'ordre d'urgence il importe avant tout de conserver le personnel resté attaché à la profession avant de chercher à faire revenir celui qui l'a quittée. Loin de moi l'idée de diviser le personnel en deux catégories, l'une méritante et l'autre moins; mais il ne faut pas se faire d'illusions, l'employé qui aura quitté la profession aura pris sa détermination après mûre réflexion et l'on peut dire à coup sûr et, dans la plupart des cas, il l'aura quittée parce qu'elle n'était plus à même de lui permettre de gagner son pain. Il est peu probable, dès lors, qu'un salaire d'appoint ou une indemnité de voyage le fasse revenir sur sa décision. Ceux qui essayeront peut-être de bénéficier de ces avantages seront ceux de nos employés qui n'auront pas encore trouvé autre chose et qui tenteront leur dernière chance. Il apparaît dès lors de toute évidence que le salaire d'appoint doit s'étendre aussi au personnel qualifié encore en activité, à celui qui est resté attaché à nos entreprises, à celui qui se sacrifie, lui et sa famille, à notre profession, à celui qui, par la diminution du chiffre d'affaires de nos maisons, a vu son salaire s'amenuiser dans des proportions tragiques et sans pareilles dans aucune autre profession.

Enfin, notre effort doit se porter sur les jeunes, car ils sont l'avenir. Le problème de notre formation professionnelle doit être repris, nos programmes doivent être revus, remaniés, adaptés aux exigences du moment. Laissons de côté l'apprentissage proprement dit, qui est une question pour soi. Il a un caractère technique et ne joue qu'un rôle secondaire dans le problème qui nous occupe. Il a du reste été traité ici-même récemment et j'en reviendrais pas.

Ce qu'il faut surtout à nos jeunes, si l'on veut qu'ils viennent à nous, c'est leur assurer l'avenir. Mettez-vous un instant à leur place et songez aux garanties, aux avantages qui leur sont offerts aujourd'hui et vous comprendrez que l'édifice que nous avons bâti puisse être quelque peu chancelant. Il ne fait aucun doute que cette question doit être reprise, car le jeune homme qui choisit une profession et ses parents qui la lui conseillent, décident en quelque sorte de son sort. Un minimum de garanties est donc indispensable et plus l'assurance qui lui sera donnée sera grande, plus les candidats seront nombreux et meilleur aussi sera la sélection de ceux qui choisiront la carrière hôtelière.

Trois exigences me paraissent nécessaires pour atteindre ce but. Je les livre à la méditation de ceux qui auront la charge de s'occuper de ces questions dans le proche avenir.

- 1) Le jeune homme doit avoir la certitude qu'en accomplissant son apprentissage il aura acquis une formation de qualité et de valeur reconnues.
- 2) Il doit avoir l'assurance qu'après avoir passé ses examens de fin d'apprentissage avec succès, il pourra compter sur un engagement d'une certaine durée, où l'occasion lui sera donnée de parfaire ses connaissances.
- 3) Enfin, pour compenser les sacrifices de cet apprentissage, il devra être assuré d'avoir, à qualité égale, la priorité lorsqu'il s'agira de pourvoir à un poste à l'avancement.

N'oublions pas enfin que c'est aux heures difficiles que se forment les décisions les plus graves, mais aussi celles qui comportent le plus d'esprit de sacrifice et d'abnégation. Le problème du personnel tel qu'il se pose aujourd'hui appelle des mesures de cet ordre. Prenons les sans hésiter. Elles contribueront à renforcer notre courage dans la lutte pour l'existence; elles assureront la dignité et un peu plus de bien-être à nos collaborateurs de toujours.

F. Cottier.

veux de ses clients. Cette adaptation ne doit pas seulement se faire dans le domaine du logement, comme cela a été fait de plus en plus par l'augmentation du confort, mais aussi dans le domaine de la nourriture. Or, si dans une auberge on ne trouve pas de chambre avec eau courante chaude et froide, téléphone, etc. de même on ne peut demander à un hôtel de 1ère catégorie de servir des «petits mets» ou des menus aux mêmes conditions que dans un restaurant populaire ou dans une cantine.

Ainsi, comme les prestations des hôtels ne sont pas encore absolument normalisées et que les quantités et la qualité ne sont pas encore uniformisées comme dans les cornets des magasins à prix uniques ou pour les spécialités pharmaceutiques, on ne peut vraiment pas parler de la «traditionnelle cuisine d'hôtel», car elle a déjà considérablement évolué. Si l'on compare une collection de menus d'un semaine du début de l'année 1939 et la collection correspondante de l'année 1942 par exemple, on a la preuve que la composition des menus et l'ordonnance des mets sont fort différents bien que les principes culinaires restent les mêmes, mais on cherche à satisfaire l'appétit et les goûts des clients par d'autres moyens.

Il y a déjà de nombreuses années que l'hôtellerie tient compte des désirs de ses hôtes dans le domaine de la cuisine diététique, des menus végétariens, de la consommation accrue de légumes et de salades, etc., et il suffit d'examiner des cartes des mets pour constater qu'elles ont peu à peu évolué dans ce sens. Mais pour les clients qui ne demandent pas un régime spécial, il faut continuer à composer des menus selon les goûts de la majorité de nos hôtes et l'on constate que l'aversion qu'ont pour la viande certains végétariens endurcis ou certaines personnes souffrant de maux d'estomac n'est pas aussi généralisée que les journaux voudraient le faire croire.

Mais il est encore une chose qu'il est bon de spécifier, c'est que dans quelques années des personnes qui sont couvert d'hygiène alimentaire réclament des menus sans viande, pensent surtout à leur porte-monnaie et espèrent ainsi obtenir des prix réduits. Or, on a pu constater avec l'introduction des jours sans viande que les menus végétariens ne permettaient pas de faire des économies qui justifient une réduction du prix de pension ou du prix des repas.

Les restrictions que nous imposent la situation de notre approvisionnement, restrictions qui risquent d'augmenter encore cet hiver ou le printemps prochain, nous obligent probablement à des simplifications de menu qui dépasseront peut-être les désirs de ceux qui critiquent encore l'abondance de la cuisine d'hôtel. Et si, après ces années pénibles, la clientèle s'habitue si bien à la cuisine de guerre qu'elle ne veuille plus, lorsque les conditions économiques normales seront rétablies, revenir à la cuisine d'avant-guerre, nos hôtes peuvent être sûrs que l'hôtelier sera le premier à s'adapter à cette transformation des habitudes alimentaires.

Pour bien préciser le problème et éviter que les honorables et trop dispersés, nous avons pris nos collaborateurs de prendre position et de répondre aux 6 questions suivantes:

1. Vos hôtes ont-ils exprimé le désir de voir la composition des menus simplifiée ou modifiée?
2. Quelles ont été les critiques et les propositions de votre clientèle?
3. Avez-vous constaté un désir de changement assez général pour justifier l'abandon des méthodes culinaires actuelles?
4. Quelles sont les transformations que vous avez apportées à la composition de vos menus ces derniers temps?
5. Le rationnement actuel n'a-t-il pas déjà entraîné une diminution appréciable de la consommation de la viande?
6. Le remplacement accru de la viande par d'autres denrées a-t-il eu pour conséquence une modification de vos dépenses de cuisine qui justifie une hausse ou une baisse des prix de pension?

Et maintenant voici ce que nous a répondu M. Ad. Haerberli, adm. délégué des Hôtels Mirabeau, Royal et Savoy à Lausanne:

Le problème de l'adaptation de la cuisine d'hôtel à l'alimentation hygiénique moderne est, d'une part, moins compliqué qu'on ne pourrait le penser à première vue et, d'autre part, il a déjà, de par les circonstances, été résolu en grande partie.

Si les changements intervenus n'avaient été au nom d'une réforme de l'alimentation plutôt que de la conséquence des restrictions, sans doute aurait-on remarqué davantage les simplifications et modifications très grandes qui ont été introduites dans la cuisine d'hôtel au cours de cette dernière année. Les circonstances actuelles se prêtent d'ailleurs très bien à la continuation d'un tel système. Ceci dit, il faut reconnaître que les clients qui se plaignent de l'abondance et de la richesse de la cuisine sont en nombre infime. Les plaintes qui nous parviennent à ce sujet proviennent sans doute de fanatiques isolés ou de vieilles dames qui, n'ayant ni mouvement ni occupation, peuvent se contenter d'un menu réduit. D'un autre côté, il y a à la matière à un prêt-à-porter très largement exploité pour justifier la location de chambres à des étrangers par des particuliers.

Pour apporter au problème une solution satisfaisante, il faut tenir compte de ce que désire la majorité des clients et voir dans quelle mesure leurs desiderata sont compatibles avec les nécessités et exigences de la situation actuelle.

L'aliment, à la base des critiques de la cuisine d'hôtel, est incontestablement la viande. Or, qu'en est-il aujourd'hui? Du fait des restrictions, la viande n'apparaît plus sur les tables d'hôtel que 5 jours par semaine au lieu de 7. Les circons-

tances peuvent imposer des restrictions plus sévères encore et l'on se rapprochera ainsi toujours plus du régime végétarien.

Si nous interrogeons les clients sur leurs préférences, nous voyons que le plus grand nombre tient à la viande. Chez lui, le client ne mange de la viande peut-être que quelques jours par semaine et encore à un seul repas, mais dès qu'il est à l'hôtel, il tient à une nourriture plus riche, plus substantielle, et ce n'est qu'à cause qu'il a dû s'incliner devant les restrictions qu'il a accepté les simplifications intervenues. Jamais, sans ce cas de «force majeure», les clients n'auraient admis des menus simplifiés.

Comme nous venons de le dire, peu nombreux sont ceux qui font fi de la viande: il y a quelques partisans fanatiques du régime végétarien absolu et ceux-là peuvent l'obtenir car, dans presque tous les bons hôtels, l'on sert aujourd'hui, à qui le demande, un régime cru, régime Bircher, etc. A Lausanne ou, plus qu'ailleurs peut-être, l'on est encore sous l'influence du régime Combe, les clients, sous couleur de régime, commandent tout ce qui leur plaît et entendent que cela soit compris dans le prix de pension. C'est un préjugé — habilement exploité par les fanatiques dont nous venons de parler — que les menus exclusivement végétariens sont bien meilleur marché que les menus ordinaires comprenant de la viande, mais, en réalité, de tels menus sont, selon la saison et les circonstances, même plus onéreux.

Voici maintenant la réponse aux questions posées:

1° Oui, il y a quelques clients isolés, rentrant dans la catégorie que nous avons mentionnée plus haut (vieilles dames, fanatiques du régime végétarien), qui ont suggéré des simplifications.

2° Les critiques formulées se résument à ceci: suppression de la viande, le menu des jours sans viande étant, aujourd'hui encore, suffisamment abondant.

3° Nous ne pensons pas — nous dirons même un «non» catégorique — que la clientèle, dans son ensemble, ait déjà suffisamment admis les principes de l'alimentation nouvelle pour qu'il vaille la peine de transformer complètement le type des menus. Qu'il y ait des cas isolés, nul ne le conteste, mais une exception n'a jamais fait la règle. Nous répétons, à ce propos, ce que nous avons dit ci-dessus: les restrictions imposent d'office des simplifications, modifications qui nous obligent à nous écarter du rite culinaire d'antan.

4° Jusqu'à présent, nous n'avons pas eu besoin d'apporter des modifications spéciales à nos menus, étant donné que, même sans viande, ils demeurent suffisamment abondants et variés pour contenter chacun.

5° Ce n'est pas pour quelques réclamations isolées et pour un peu de bruit fait autour du principe végétarien, qu'il convient de s'alarmer. Les circonstances se chargeront sans doute de nous apporter encore de nouvelles simplifications!

Par la force des choses, les légumes, les fruits prennent déjà le pas sur les viandes. Ainsi, c'est graduellement et tout naturellement que la cuisine se transforme.

6° Moyennant l'adaptation au nouveau régime, notre moyenne de dépense de cuisine, malgré l'augmentation sensible des divers produits, a haussé de 5% seulement, ceci surtout du fait que viandes, gibier, volaille et poisson sont servis en moindre quantité qu'auparavant. A titre d'indication, dans notre statistique de cuisine, les légumes et les fruits figurent par un chiffre égal, supérieur même parfois à celui des viandes, etc.

Quant à envisager une réduction du prix de pension, il ne peut en être question; nous sommes de l'avis qu'il faut plutôt songer à une augmentation dans un avenir pas trop lointain. Une augmentation s'impose non seulement à cause du renchérissement des produits culinaires, lequel serait encore supportable, mais à cause des frais d'entretien et frais généraux qui deviennent de plus en plus élevés et déterminent une augmentation sensible du prix de revient total par client.

Monsieur Mojonnet, Hôtel Bon accueil à Montreux nous répond:

Nos hôtes n'ont pour ainsi dire jamais demandé que la composition des menus soit simplifiée ou modifiée. Ils n'ont par conséquent pas fait de critiques ni de propositions à ce sujet.

Une petite minorité de clients demande parfois peut-être un plat différent du plat principal (plat de résistance). Je dis une petite minorité et alors ces clients peuvent obtenir sans supplément des œufs sous différentes formes ou un met au fromage, ou un deuxième légume ou encore des pâtes. Il ne faut pas oublier qu'actuellement la clientèle a très bon appétit et je ne me souviens pas qu'un client ait renoncé à la viande, bien au contraire, on demanderait plutôt des suppléments. Il faut en général discuter avec le client, et faire en sorte de le satisfaire.

La rationalisation de la cuisine, les jours sans viande, la simplification des menus ont forcément pour résultat une cuisine plus économique.

Pour autant que tous les clients d'une maison se contentent d'une cuisine simplifiée, il en résulte une économie; mais s'il faut faire deux cuisines différentes, c'est le contraire qui se produit.

Communication

Association des anciens élèves

Le comité se fait un plaisir de rappeler aux anciens élèves de l'école hôtelière à Lausanne que l'Assemblée générale aura lieu le mercredi 10 octobre 1941 à Lucerne. Une excursion au Rîthl et à Schwytz est prévue pour le lendemain.

Le président: W. Muller.

Le XXII^{me} Comptoir suisse

Le Comptoir suisse et le tourisme

Au moment où le XXI^{ème} Comptoir suisse vient d'ouvrir ses portes en affirmant un nouvel essor et un nouveau succès, il est certes intéressant d'établir le rôle qu'il a joué et qu'il joue encore dans le développement de notre tourisme national, régional ou local.

D'aucuns, à première vue, verront mal les relations qui peuvent exister entre notre grande foire lausannoise et le tourisme en particulier. Pourtant, elles sont réelles.

Dans une foire nationale comme le Comptoir suisse, l'on ne concevrait pas que le tourisme, l'une de nos principales industries suisses, fût absent. La direction du Comptoir l'a bien compris, puisqu'elle s'est efforcée, dès les premières années, de lui donner une place, jusqu'au jour où elle organisa en son honneur une section spéciale: *Le salon du Sport et du Tourisme*.

Le succès de cette innovation fut immédiat. Toutes nos organisations nationales intéressées y collaborèrent: *Office central suisse du tourisme, Chemins de fer fédéraux, Postes fédérales, etc.* De leur côté, les groupements régionaux du tourisme, les stations de sports, de climatisme, de cure, d'éducation même accordèrent avec empressement leur participation en présentant des stands fort bien conçus où ils rivalisèrent d'ingéniosité et de bon goût. Le public, lui, témoigna de son intérêt avec enthousiasme et le grand salon du sport et du tourisme est aujourd'hui une attraction des plus prisées du Comptoir suisse. Par cette exposition spéciale qui se renouvelle d'année en année, la Foire de Lausanne contribue heureusement au développement du tourisme dans notre pays. Dans le même ordre d'idées, le Comptoir suisse de cette année abrite pour la première fois un *pavillon-dégustation* dû à l'initiative de l'association vaudoise des Intérêts touristiques. Il sera intéressant de voir quel accueil le public va réserver à cette formule originale qui joint l'utile à l'agréable.

Mais cette contribution directe et apparente n'est pas la seule que le Comptoir suisse apporte à la défense des intérêts touristiques de notre pays. L'on ne saurait sous-estimer le rôle essentiel que joue à cet égard son existence elle-même.

Il faut ici définir la notion propre du tourisme. Les temps sont révolus où tourisme était étroitement synonyme de voyages de plaisir, dans quelque station de villégiature plus ou moins favorisée par la nature où d'astucieux entrepreneurs avaient promptement bâti quelques hôtels internationaux groupés autour d'un casino. La notion s'est étendue et dès lors une ville comme Lausanne est une station de tourisme aussi bien qu'Interlaken par exemple. Les mœurs du public voyageur se sont également transformées. Sa curiosité s'est aiguisée. A une plus grande facilité de voyages, correspond chez le touriste un plus vif intérêt pour le folklore, pour la vie même du pays qu'il visite. C'est ainsi que le Comptoir suisse, exposition nationale, devient par son caractère propre, une manifestation du plus haut intérêt pour le tourisme en général.

Car le Comptoir suisse n'est pas une exposition sévère et thématique que seul le spécialiste peut apprécier. Ce qui fait son charme et son attrait pour le profane que sera toujours le touriste commun, c'est sa présentation pleine d'agrément. Celui qui fut une fois au Comptoir sait bien de quoi je veux parler. Nul ne saurait y passer indifférent. Les interminables rangées de stands seraient bien vite fastidieuses pour le touriste-visiteur s'il n'y avait les magnifiques jardins fleuris, les échoppes animées de nos artisans, les refuges de dégustation, les fameux «carnotzets» de chez nous enfin qui invitent au repos, à la détente, aux plaisirs de la bonne chère et des vins généreux.

La formule est heureuse. Elle rend toute chose plus vraie, parce que l'homme y est lui-même. Tel est le Comptoir suisse, une fresque animée et colorée des multiples ressources de notre agriculture, de notre commerce, de notre industrie, de notre artisanat. Un tableau vivant

et sincère du génie de notre peuple dans ses manifestations les plus diverses.

Il faudrait douter de lui, si un touriste n'y était point sensible. Dr E. Faillat.

L'opinion de l'hôtellerie lausannoise

M. E. Naef, journaliste, a pu interviewer M. J. A. Muller, président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, qui lui a fait les déclarations suivantes:

— Nous nous trouvons actuellement dans la première année où l'automobilisme connaît un très sérieux ralentissement, une forte diminution de trafic. Il est ainsi probable que les visiteurs du Comptoir Suisse qui viennent à Lausanne d'assez loin, seront peut-être obligés de séjourner plus longtemps sur place, ou aux environs immédiats de la ville. Il est clair que toute grosse manifestation offre un réel intérêt pour l'hôtellerie qui vit, ne l'oublions pas, tant du séjour que du passage des hôtes dans une cité où dans une région.

— C'est dire que vous êtes satisfait de l'essor du Comptoir Suisse?

— Nous avons un très gros intérêt, sans doute, à voir se développer notre Comptoir Suisse et à enregistrer ses constants progrès. Grâce au Comptoir Suisse, la ville de Lausanne reçoit la visite de milliers de personnes. Pour beaucoup, cette visite les incite à revenir par la suite, et c'est ainsi un nouveau bénéfice indirect que nous retirons de cette institution. Le «roulement touristique» est une notion importante en hôtellerie, et à laquelle on n'attache pas toujours toute la valeur désirable. C'est un excellent moyen d'attirer des visiteurs dans une région déterminée, ou dans une localité.

— Lausanne enregistre-t-elle des statistiques intéressantes à l'époque du Comptoir Suisse, soit en septembre?

— Dans certaines catégories d'hôtels, on note des résultats fort intéressants pendant toute la période de la foire. L'avantage commercial d'exploitation est incontestable, comme d'ail-

leurs pour les restaurants et les cafés. Je suis certain que plus le Comptoir Suisse se développera, plus ses bienfaits commerciaux par rapport à l'hôtellerie se feront sentir.

En terminant, M. J.-A. Muller a tenu à nous dire qu'il se félicitait que la direction du Comptoir Suisse ait accepté, au sein de son organisation, la collaboration active de membres de la section de Lausanne de la Société Suisse des Hôteliers. Cette collaboration ne pourra que donner d'excellents résultats.

Divers

Le boudin est autorisé le mercredi

Comme nous l'avons laissé entendre dans le dernier numéro de notre journal, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation a décidé d'autoriser jusqu'à nouvel ordre, le mercredi sans viande, la cession, l'acquisition et la consommation de boudins ne contenant aucun fragment de chair ou d'organes animaux, ainsi que du sang employé en cuisine. En outre, on peut céder ou consommer ce jour-là les sortes de saucisses au foie qui dans les habitudes allemandes sont préparées avec le boudin.

Le poids de ces saucisses ne doit toutefois pas dépasser celui du boudin. Les autres jours, excepté le vendredi, la cession, l'acquisition et la consommation ne sont soumises à aucune mesure restrictive.

Par contre, il reste interdit de céder, d'acquies ou de consommer le mercredi de la viande, abats compris (foie, poumons, cœur, rognons, etc.), et des produits carnés d'animaux à sang chaud à l'exception du boudin et des saucisses au foie.

Les prescriptions en vigueur, applicables au vendredi sans viande, ne sont également pas modifiées par la dérogation consentie le mercredi à vendre des boudins et des saucisses au foie de l'espèce décrite.

Ces nouvelles prescriptions entrent en vigueur le 17 septembre.

BLANK & CO.

Première maison suisse vendant exclusivement aux Hôtels et Restaurants des

VINS ROUGES FRANÇAIS

Importation directe
Caves et Bureaux:
Rue de Fribourg 7, VEVEY Téléphone 5.24.88

Entreprises particulières en douane. — Expéditions en fûts, litres et bouteilles, franco gares C.F.F.

Représentants à disposition de MM. les Hôteliers et Restaurateurs pour tous renseignements, prix et échantillons.

Pour la Suisse allemandique: MM.
S. Mauch, Hohlstrasse 77, Bâle Tél. 3.28.89
C. Müller, Neuveville, Tél. 8.72.40
E. Münzinger, Rue des Vergers 8A, Clarens, Tél. 6.21.04
M. Schaefer, Limmatstrasse 89, Zürich Tél. 2.42.92
A. Schner, Muldenstrasse 42, Berne

Pour la Suisse romande: MM.
J. Arragon, Avenue Grand Hôtel 16, Vevey, Tél. 5.28.54
L. Belotti, Avenue de France 33, Lausanne, Tél. 2.80.15
E. Fabud, Avenue Sébaste,ully-Vevay, Tél. 2.77.78
R. Rossier, Avenue de Corsier 6, Vevey, Tél. 5.24.80
J. Rossier, La Vigne, Corsier, Tél. 5.17.43
J. Schauder, Avenue Léman 36, Lausanne, Tél. 2.28.94

Pour Valais et Tessin: M.
Aug. Lugon, Evionnaz, Tél. 6.26.04

Livraisons parfaites. Références de 1^{er} ordre.

Zu verkaufen die Hotelbesitzung Breitlauenenalp 1550 m ü. M.

— ob Interlaken, bestehend aus Kurhaus und Nebengebäude, mit 60 Fremdenbetten, vollständig möbliert. Zentralheizung und elektrisches Licht. Dank der schönen Lage bei der Station Breitlauenen der Schyns-Platte-Bahn inmitten von Tannenwäldern eignet sich das Objekt ganz besonders auch als Sommer-, Ferien- od. Kindererholungsheim usw. Sehr günstige Verkaufsbedingungen. Die Liegenschaft kann bis Ende September besichtigt werden. Anfragen sind zu richten an die Direktion der B. O. B. in Interlaken (Tel. 1.37).

Junger Hoteldirektor

flotte, schlanke Erscheinung, Leiter bekannten Grosshotels, sucht Bekanntschaft zwecks

Heirat

mit hübscher, katholischer Tochter, Alter 25—30. Etwas Vermögen, evtl. eigenes Geschäft erwünscht. Strengste Diskretion. Zuschriften mit Bild unter Chiffre G 8988 Z an Publicitas, Zürich.

H. BÉARD MONTREUX
Réparation et réargenteur au 1^{er} titre de tout matériel déterioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1^{er} ordre

Wash-Maschine
10—15 kg trockene Wäsche
zu kaufen gesucht.
Offerten unter Chiffre N. R. 2385 an die Hotel-Revue, Basel 2.

ATTENTION. — OCCASION UNIQUE
5 chambres avec immovable à Vevey, s/Ollon, bon CAFÉ-PENSION 10 chambres, tout confort. — A vendre immovable à Vevey s/Ollon, joli HOTEL-PENSION 10 chambres, tout confort. Prix et conditions à ne plus revenir. A Lausanne à remettre RESTAURANT-PENSION, plein centre, 7 chambres meublées, tout confort, 7000 frs. — A Lausanne à remettre HOTEL-PENSION d'Etranrens, 30 chambres, tout confort, 25.000 frs. 22 ans même tenancier. Offres sous chiffre M. E. 2387 à l'Hotel-Revue, Bâle 2.

Bekanntschafft zwecks späterer Heirat
mit Herrn in den 50er Jahren. Küchenchef bei vorz. Offert. mit Bem. rechte man vertrauensvoll unter Chiffre A. L. 2383 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen wegen Umstellung auf elektrische Küche, gut erhaltenen
Grossküchen-Kohlenherd
mit Boiler-Anlage. Nicht im Betrieb zu besichtigen. Off. unter Chiffre S. A. 6744 Ba. an Schweizer-Annoncen A. G., Baden.

Zu verkaufen in Zürich, krankheitshalber, möbliertes
Apartmenthaus
20 Zimmer. Vollbesetzung, sehr gute, zentrale Lage, günstiger Hauszins. Nötiges Kapital 20—30 mille. Gefl. Offerten unter Chiffre A. P. 2381 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Silbermagen
für Gross-pièce chaude mit Gemüsebehälter u. Saucieren
zu kaufen gesucht.
Offerten unt. Chiffre S. W. 2348 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Landgasthof
im Berner Oberland, gut frequentiert
zu verkaufen.
Offerten unt. Chiffre L. G. 2379 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestqualifizierte Fachleute suchen per sofort
Hotel-Restaurant od. Hotel-Pension
von 30—60 Betten, Jahres- oder Saisongeschäft
mietweise zu übernehmen.
Detaillierte Offerten sind erbeten unter Chiffre F. R. 2382 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

risi - Suppen
- Würze
- Bouillon
dürfen in keiner guten Küche fehlen.
Risi-Nahrungsmittelfabrik AG., Basel 19
COMPTOIR SUISSE in Lausanne, Halle III D, Stand Nr. 643
Telephon 3 53 02 (Zentrale Comptoir)

Handelsschule Rüedy BERN
Bollwerk 35 Telephon 31030

Bekanntschafft zwecks späterer Heirat
mit Herrn in den 50er Jahren. Küchenchef bei vorz. Offert. mit Bem. rechte man vertrauensvoll unter Chiffre A. L. 2383 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen in Zürich, krankheitshalber, möbliertes
Apartmenthaus
20 Zimmer. Vollbesetzung, sehr gute, zentrale Lage, günstiger Hauszins. Nötiges Kapital 20—30 mille. Gefl. Offerten unter Chiffre A. P. 2381 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Silbermagen
für Gross-pièce chaude mit Gemüsebehälter u. Saucieren
zu kaufen gesucht.
Offerten unt. Chiffre S. W. 2348 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Landgasthof
im Berner Oberland, gut frequentiert
zu verkaufen.
Offerten unt. Chiffre L. G. 2379 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bestqualifizierte Fachleute suchen per sofort
Hotel-Restaurant od. Hotel-Pension
von 30—60 Betten, Jahres- oder Saisongeschäft
mietweise zu übernehmen.
Detaillierte Offerten sind erbeten unter Chiffre F. R. 2382 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärin - Buchhalterin
mit Praxis aus Fremdenbetrieben, versiert im Rufsystem gesucht von grösserer Privatklinik der Ostschweiz. Jahres- und Dauerstelle. Eintritt Oktober/November oder nach Übereinkunft. Offerte mit Bild und Angabe der Referenzen erbeten unter Chiffre P. K. 2389 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Fortwährend Kurse
für Franz., Italien., Engl., Stenodactyl., Sekretäre (innen), Korrespondenten (innen), Dolmetscher, Buchhalter, Diplom in S. 4, u. 6 Monaten. Staatsstellen in 3 Mon. In jed. Klasse nur 5 Schüler
ECOLE TAME Neuchâtel 33 und Luzern 33

Restauranttochter
allererste, sehr gut präsentierende Kraft gesucht. Ausführliche Anmeldungen mit Bild an Holbeinstube Basel.

Important Bar-Dancing cherche
Barmaid - Caissière
parlant français, allemand, anglais. Place à l'année (ville). Faire offres détaillées, avec photos, copie de certificats et références sous chiffre B. M. 2380 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

NEOSA
Frisches Milchpulver
mit natürlichen Naturprodukten hergestellt
NEOSA ist ein Bienen- und Honig-erzeugnis
SCHWEIZER MÖHLENWERKE A.G. LUZERN

Einmachflaschen BÜLACHER
5 Liter, 4 cm Halsweite
à Fr. 2.20 per St. ab Luzern
Rud Meyer
Sihne-Gasse 11, Luzern
Weinmarkt II, Raststätte U

Papier-Service
Liefert Ihnen besonders vorteilhaft:
Erwin Arta-Erno, Sulgen-H., Tel. 5 22 04.

OCCASION A VENDRE
FOURNEAU - POTAGER
d'hôtel. Marque Sarina. Convientrait pour établissement 20—30 lits. Faire offre à E. Viscol-Duc, Hôtel Bellavista, Montana-Vermales.

Ta dellose
Eisenholzkugeln mit und ohne Griff, hage, Kegel mit und ohne Patent, Gummiringe, Gummikugeln, evtl. mit Griff. Bitte Preisliste verlangen!
Ed. Liebherr, Ermatingen, Tel. 52.96

Tochter, jüngerer, ist Heim in kleinem, gutem Hotel als Stütze der Hausfrau
geboten, muss in allen Fächern tüchtig sein, um auch die Leitung übernehmen zu können. Evtl. ist Übernahme möglich. Off. mit Ref. und Bild unter Chiffre J 6049 an Publicitas Lugano.

Geschäftsbücher für Hotels
Liefert prompt und billig
Zentralbureau
Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2
Gefl. Musterbogen verlangen

HORGEN GLARUS
zeitgemäss zweckmässig formschön bequem
A.-G. Möbelabrik Horgen-Glarus in Horgen