

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 43

Basel, 23. Oktober 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 43

Bâle, 23 octobre 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.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hoteller-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfzigster Jahrgang
Cinquantième année

. Paraît tous les jeudis

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

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 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

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Die Konkurrenz der möblierten Zimmer

Der Wettbewerb der privaten Zimmervermietung zum Nachteil des eigentlichen Beherbergungsgewerbes macht sich mit dem übersetzten Bettenangebot, wie es seit dem Ausbleiben der Auslandsgäste vorhanden ist, immer stärker geltend. Über das Ausmass der Privateinquartierung von Feriengästen liegt leider nur ein beschränktes amtliches Zahlenmaterial vor. Einzig die bündnerische Fremdenverkehrsstatistik erfasst auch die in Privathäusern eingemieteten Personen, deren Logiernächte nach den Ausweisen der Statistik in den letzten sechs Jahren zwischen 11 und 15,5% aller Übernachtungen ausmachten. Weiteres aufschlussreiches Zahlenmaterial förderte eine Studie von Dr. A. Koller über „Entwicklung und Umfang des Fremdenverkehrs in der Schweiz“ zutage, in welcher Näheres von Stichtagserhebungen der eidg. Oberpostdirektion über die nicht in Hotels und Gasthöfen wohnenden Feriengäste berichtet wird. Aus dieser Übersicht, die sich auf die Jahre 1938 und 1939 bezieht, geht deutlich hervor, welche beträchtliche zahlenmässige Bedeutung den Privatgästen an einzelnen Fremdenorten, so z. B. im Berner Oberland, zukommt. Am Sommerstichtag wohnten z. B. in Adelboden, Brienz, Grindelwald, Lenk, Mürren und anderswo mehr Gäste in Privatlogis, als in den dortigen Hotels.

Nun ist auf die Initiative unseres Vereins hin von der Expertenkommission in Fremdenverkehrsangelegenheiten ein Entwurf zu einer eidgenössischen Regelung der Privatzimmervermietung aufgestellt und verschiedentlich überarbeitet worden. Wenn wir nicht irren, ist seinerzeit den Kantonen die dritte bereinigte Fassung zur Vernehmlassung unterbreitet worden. Wie nicht anders zu erwarten war, bekundeten die Kantonsbehörden wenig Begeisterung für eine zentralistische, eidgenössische Vorschrift. Neben Einwänden föderalistischer Natur und Befürchtungen wegen einer zusätzlichen Belastung der an und für sich schon mit Aufgaben überhäuferten kantonalen Verwaltungszweige, wurde u. a. auch auf die in der kantonalen Gesetzgebung vorhandenen Möglichkeiten verwiesen, um in der Privatzimmervermietung Ordnung zu schaffen.

Es macht nun den Anschein, als ob man sich in Bern durch diese reservierte, wenn nicht ablehnende Einstellung der Kantone davon abhalten lassen will, das Projekt auf diesem Wege weiter zu verfolgen. Dafür soll versucht werden, der Hotelbedürfnisklausel, über deren weitere Verlängerung bis Ende dieses Jahres Beschluss zu fassen ist, eine Bestimmung einzuverleiben, welche die Kantone veranlasst, die private Zimmervermietung einzuschränken.

Diese behelfsmässige Lösung muss aus mancherlei Gründen bei der Hotellerie auf einiges Bedenken stossen. Die sich stetig verschärfende Konkurrenzierung des Beherbergungsgewerbes durch Private, die soweit gediehen ist, dass in typischen Fremdenzentren mehr Gäste anderswo als in den ortsansässigen Hotels und Gasthöfen einlogiert sind, liefert den eindeutigen Beweis dafür, dass es bisher an einer wirkungsvollen gesetzlichen Handhabe gefehlt hat, um dieses Überangebot zu beseitigen. Wo eine solche in der Mannigfaltigkeit der kantonalen Gesetzgebungen doch vorhanden war, so ist sie entweder nicht zur Anwendung gelangt oder sie hat sich als ein untätiges Mittel erwiesen. Aus den negativen Erfahrungen heraus entstand dann unser Begehren, die

Sache beim Bund zu konzentrieren, der einheitlich geltende Grundsätze aufzustellen hätte. Dabei war man in unseren Kreisen allerdings der Meinung, die Regelung der kurzfristigen Ausmietung möblierter Zimmer sei auf die ausgesprochenen Fremdenorte zu beschränken, während die den Kantonen unterbreitete Vorlage dann eine gesamtschweizerische und für alle Kantone verbindliche Neuordnung vorsah. Jedenfalls sollte die bisherige Zerfahrenheit und der Mangel an geeigneten Massnahmen endlich einmal behoben werden. Der nunmehr in Aussicht genommene Ausweg würde uns aber entschieden von diesem Ziel wieder abbringen und nichts anderes als die Umkehr zu den bisherigen unbefriedigenden Verhältnissen bedeuten. Eine Delegation der Gesetzesbefugnisse an die Kantone könnte notfalls nur dann in Betracht kommen, wenn den Kantonen nicht nur das Recht, sondern die Pflicht übertragen würde, einschränkende Vorschriften über die kurzfristige Ausmietung möblierter Zimmer zu erlassen.

Im weitem stellt sich die Frage, ob es klug sei, das Hotelbausetzung so zu erweitern, dass es auch noch die Privatzimmervermietung umfassen würde. Bekanntlich gelangte unser Verein an den Bundesrat mit dem Begehren, die geltende und auf Ende dieses Jahres ablaufende Hotelbedürfnis-

klausel um wenigstens fünf Jahre zu verlängern, gleichzeitig aber auch durch eine Revision, bzw. Ergänzung verschiedener Bestimmungen eine straffere Anwendungspraxis zu gewährleisten. Schon diese Neuerungen geben möglicherweise zu einer gewissen Diskussion im Parlament Anlass, da damit zu rechnen ist, dass sich nicht nur Stimmen gegen eine einschränkende Handhabung der Bewilligungskompetenz, sondern gegen die Fortdauer des Gesetzes überhaupt erheben könnten. Es ist daher nicht gerade angezeigt, das Gesetz mit neuen, ihm bisher wesensfremden Bestimmungen zu überfrachten, um dessen Verlängerung nicht zu gefährden. Freilich besteht ein kausaler Zusammenhang zwischen der Beschränkung des Bettenangebotes durch die Bewilligungspflicht von Hotel-Erweiterungs- und Neubauten und der Regelung der Privatzimmervermietung, indem die Hotelbedürfnisklausel allein nie genügt, um die Anpassung des Angebotes dem tatsächlichen Bedürfnis zu erreichen, solange es jedem Privaten freisteht, zahlende Gäste nach Belieben bei sich unterzubringen. Aber dieser innere Zusammenhang zwischen beiden Materien geht auch nicht verloren, wenn das Regime der Vermietung möblierter Zimmer in einem besonderen eidgenössischen Gesetzeserlass geordnet wird. Bei einer getrennten Behandlung lässt sich sogar viel eher eine rechtlich, wie auch wirtschaftlich saubere und klare Ordnung auf beiden Gebieten erreichen.

Brennstoffeinsparung

Von Herm. Meier, dipl. Ing. ETH, Zürich

Anmerkung der Redaktion: In Anbetracht der bevorstehenden Heizperiode lässt sich als wünschenswert erscheinen, die Frage der Brennstoffeinsparung auf Grund der praktischen Erfahrungen des letzten Winters einmal zusammenfassend zu behandeln. Wenn es auch nicht möglich ist, ein einheitliches Rezept, was vorgekehrt und wie geheizt werden soll, zu geben, da die jeweiligen Voraussetzungen von Fall zu Fall und die Heizanlagen von Betrieb zu Betrieb verschieden sind, so mögen die nachfolgenden Ausführungen eines neutralen Fachmannes nützliche Anregungen und Winke geben, wie das Heizproblem mit den verminderten Brennstoffzuteilungen gelöst werden kann.

Der dritte Kriegswinter bringt uns keine vermehrte Brennstoffzuteilung. Dies kann nicht ohne weiteres als Unglück bezeichnet werden, da festgestellt wurde, dass im vergangenen Winter der allgemeine Gesundheitszustand unserer Bevölkerung besser war als in früheren Wintern. Nach Angaben einer Krankenkasse sind 1940/41 Erkrankungen der oberen Luftwege um ca. 25%, übrige Erkrankungen der Atmungsorgane um ca. 12% und andere Infektionskrankheiten, einschliesslich Grippe, sogar um ca. 46% gegenüber dem Winter 1939/40 zurückgegangen. Diese Feststellungen können als Beweis gewertet werden, dass reichliches Heizen verweicht, knapperes dagegen abhärte.

Eine weitere erfreuliche Tatsache ist, dass die Grundlage der Zuteilung verbessert wurde. Im vergangenen Winter wurde nach dem Verbrauch der früheren Jahre zugeteilt, wodurch häufig Ungerechtigkeiten resultierten, indem der frühere Vergewer besser wegkam als der Sparer. Die heutige Zuteilung stellt nun auf das wirklich notwendige Bedürfnis ab und wird dadurch als gerecht empfunden.

Mit den auf diese Art erhaltenen Brennstoffmengen heisst es nun günstig wirtschaften. Die nachstehenden Ausführungen sollen Massnahmen organisatorischer und technischer Art beschreiben, wodurch der Leser die eine oder andere Anregung erhält, welche ihm zu einem günstigen Resultat verhelfen.

Organisatorische Massnahmen

Organisatorische Massnahmen sind: Verminderung der Anzahl der zu heizenden Räume, Herabsetzung der Raumtemperatur und zeitliche Einschränkung des Heizbetriebes.

Die Verminderung der Anzahl der zu heizenden Räume wird von Fall zu Fall anders gelöst werden müssen. In Frage kommen kann Temperierung der Gesellschaftsräume, während Schlafräume ungeheizt bleiben. Dies erfordert

eine entsprechende Unterteilung der Heizungsanlage. Ebenfalls wirksam ist die Leerung schwachbesetzter Flügelbauten und Verlegung in die Hauptbau- oder dann Ausserbetriebsetzung der obersten Stockwerke eines Baues, so dass nur eine bis zwei der unteren Etagen geheizt werden müssen. In Übergangszeiten, d. h. bis zu Aussen-temperaturen von +3° C, sollen Nebenräume, wie Korridore, Dienststiegen, WC-Räume, nicht ständig bewohnte Zimmer usw., nicht geheizt werden. Das gesellschaftliche Leben soll sich auf ein Minimum von Räumen konzentrieren.

Wenn diese Massnahmen ausgeschöpft sind oder aus irgendwelchen Gründen eine genügende Reduktion der zu heizenden Räume nicht mehr möglich ist, so bringt die Senkung der Raumtemperatur eine weitere bedeutende Ersparnis-möglichkeit, und zwar, weil sie sich ebenfalls auf die ganze Heizperiode ausdehnt. Mit Hilfe der von Herrn Privatdozent H. Hottinger an der Eidg. Techn. Hochschule entwickelten Gradtagtheorie kann der Einfluss niedriger Raumtemperaturen auf einfache Art festgestellt werden. Der Brennstoffbedarf lässt sich damit auf längere Perioden, verschiedene Höhenlagen usw. ermitteln. Einen Begriff über das Ausmass der Verschwendung durch zu hohe Raumtemperaturen gibt das Beispiel eines Zweifamilienhauses, welches bei normaler Heizung auf 18° C ca. 12000 kg Koks pro Heizperiode benötigt. Bei Erhöhung der Temperatur auf 19° C während des ganzen Winters ergibt sich ein Verbrauch von ca. 13500 kg, d. h. 12,5% mehr; bei Anwendung von 20° C resultieren 14500 kg, was sogar 21% Vermehrung gegenüber einer Temperatur von 18° C bedeutet.

Dass zu einem solchen Resultat hauptsächlich die Tage in den Übergangszeiten beitragen, sollen folgende Zahlen zeigen: Eine Überheizung um 1° C, d. h. von 18 auf 19° C, an einem Tage mit einer Aussen-temperatur von -10° C ruft eine Vermehrung des Brennstoffbedarfes um 3,6%. Die gleiche Temperaturerhöhung bei einer Aussen-temperatur von 0° C verlangt schon einen Mehrbedarf von 5,6% und bei +10° C sogar von 12,5%. Bei einer Überheizung von 2° C können die genannten Zahlen verdoppelt werden, so dass also an schönen Tagen der Übergangszeit Mehrverbräuche von 25% oder noch höher erhalten werden, wenn nicht besondere Sorgfalt auf die richtige Regulierung des Heizkessels und der Radiatoren gelegt wird.

Die dritte der genannten organisatorischen Massnahmen, die zeitliche Einschränkung des Heizbetriebes, wirkt sich nicht in allen Möglichkeiten gleich vorteilhaft aus. Den grössten Erfolg erreicht man durch Herabsetzung der Heizperiode. Gemäss bundesrätlicher Verordnung darf der Heizbetrieb erst aufgenommen werden, wenn die Aussen-temperatur abends

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Zur Frage einer neuen Sonderzuteilung von Mahlzeitencoupons — Der Fremdenverkehr als Lehrfach in St. Gallen — Unsere Fachschule in Lausanne-Courmayeur. Seite 3: Aus dem Ausland — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktbedingungen. Seite 4: Totentafel — Aus den Sektionen — Vermischtes.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen	Demandes d'admission	Betten
		Lits
Mr. und Frau Heinz und Frieda Hellmann-Thomann, Hotel-Pension Sans-Souci, Davos-Dorf		27
Mr. Dirk Beekhuizen, Hotel-Pension Beekhuizen, Davos-Platz		25
Mr. David Wandfluh, Hotel Oeschinen-see, Oeschinensee ob Kandersteg		20
Mr. Henri Furrer, Hotel Sonne „Scheffeltube“, Stein am Rhein		12
M. Charles Blinzig, Pension Dent du Midi, Villars s. O.		20

18 Uhr an drei aufeinanderfolgenden Tagen auf 10° C oder unvermehrt auf 5° C gefallen ist. Gegenüber dem früher sehr oft gestellten Verlangen um Aufnahme des Heizbetriebes bei einer Aussen-temperatur von +12° C führt diese bundesrätliche Regel zu Ersparnissen z. B. für Zürich von ca. 22% und für Genf von 26%, denn es resultieren dabei im Mai und September normalerweise keine Heiztage mehr, während für einen Heizbeginn bei 12° C Aussen-temperatur jeweils noch mehrere Tage geheizt werden müssten.

Die zeitweise Betriebseinstellung und Zusammendrängung der Arbeitszeit, welche im vergangenen Winter mit vielen Meinungsverschiedenheiten versucht wurden, brachten jedoch nicht den erwarteten Erfolg. Herr Obering. P. E. Wirth, Winterthur, erläutert in der Schweiz. Bauzeitung vom 13. September 1941 auf sehr anschauliche Weise die gemachten Überlegungsfehler. Durch Zusammendrängung der Arbeitszeit wollte man die Betriebsstunden der Heizung reduzieren, in der Meinung, dass im Moment, wo die Heizung abgestellt wird, auch der Wärmeverlust des Gebäudes aufhört. Dies ist ein grundlegender Irrtum, der aber für den mit den Vorkängen nicht näher Vertrauten erschuldbar ist. Mit dem Abstellen einer Heizung hört die Wärmeabgabe eines Baues nicht auf. Diese läuft weiter und wird der im Gebäude ausgesparten Wärme entnommen. Vor Wiederaufnahme der Arbeit muss der so entstandene Fehlbetrag wieder eingebracht werden, was also früheren Heiztagen bedeutet oder Reklamationen über kalte, kaum benützbare Räume.

Dass die Aufenthaltsmöglichkeit in einem Räume nicht allein durch die Lufttemperatur, sondern ebenso sehr durch die Wandtemperatur bestimmt wird, ist durch die physiologisch-physikalischen Untersuchungen der letzten Jahre bereits etwas allgemeiner bekannt geworden. In einem völlig ausgekühlten Bau würde man sich auch bei 20 und mehr Grad Lufttemperatur nicht mehr wohl fühlen, denn die Abstrahlung an die kalten Wände wäre viel zu gross. Man darf deshalb einen Bau gar nicht zu weit auskühlen lassen, weil man ihn sonst nur mühsam wieder mit warmer Luft hochheizen muss.

Der Raumluftung ist ebenfalls grosse Aufmerksamkeit zu schenken. Es kommt immer wieder vor, dass in beheizten Zimmern die Fenster oder Fensterflügel ganz oder teilweise dauernd offen stehen. Bei gutem Willen kann bewiesen werden, dass ein täglich ca. 3maliges kurzes, aber intensives Lüften während ca. 5 Minuten die gleiche Wirkung hat, wie ein ständig offenes stehendes Fenster. Die Fenster sollen dabei ganz geöffnet werden, da dadurch weniger Zugserscheinungen entstehen. Wenn ein Raum zu warm erscheint, so ist der Heizkörper zu drosseln, nicht das Fenster stundenlang zu öffnen.

Obige Massnahmen sollen ständig kontrolliert werden. Vorschriften ohne Kontrolle sind wertlos und führen zu einer allgemeinen Unsauberkeit. Bei der Temperaturkontrolle soll man sich nicht auf Gefühl verlassen, sondern in den wichtigsten Räumen Thermometer anbringen. Diese sollen jedoch nicht an der Aussenwand, sondern an einer Innenwand hängen und vor direkter Sonnenbestrahlung und Heizkörperbestrahlung geschützt sein. Eine elektrische Fernthermometeranlage, auch schon in bescheidenem Ausmass, dürfte in grösseren Anstalten dem Heizer viele Kontrollgänge ersparen.

Technische Massnahmen

Bei den technischen Massnahmen wird unterschieden zwischen solchen bautechnischer Natur und solchen, welche die eigentliche Heizung betreffen. Die folgende kurze Zusammenstellung

Der Isolierung sämtlicher Leitungen, Flanschen usw., welche nicht zur Wärmeabgabe bestimmt sind, z. B. Vorlaufleitungen bei oberen Verteilungen in Dachräumen, ist ebenfalls grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Im allgemeinen wird immer zu wenig isoliert. Isolationsdicken von 50 mm Korkschalen oder 30 mm Glaswolle

Es wurde bis hierher nur von Anlagen mit gewöhnlichen Zentralheizungskesseln gesprochen. Sinngemäss gilt jedoch dasselbe auch für Grossanlagen. Es existieren noch viele ältere Hochdruckdampfkessel, welche von Hand gefeuert werden. Auch hier sind durch Einbau von automatischen Feuerungen, wie Wanderroste, Unterschubfeuerungen usw. nach Systemen von Sulzer, Escher-Wyss usw. bedeutende Ersparnisse erzielt worden. Auch die Rauplauge wird dadurch reduziert, indem die Feuereröfnungen der Roste durch die Roste geöffnet werden müssen. Die Heizer werden entlastet und können sich wirklich der Kontrolle, wie sie heute verlangt werden muss, widmen. (Schluss folgt)

„Wenn wir nun den Standpunkt vertreten, dass ein zusätzlicher Verbrauch im Ausmass von zwei Prozent verantwortet werden kann, so sind hierfür eine ganze Reihe von triftigen Gründen massgebend. Im vornherein ist einmal festzu-

Die Handels-Hochschule St. Gallen stellt somit eine glückliche Ergänzung des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr in Bern dar. Während dieses in erster Linie der wissenschaftlichen Forschung zu dienen hätte, befaßt sich die Handels-Hochschule vorab mit der Lehre und der Ausbildung. Soweit sie Forschung betreibt, geschieht es in Verbindung mit dem Institut für Fremdenverkehr, die Zusammenarbeit mit anderen Institutionen wird von allem Anfang an angestrebt und als unerlässlich betrachtet. Durchaus ferne liegen der Handels-Hochschule Fachschultendenzen. Ihre Fremdenverkehrsausbildung kreuzt sich deshalb in keiner Weise mit den Aufgaben und der Wirksamkeit bestehender Fachschulen, sondern ist geeignet, diese zu ergänzen, indem sie sich in den Dienst der Fremdenverkehrsverwaltung stellt. Die Spezialisierung in Verbindung mit einer nur teilweisen Spezialisierung stellt.

Schliesslich befasste sich die Schulkommission mit der Frage der Reorganisation der Fachschule und für das Gastgewerbe im allgemeinen. Bekanntlich hat Herr Dr. Böschenstein, Chef der Sektion für berufliche Ausbildung, ein bezügliches Projekt ausgearbeitet, welches er den vier in Basel anwesenden Vertretern der Kantone Aargau, Neuchâten, Luzern und Zürich übermittelt hat. Die Fachschulkommission ist grundsätzlich der Auffassung, dass das Projekt von Herrn Dr. Böschenstein als Grundlage für weitere Diskussionen dienen könne, dass es aber unter Berücksichtigung der heutigen Kriegslage gewisse Modifikationen erfordere. Bezügliche Entscheidungen der Fachschulkommission werden im nächsten Zentralratssitzung mit einem Referat von Herrn Dr. Böschenstein behandelt werden. M. R.

Aus dem Ausland

Die Hotelschulen in Italien

Staatliche Schulen. Es gibt neun Handelsschulen zur Ausbildung von Hotelangestellten (Scuole di Avviamento Professionale a tipo commerciale alberghiero) mit dreijähriger Ausbildungszeit in Abbazia, Cortina d'Ampezzo, Genua, Mailand, Neapel, Salsomaggiore, Sressa, Turin, Triest. Die Schulen in Genua, Neapel und Triest sind sogenannte Bord-Handelsschulen, weil hier die für den Dienst auf den Schiffen der italienischen Handelsmarine bestimmten Angestellten ausgebildet werden. Weiter gibt es zehn zweijährige Ergänzungshandelskurse zur Ausbildung von Hotelangestellten (Corsi secondari di Avviamento professionale a tipo commerciale alberghiero). Sowohl die Schulen als auch die Kurse unterstehen dem italienischen Unterrichtsministerium. Der Lehrplan berücksichtigt weitgehend die Schulung im Hoteldienst und den Unterricht über Baudenkmäler, Kunstschätze und Verkehrsgeographie.

Fortbildungskurse der Enfalce. Die Enfalce (Ente Nazionale Fascista di Addestramento per i Lavoratori del Commercio) hat in ganz Italien praktische Kurse für die Angestellten des Hotelgewerbes eingerichtet. Im Jahre 1940 waren es etwa achtzig (für Ausbildung und Fortbildung) für Angestellte im Restaurantbetrieb von Hotels und Gasthäusern, in Cafés und Bars, für das Zimmer- und Empfangspersonal in Hotels, sowie das Küchenpersonal.

Die Schule für Hotelgewerbelehrlinge in Grado, die vom Provinzsausschuss für Fachausbildung Triest eingerichtet wurde, hat das Ziel, diejenigen jungen Leute anzulernen und weiterzubilden, die in den Gaststadtdienst in Hotels, Restaurants, Pensionen, Trattorien, Cafés und Bars eintreten wollen. Die Schule umfasst drei Lehrgänge: einen Vorbereitungskurs, einen Kurs zur Fachausbildung und einen Fortbildungskurs. Zu jedem dieser Lehrgänge werden nicht mehr als 20 Schüler zugelassen, die nicht unter 14 Jahren sein dürfen und eine zweijährige Berufsvorbildung hinter sich haben müssen.

Die Schule für Hotelangestellte, die von der römischen Stadtverwaltung abhängt und drei Jahre dauert, hat den gleichen Lehrplan, der vom Erziehungsministerium für die Handelsschulen zur Ausbildung von Hotelangestellten aufgestellt worden ist.

Abschliessend ist noch zu erwähnen, dass nach Friedensschluss auf Betreiben der Enfalce in Castelfusano (Lido di Roma) eine Hotelschule eingerichtet werden soll, die unter den bisher bestehenden Fach-Schulformen die Stellung einer Meisterschule einnehmen wird.

Da sie dem Grande Albergo, das dort gebaut werden soll, angeschlossen sein wird, werden Theorie und Praxis Hand in Hand gehen. Die Schüler, die unter den Teilnehmern an den Lehrgängen der Hotel-Berufsschulen ausgewählt werden, sollen ihre praktische Schulung in dem grossen Hotel erhalten.

Aus der französischen Hotelindustrie

Der Präsident der neuen Berufsorganisation der französischen Hotelindustrie hat kürzlich dem Staatssekretär der nationalen Wirtschaft und der Finanzen ein umfangreiches Memorandum über die gegenwärtige Lage des französischen Hotelgewerbes überreicht, dem wir folgende aufschlussreiche Einzelheiten entnehmen:

Seit Kriegsbeginn sind zahlreiche Hotels unter Bedingungen requiriert worden, die vielleicht nicht immer durch die Umstände gerechtfertigt wurden und daher eine besonders schwere Belastung der betreffenden Hotelbetriebe bedeuten. Die anormale und weitgehende Beanspruchung von Hotelräumen durch die requirierenden Zivil- und Militärbehörden muss notwendigerweise eine übermässige Abnutzung des Mobiliars und der technischen Einrichtungen im Gefolge haben, eine Abnutzung also, die in keinem Verhältnis mehr zur normalen Zweckbestimmung der Räume steht. Schon jetzt sehen sich viele französische Hoteliers gezwungen, umfangreiche Reparaturarbeiten an ihren Gebäulichkeiten und Erneuerungen an der gesamten Inneneinrichtung, vor allem an Möbeln, Maschinen, Material, Wäsche und Zubehör aller Art, vornehmen lassen, nur um ihre Unternehmen nach dem Krieg wieder auf die alte Höhe bringen zu können.

Nicht minder brennende finanzielle Probleme zwingen den Hotelier schon dazu, sich gegen fiskalische Auffassungen zu wenden, die zwangsläufig zum Ruin einer Reihe mittlerer und kleinerer Hotelbetriebe führen müssen. Da die requirierten Hotels im kommerziellen Sinn nicht mehr „rentieren“ können, und die in der letzten Bilanz für Verluste oder Entwertung von Inventar eingesetzten Amortisationen angesichts der inzwischen erfolgten Preissteigerungen bzw. Qualitätsverschlechterungen den Neuschaffungswert bei weitem nicht mehr erreichen, sind bilanzmässige Scheingewinne entstanden, auf die sich der Fiskus für die derzeitigen Steueranforderungen stützt. Andererseits — so führt die Denkschrift aus — wird die fiskalische Erfassung unverhältnismässig hoher Betriebsüberschüsse (z. B. infolge der Flüchtlingskonjunktur in gewissen Grossstädten des besetzten Gebiets) dadurch illusorisch gemacht, dass die Gesetzesverordnung, die eine steuerliche Voraushebung auf den Reingewinn einführt, als Vergleichsmassstab ausgerechnet die Steuerjahre 1937 und 1938 festlegt, in denen das französische Hoteliergewerbe bekanntlich eine Krise ohnegleichen durchmachte.

Zu den in der Denkschrift aufgezeigten Unzulänglichkeiten wird von fachkundiger Seite bemerkt, dass ein engeres organisches Zusammenarbeiten aller Hoteliers, vor allem bei der Deckung des laufenden Erneuerungsbedarfes, angestrebt werden müsse. Hierdurch kann die Neubeschaffung von Einrichtungsgegenständen und Material bedeutend erleichtert und verbilligt werden. Es sind dann auch Schritte getan worden, um derartige Bezüge durch kollektive Anmeldung bei den zentralen Materialverteilungsstellen zu sichern und gegebenenfalls Sammelbestellungen, z. B. an Hotelwäusche, Putzmittel usw., unmittelbar beim Fabrikanten aufzugeben. Man hofft auf diese Weise, die industriellen Beschaffungskäufe, die jedem Inhaber einer „Carte d'acheteur“ nach wie vor gestattet sind, einschränken und so zu einer ge-

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Anmeldung der steuerbaren Warenlager

Die eidgenössische Steuerverwaltung erlässt gestützt auf den Bundesratsbeschluss vom 26. September 1941 über die Besteuerung der Warenvorräte von Detailhändlern die Aufforderung zur Anmeldung der steuerbaren Warenlager. Nach dem genannten Bundesratsbeschluss sind Warenhändler und Warenhersteller, die sich nicht vor dem 1. Oktober 1941 nach den massgebenden Bestimmungen des Bundesratsbeschlusses über die Warenumsatzsteuer bei der eidgenössischen Steuerverwaltung als Grossisten angemeldet haben, und deren steuerbarer Warenvorrat einen Gestehungswert von über 30000 Franken hatte, verpflichtet, eine Steuer zu entrichten.

Von der Steuerpflicht sind ausgenommen: Landwirte, Forstwirte, Gärtner und Weinbauern, ausschliesslich Erzeugnisse des von ihnen selbst bebauten Bodens oder selbst gezüchtetes Vieh oder Geflügel liefern, das ausschliesslich oder vorwiegend mit Erzeugnissen des selbst bebauten Bodens aufgezogen worden ist; ferner Gastwirte, die sich ausschliesslich mit gastgewerblichen Leistungen (Bewirtung und Beherbergung) befassen, sowie öffentliche und private Anstaltsbetriebe, deren Warenverbrauch ausschliesslich der Verpflegung und Beherbergung ihrer Insassen dient. Die Anmeldefrist geht bis zum 15. November 1941.

Gedörrte Birnen und Birnenschnitze

Die Eidgenössische Preiskontrollstelle hat im Einvernehmen mit dem Kriegsernährungsamt höchstzulässige „Produzenten-, Engros- und Detailpreise für gedörrte Birnen und Birnenschnitze“ festgesetzt. In den verschiedenen Preisgruppen, die im „Handelsamtsblatt“ näher umschrieben sind, gelten folgende Detailhöchstpreise: nur feine, röttschnitzige (weichgedörrte) Spezialsorten pro Kilo netto Fr. 2.75 bis 3.05; alle sogenannten Mittel- und Fleischbirnen Fr. 2.40 bis 2.60; Theilbirnen (beste Handelsware) Fr. 2.15 bis 2.35; andere Mostbirnen je nach Qualität und Sorte Fr. 1.55 bis 1.75. Delikatessdörrbirnen sind frei.

Etwas über Kartoffeln

Die Kartoffeln spielen in der gegenwärtigen aussergewöhnlichen Zeit für unsere Ernährung und die Landesversorgung eine wichtige Rolle.

rechteren Verteilung des immer knapper werdenden Materials gelangen zu können.

Daneben wird das „Comité Hotelier“ sich mit dem Aufbau einer Kreditorganisation befassen, die, in enger technischer Zusammenarbeit mit der neugegründeten „Zentralkasse für kommerziellen und industriellen Hotelierkredit“, der Nachfolgerin des „Crédit Hôtelier“, notwendige Finanzierungen, vor allem zwecks Wiedereröffnung geschlossener Betriebe und zwecks Vornahme unaufschiebbarer Erneuerungsarbeiten, weitgehend erleichtern wird.

W. Bs.

Sie sind uns ausser dem Getreide für die Ernährung beinahe unersetzlich. Wenn auch der Verbrauch vor dem Kriege unter der Konkurrenz der Teigwaren beträchtlich zurückgegangen war, macht er pro Kopf der schweizerischen Bevölkerung in städtischen Verhältnissen durchschnittlich 90 kg aus, in bäuerlichen Verhältnissen 130 kg. Die Kartoffel ist im Verhältnis zu ihrem Nährstoffgehalt billig und hilft uns, unsere anderen Vorräte zu strecken. Eine Normalernte deckte bereits vor dem Kriege nahezu unseren Bedarf; durch den Mehranbau haben sich die Erträge vergrössert, so dass wir unserer Landesversorgung ruhig entgegensehen dürfen. Wichtig ist, dass wir nicht zu frühe einkellern.

Der hohe Nährwert der „Härdöpfel“ war von jeher bekannt; aber erst die wissenschaftliche Forschung hat die grosse, gesundheitliche Bedeutung ergründet. Sie hat ergeben, dass Kartoffeln mit Obst, Gemüse und Milch zu den wichtigsten Schutzstoffträgern gehört, die nötig sind, um unseren Körper aufzubauen und für den normalen, reibungslosen Betrieb des Körpers zu sorgen. Der Grund liegt in erster Linie im hohen Gehalt an Vitamin C, wovon durchschnittlich 30 Milligramm auf 1 kg Kartoffeln entfallen. Man konnte z. B. feststellen, dass im letzten Jahrhundert Skorbut bei Kartoffel-Fehlerten in jenen Ländern epidemisch auftrat, wo die Kartoffel die Hauptnahrung bildete.

Heute ist es überaus wichtig, dass von diesen wichtigen Vitaminen nichts verloren geht. Sie werden am besten erhalten, wenn man die Kartoffeln in der Schale kocht oder, noch besser, dämpft. So sollte also z. B. auch Kartoffelstock nur von Kartoffeln in der Schale zubereitet werden. Ausserst schädlich ist auch das Herumliegenlassen der geschälten Früchte, oder das lange Einlegen in Wasser, wo nicht nur Vitamine verlorengehen, sondern auch wichtige Mineralstoffe ausgewaschen werden. Beim Schälen der Kartoffeln verwende man *rostriffe Messer*, da sonst durch die Oxydation bereits ein Teil des Vitamins C verloren geht.

Wenn auch der Gehalt im Laufe der Lagermonate etwas zurückgeht, ist er doch bis zum Frühling für eine normale Ernährung ausreichend. Ausser dem hohen Gehalt an Vitamin C und kleineren Mengen Vitamin B, besitzt unsere Kartoffel noch einen, wenn auch kleinen, Gehalt an hochwertigem Eiweiss. Nicht unerwähnt dürfen wir ausserdem den hohen Eisengehalt lassen. Die Kartoffel ist in dieser Hinsicht auch der Milch überlegen. Wir nennen sie darum nicht zu Unrecht eines unserer wichtigsten und billigsten Nahrungsmittel.

G. R.

fenster abdichten
heisst Heizmaterial sparen!
SUPERHERMIT
Zürich, Schindli, Leventhalstrasse 2, Telefon 52526.

BARACK



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

Das Grossrestaurant zur „BÖRSE“

Zürich 1 (Börsengebäude), beim Paradeplatz (Weinstube, Bierrestaurant, Dancing - Bar, Konzertklub und zwei Kioske)
ist per 1. Dezember 1941 zu zeitgemässen Bedingungen neu zu vermieten

Tüchtige Interessenten, die über Kapital verfügen, wollen sich melden bei der Verwaltung der Tiefengrund A.G., Börsengebäude, Zürich.

Erstkl. Orchester (VON TRIO AN)
ausserst routiniert für Konzert und Tanz
für Wintersaison noch frei!
Offerten unter Chiffre F. B. 2464 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BESTECKE



Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 388 23

Für Hoteliers u. Gastwirte! Gelegenheit!
Zu verkaufen in nächster Nähe der Stadt in schönster, sonniger Lage.

HOTEL-RESTAURANT

16 Fremdenzimmer, 4 Dienstzimmer, Badzimmer, 1 grosser Saal, 2 kleine Säle, grosse Gläserasse, grosse Küche, Vollständiges Betriebsinventar. Bezahlung für über 100 Personen. 5449 m² Land, wobei 3236 m² Bauland. Kaufpreis Fr. 180 000.—, Anzahlung 50 000.—, Auskunft erteilen M. v. Wattenwyl & Cie., Theaterplatz 2, Bern.

Perser - Teppich

Saruk 5,85 x 3,5 m. schönes Stück

billig abzugeben.

Anfragen unter J. 9005 Y. an Publicitas Bern.

Hotel u. Restaurant

(mitleres Hotel mit Jahresbetrieb), mit Tavernenrecht, Mobiliar und Inventar in

LUZERN

auf 15. März 1942

ausserst günstig zu verpachten oder zu verkaufen. Verkaufsnummer: 028 000.—, Anzahlung Fr. 60 000.—, Pachtzins Fr. 6000.—, Offerten unter Chiffre O. 36487 Lz. an Publicitas Luzern.

Gesucht von tüchtiger Kraft per Ende Nov. oder später

Saison- od. Jahresstelle

als **Chef de service** **Chef de rang oder** **Haushelfer**

Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch, Romanisch. Beste Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten erbeten unter Chiffre E. S. 2459 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Masseuse

sucht Stelle an Wintersportplatz, übernimmt auch Hauspflege.

Bevorzugt Kl. Grubbinden. Offerten unter Chiffre A. S. 2452 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, tüchtige, sprachkundige

Bürolistin

sucht Saisonstelle als

II. Sekretärin

(Anfängerin)

in gutes Hotel. Zeugnisse vorhanden. Offerten unter Chiffre D. S. 2460 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

STUCKLIN Spezialisten FÜR
HOTELBOILER-ELEKTRIFIKATION
BASEL TEL. 4 12 85 SCHÖRENMATTEN 52

Hotelliersfrau in allen Teilen des Hotelfaches bewandert, sucht passenden Wirkungskreis
Offerten unter Chiffre F. F. 2463 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Wem darf ich meine Dienste anbieten als
Oberkellner, Oberkellner-Sekretär oder Chef de service

und damit dem Geschäft helfen, Nutzen zu bringen? Sprech die vier Hauptsprachen und bin ausgebildet in Bureau und Reception, bin zielbewusst und energisch. Offert. unter Chiffre H. A. 2453 an die Hotel-Revue, Basel 2.

In diesem Fabrikgebäude sind über 2000 Zimmer-Einrichtungen und Einzeilmöbel eingelagert, für Kunden, die sich bei der Möbel-Plister A.-G. klugerweise rechtzeitig eingekauft haben.
Noch verfügt dieses in der Schweiz führende Vertriebshaus über zahlreiche Einrichtungen in erstklassiger Vorliegsqualität. Profitieren auch Sie!
Verlangen Sie heute noch kostenlos das Sammelwerk „Wie wohne ich schön und richtig!“, mit 320 Seiten und 545 Photos. Dieses Buch darf der unentbehrliche Ratgeber für alle Möbel-Interessenten, gleichgültig ob sie bei der Möbel-Plister A.-G. oder einer andern Firma ihre Anschaffung machen.

Gesucht tüchtige, versierte

Wäscherei-Gouvernante

mit besten Referenzen, für Grosshotel am Genfersee

Eintritt nach Übereinkunft. Jahresstelle.

Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre W. G. 2454 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht als Stütze der Hausfrau

in Hoteliersfamilie mit vielen Kindern (Kinderschweester vorhanden) gesetzte

Gouvernante, Saaltöchter oder Zimmermädchen

welche Freude am Haushalt und an Kindern hat und dann kommende Saison, da Hotel den Winter über geschlossen, einen entspr. Posten bekleiden könnte. Offert. mit Zeugnisschrift. unter Chiffre G. S. 2449 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger, 21-jähriger Koch sucht Engagement als

Commis oder Aide

Eintritt sofort. — Offerten an Otto Bloch, Koch, Bahnhofstrasse, Wald (Zch.), Telefon 311 24.

Küchenchef

solider, zuverlässiger, sicher kalkulierender Mitarbeiter, sucht Wintersaisonstelle. Offerten erbeten unter Chiffre M. A. 2450 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Totentafel

Frau Nina Stirnimann, Wohlenen †

In Wohlenen starb Frau Nina Stirnimann-Fischer, die Mutter unseres geschätzten Mitgliedes und heutigen Besitzerin Frau Witwe A. Glanzmann-Stirnimann des Hotel Rössli. Frau Stirnimann erreichte das hohe Alter von 74 Jahren und führte mit ihrem im Tode vorangegangenen Gatten viele Jahre das bestbekannte und bewährte Hotel und Restaurant Rössli, wo schon ehemals Vater Zumbühl mit seinen drei vielumwobenen Töchtern das Haus zum Treffpunkt des gesellschaftlichen Lebens von Wohlenen erhob. Mutter Stirnimann, Tochter des ehemaligen Bäckermeisters Fischer in Wohlenen, wird uns in liebem Andenken bleiben, überstrahlte doch ihr freundliches und einnehmendes Wesen die heimeligen Räume, mit dem sie die Gäste zu unterhalten wusste. Der Frau Glanzmann und ihrer Frl. Tochter entbieten wir unsere aufrichtige Teilnahme.

J. W.-M.

Aus den Sektionen

Berner Hotellerverein

Unter dem Vorsitz von Herrn Dir. H. Schmid tagten die Hoteller der Stadt Bern zur Entgegennahme verschiedener Berichte über aktuelle Tagfragen. Im Mittelpunkt der Beratungen stand die neu eingeführte Warenumsatzsteuer. Nachdem sich die Vertreter auf der Lebenshaltung schon sehr empfindlich bemerkbar macht, ist es dem Gastgewerbe nicht möglich, die durch die Umsatzsteuer bedingten Auslagen ohne Überwälzung auf den Gast zu übernehmen.

Die zahlreichen durch die Kriegswirtschaft bedingten Erlasse boten Gelegenheit zu ausserordentlich reger Diskussion. Ganz besonders begrüssen die Hoteller die in Vorbereitung stehende Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise.

Weiter sprach sich der Vorsitzende über das Thema Preis und Lohn aus, an welches sich eine rege Diskussion anschloss.

B.

Vermischtes

Eingesäuertes, eingelasenes und in Essig eingemachtes Gemüse

Es gibt verschiedene Mittel und Wege, um auch im Winter Gemüse vom eigenen Pflanzplatz auf den Tisch bringen zu können. Wie man Kabis und Rüben, Bohnen und Krautstiele einsäuert, wie man Gurken, Bohnen und Schnittlauch ein-säuert, oder wie man Tomaten und Cornichons, Blumenkohl, Pilze usw. in Essig einmacht, das sagt uns in leicht verständlicher Art ein neues Büchlein, „Suchrucht ischnyde und ander Recept“, das zum rechten Zeitpunkt herausgekommen ist, um zu helfen, die Erntüberschüsse auf einfache und billige Weise für den Winter haltbar zu machen. Was an altbewährten Rezepten im ganzen Land herum vorhanden ist, wurde gesammelt, von den Experimenten des Eidgenössischen Kriegsanhangsamt bearbeitet und von der „Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich“ herausgegeben. Von dieser Stelle kann es auch bezogen werden zum Preise von 10 Rappen das Stück.

Neue Leitung

Die Gläubigerschaft des in Konkurs stehenden Hotel „Santis“ in Unterwasser hat Frau Emma Schatzmann-Loser mit der Führung des genannten Hotels betraut.

Aus dem Zentralvorstand SHV

Der Zentralvorstand SHV wird am Freitag, den 24. Oktober, in Bern zusammengetreten. Im Vordergrund der Verhandlungen wird die Frage der Heizungszuschüsse und Winterpreise stehen. Von den übrigen vorgesehenen Traktanden seien folgende erwähnt: Warenumsatzsteuer, Autorgebühren, Allgemeinverbindlicherklärung der Hotelpreise, Reorganisation der Fachschule, Nachwuchsfragen, finanzielle Lage des Vereins, Bericht der Direktion und der Wirtschaftlichen Beratungsstelle usw.

Redaktion — Redaktion:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)

Stellen-Anzeiger N° 43

Moniteur du personnel

Offene Stellen — Emplois vacants

Bursche, junger, für Porzellanverkauf und Officearbeiten per sofort gesucht. Offerten mit Bild an Bahnhofbuffet Buchs (St. G.) (1198)

Gesucht Restaurantkocht, nur äusserst tüchtig, Ferner jüngere Saaltochter. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften an Hotel Elite, Biel. (1199)

Köchin (oder evtl. Alleinköchin), tüchtig, selbständig, in Kuranstalt zu sofortigem Eintritt gesucht. Chiffre 1200

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Hotellerscha mit guter Bureaupraxis, Handelschulbildung, gelernter Köchler, sucht Wintersonnensstelle als Stütze des Patrons in Bureau oder Kontrolle. Offerten an Gerold Keller, Parkhotel, Locarno. (65)

Kaufm. Angestellter, junger, dipl., sucht Wintersonnensstelle für Sekretärarbeiten in kleineres Hotel der Ostschweiz (Graubünden od. Toggenburg bevorzugt). Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre 38

Salle & Restaurant

Barmaid, jüngere, gut präsentierend, mit guten Zeugnissen, sucht Winterengagement. Chiffre 57

Oberkellner, junger, sucht Engagement für die kommende Wintersonnens. Erstklassige Referenzen zur Verfügung. Chiffre 51

Obersaalkocher, tüchtig, selbständig und sprachkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Obersaalkocher oder in Teal-Room. Chiffre 58

Restaurantkocht, tüchtige, sprachkundig, sucht Wintersonnensstelle. Offerten an Marie Dinkel, Villmergen (Aargau). (31)

Cuisine & Office

Aide de cuisine, 30 Jahre, arbeitsfreudig, Deutsch u. Franz., in ungekündigter Stellung, sucht Stelle in gutes Hotel-Restaurant. Chiffre 62

Alleinkoch, 34 Jahre alt, an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, sucht erstensinständig Winter- oder Jahresengagement Eintritt ab 1. Dez. möglich. Offerten unter Chiffre 587

Alleinkoch oder Aide, 32 Jahre, pätissierkundig, sucht Stelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 84

Casseroller-Heizer, mit la Zeugnissen, sucht Stelle. Off. u. Chiffre 45

Chef de cuisine, très capable, avec certificats de maisons de 1^{er} ordre, cherche place de saison d'hiver. Adresse offres sous Chiffre 30

Chef de cuisine ou cuisinier seul, avec références, 28 ans, français-allemand, cherche place de saison d'hiver ou autre. Libre dès décembre. Chiffre 86

Chefkoch, 50 J., solid, dink, m. verträgl. Charakter, sich der letzten Zeit angepasst, sucht Stelle für kommende Wintersonnens. la Ref. Offerten an E. Tobler, Schöndorferstrasse 8, Bern. (39)

Chef de partie, 29 Jahre alt, mit besten Referenzen, sucht Saison- oder Jahresengagement als Sautier, Entremetteur, Tournant, evtl. Chef de cuisine. Off. m. Lohnangaben erb. unter Chiffre 75

Etage & Lingerie

Economaat-gouvernante, tüchtige Geschäftsführer, sucht passende Stelle in gutem Betrieb. Graubünden bevorzugt. la Zeugnisse zur Verfügung. Eintritt nach Überkündung. Chiffre 47

Etagen-, Lingerie- oder Officegouvernante, mit erstklassigen Referenzen, sucht passendes Engagement für kommenden Winter oder Jahresengagement. Offerten an Chiffre 46

Gouvernante, Lingerie, Economat, tüchtig, sprachk., sucht Vertrauensposten, evtl. als Stütze der Hausfrau. Referenzen erster Häuser. Jahresposten bevorzugt. Chiffre 89

3158 General-Gouvernante, Wintersonnens, mittlgr. Hotel, Ostschweiz.

3159 Buffetkocht, sprachk., sofort, Bahnhofbuffet, Zentral-schweiz.

3160 Kuchenscha (evtl. Anfänger), Officekochen, 1. Nov., Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.

3162 Serviertochter, u. Oberk., mittl. Hotel, Arosa.

3163 Hauskocht, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.

3168 Restaurantkocht, Kenntnisse in Barbetrieb, Wintersonnens, Hotel 100 Betten, B. O.

3169 Restaurantkocht, sofort, grösseres Rest., Graubünden.

3170 Kuchenscha-Gouvernante, Jahresstelle, Hotel 70 Betten, Zentral-schweiz.

3171 Tochter für Wäscherei und Lingerie, Lingerie-Stopferin, Heizer-Casseroller, Wintersonnens, mittl. Hotel, Arosa.

3172 Gouvernante, Heizer-Kellnermeister, Boulevard-Hausbursche, u. Oberk., erstkl. Restaurant, Arosa.

3174 Restaurantkocht, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.

3175 Et.-Portier, Barmaid, Kaffee-Angebotskochin, Casseroller, Officekochen, Zimmerkochen, 2 Saalköcher, 3 Restaurantkocht, Wintersonnens, mittlgr. Hotel, Adelboden.

3176 Casseroller, Hausmädchen, Buffetkocht, Adv. Nov., Bahnhofbuffet, Zentral-schweiz.

3177 Buffetdame (25–30jährig), 1. Nov., Hotel 40 Betten, Tessin.

3150 Et.-Portier, Barmaid, Küchenbursche, sofort, mittlgr. Pasantenhotel, Basel.

3152 Kellnerbursche, Ende Okt., Restaurantkocht, sofort, mittlgr. Hotel, Luzern.

3154 Selbst. Saalkocher, Serviertochter für Restaurant und Teal-Room, selbst. Zimmermädchen, Alleinportier, Wintersonnens, mittl. Hotel, Mürren.

Divers

Gouvernante, 41 Jahre, tüchtig in allen Teilen des Berufes, sucht Stelle als Etagen- oder als Alleingouvernante in mittleres Hotel. Chiffre 87

Vertrauensstelle wünscht treues, zuverlässiges, gewandtes Fräulein mit vielseitiger Praxis, Bureau-Gouvernante (evtl. Aushilfe). Eintritt nach Überkündung. Off. erb. unter Chiffre 85

3205 Tüchtige Saalkocher, Wintersonnens, Hotel 50 Betten, Grb.

3206 Jüngeres Zimmermädchen, 15. Nov., erstkl. Hotel, Basel.

3214 Casseroller-Heizer, Kellnermeister, Chasseur (Jüngling aus der Schule), Jahresstellen, erstkl. Hotel, Tessin.

3217 Kaffee-Hauskochenkocht neben Chef (auch Volontärin), Wintersonnens, Hotel 50 Betten, Graubünden.

3218 Wäscherin/Stopferin, Hotel 30 Betten, Kl. Solothurn.

3219 Saalkocher, Zimmerkellner, Chasseur-Schibursche, Wintersonnens, Hotel 100 Betten, Graubünden.

3222 Buffetkocht (Ablösung im Service), sofort, Hotel 50 Betten, Graubünden.

3226 Serviertochter, Saalkocher, kl. Hotel, Simmental.

3228 Zimmermädchen, Grosshotel, Zürich.

3229 Jüngere Tochter für Zimmer und Service (evtl. Anfängerin), Hotel 60 Betten, Bielsee.

3230 Haushaltungsköchin, mittl. Hotel, Interlaken.

3231 Angestellter-Zimmermädchen, Officekochen, Et.-Portier, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.

3235 Selbst. Köchin (im Sommer neben Chef), kl. Hotel, Ostschweiz.

3238 Sekretärin-Stütze der Hotelierfrau, sofort, Hotel 60 Betten, Wallis.

3239 Restaurantkocht, deutsch, franz. sprechend, Hotel 80 Betten, Bielsee.

3242 Zimmermädchen, 5. Nov., Serviertochter für Café-Rest., sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.

3247 Zimmerkocht, Et.-Portier, Pasantenhotel 80 Betten, Ostschweiz.

Lehrstellenvermittlung:

3161 Kellnerlehrling, grosses Pasantenhotel, Zürich.

3237 Kellnerlehrling, mittlgr. Pasantenhotel, Ostschweiz.

3187 Buffetkocht, Hotel 50 Betten, Jahresstelle, Ostschweiz.

3199 Saalkocher, sofort, Hotel 80 Betten, Thunersee.

3217 Kuchenvolontärin, Hotel 50 Betten, Davos.

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 Briefkopf-Belag für die Weiterleitung an den Stellenendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

3075 Officekochen, Kaffeeköchin, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.

3077 Bureau-Volontärin-Stütze der Hausfrau (Hotelpaxis), sofort, kl. Hotel, Zürich.

3078 Zimmermädchen, servierk., Gärtner-Hausbursche, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, Zentral-schweiz.

3080 Garçon de cuisine, garçon pour le service des employés, de suite, hôtel 16 r., lac Léman.

3089 Küchenmädchen, 1. Nov., grosses Restaurant, Basel.

3092 Wäscherei-Gouvernante, Praxis in Grossbetrieben, Jahresstelle, u. Oberk., erstkl. Hotel, franz. Schweiz.

3095 Buchhalterin, 25–35jährig, 1. Restaurantkocht für Teal-Room-Restaurant, gut präz., Vertrauensposten, 1. Nov., erstkl. Rest., Bern.

3097 L. Lingerie (Masch-Stopferin-Näherin), sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

FILLE D'HOTELIER

22 ans,

cherche place comme

secrétaire ou aide

de la direction

neben tüchtige Gouvernante

franz. Schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre A. 1.2458 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Adr.: Postfach 64, Davos Platz.

20jähriger Tessiner, mit Kenntnissen der franz. Sprache und 4 Jahre Praxis als Officebursche, sucht Stelle als

17jähriger, intelligenter Weis-schweizer (auch deutsch sprechend), sucht

Koch-Lehrstelle

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Eintritt nach Wunsch. Kath. Jugendamt, Olten, Tel. 525 40.

Chef oder Alleinköchin

für Wintersonnens oder Jahresbetrieb. Gegenwärtig noch in grösserem Kurhotel tätig. Offerten unter Chiffre E. G. 2459 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Chiffre 2459

Köchin

Schweizerin, 28 Jahre alt, Fachschulbesuch u. Praxis, mit guten Zeugnissen, sucht Wintersonnensstelle

Geil. Offerten unter Chiffre E. 1.2457 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Das Geheimnis meines Erfolges!

LUCUL - Kraftfleischbrühe

LUCUL - Hühnerkraftbrühe

LUCUL - Ochsenwurstsuppe

klar und gebunden

LUCUL - Bratensauce

LUCUL - Sulz-Aspic

LUCUL - WILHELM SCHEIM Ww. ZÜRICH

LUCUL - Nährmittelfabrik Tel. 732 03

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Chiffre 2457

Gesucht für Wintersonnens nette

Barlehrer

mit Servicekenntnissen. Geil. Offerten unter Chiffre M. P. 2469 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chiffre 2469

Chiffre 2469

Chiffre 2469

Chiffre 2469

Chiffre 2469

Chiffre 2469

Chiffre 2469

Chiffre 2469

Les problèmes du jour

Apprentissage et écoles professionnelles

Au moment où les personnalités dirigeantes de nos organisations professionnelles se préoccupent de l'avenir de notre hôtellerie et du problème particulièrement brûlant et délicat du recrutement de notre personnel, il n'est pas inutile, semble-t-il, de mettre un peu de clarté dans les esprits et de préciser certains points essentiels qui permettront de juger mieux, et en connaissance de cause, les décisions qui vont être prises incessamment et qui constitueront les fondements de l'hôtellerie suisse de demain.

Si la plupart des « Fachmänner » semblent être d'accord à quelques détails près, quant à la solution à donner au problème de l'apprentissage proprement dit, il n'en est pas de même du caractère que doivent avoir nos écoles professionnelles, et à ce sujet les méthodes à employer font surgir des avis souvent diamétralement opposés.

Un premier principe doit être posé: *L'Ecole professionnelle ne supplée pas à l'apprentissage, et inversement, l'apprentissage ne saurait remplacer l'Ecole professionnelle.* Ce sont là deux genres d'éducation différents, disons même en opposition l'un par rapport à l'autre; s'ils se complètent, ils ne sauraient en aucun cas se superposer. Et pourtant, un certain nombre de régimes à ce sujet dans nos milieux hôteliers où l'on entend très souvent exprimer l'opinion que rien ne vaut un bon apprentissage ou qu'en sortant d'une bonne école professionnelle, le jeune hôtelier en sait assez pour entreprendre ou diriger plus tard une exploitation hôtelière.

Est-il besoin de dire que ceux qui émettent de telles appréciations sont dans l'erreur et que la solution se trouve dans la combinaison, disons mieux, dans la *juxtaposition* des deux tendances. En effet, on peut admettre sans risque de se tromper que, de nos jours, le jeune hôtelier, qui n'aura pas pu bénéficier d'un enseignement théorique que l'on ne peut acquérir qu'à l'école, et de l'expérience pratique que seul un sérieux apprentissage est à même de donner, ne sera pas prêt à affronter les difficultés de la carrière hôtelière avec toutes les embûches et toutes les surprises qu'elle réserve à l'inexpérience.

Or si la question de l'apprentissage ne comporte pas de problème insurmontable, si la part de nos maisons peuvent encore prétendre former des jeunes gens à la pratique du métier, il n'en est pas de même de nos écoles professionnelles dont on ne perçoit pas toujours très bien le but et les raisons pour lesquelles elles ont été instituées. Il paraît donc indispensable d'apporter certains éclaircissements et de poser le problème de telle manière qu'il puisse être saine-ment résolu.

Essayons tout d'abord de préciser en quoi *l'école se différencie de l'apprentissage* . Pour tout esprit averti, cette distinction est extrêmement simple, elle est même catégorique. Alors que *l'apprenti* commence par se faire la main en s'attachant aux petites besognes du métier, passant du polissage de l'argenterie au nettoyage des légumes, par tous les menus travaux plus ou moins éducatifs de nos petites comme de nos grandes maisons, *l'élève* de nos écoles professionnelles par contre se verra inculquer dès les premières leçons les idées maîtresses de notre industrie nationale, sa raison d'être, son histoire, les principales phases de son développement pour arriver petit à petit à étudier le détail et les finesses du métier jusqu'à pouvoir disséquer le repas et revient d'un repas, équilibrer la composition d'un menu de fête ou démontrer la subtilité d'un « compte de réserve » ou de « Pertes et profits ».

En bref, pas de comparaison possible: *l'apprentissage* commence par le bas et monte jusqu'à un certain degré de la technique, *l'Ecole professionnelle* commence son enseignement par le haut et descend jusque dans les plus infimes détails de la science appliquée tout en collaborant à la pratique du métier. Cela est si vrai qu'il est toujours très difficile de concilier les idées du « Fachmann » et celles du *pédagogue* . Savoir, connaître son métier, est une chose; *savoir l'enseigner* en est une autre, souvent bien différente. Alors que le « Fachmann » a toujours tendance à considérer l'élève comme un apprenti et cherche à lui inculquer les notions élémentaires du métier sans pouvoir souvent donner les motifs pour lesquels on est arrivé à tel résultat pratique plutôt qu'à tel autre, le vrai *pédagogue* , au contraire, s'efforce de faire une synthèse de son enseignement, cherche à faire travailler la raison et à tirer les principes, les idées directrices de la branche qu'il a mission d'enseigner, en un mot, il essaye de faire ressortir *le pourquoi* des choses. D'où la difficulté constante de concilier ces deux points de vue. Le « Fachmann »- *pédagogue* est déjà d'une espèce extrêmement rare, on peut affirmer à coup sûr, que le *pédagogue* « Fachmann » n'existe pas, à moins d'avoir été formé comme tel et de bénéficier d'une expérience de plusieurs années d'enseignement dans la branche. C'est sur ces données de base que repose tout le problème et ceux qui prétendent le contraire font fausse route. Ils élèvent à l'une et à l'autre méthode les caractéristiques essentielles de leur raison d'être.

Ceci étant posé, il apparaît dès lors de toute évidence que pour posséder les qualités indispensables du chef d'entreprise, il faut aujourd'hui plus qu'un simple apprentissage et plus aussi qu'un certificat de l'une de nos écoles professionnelles, si brillant qu'il puisse être. L'hôtelier qui n'était il y a quelques 50 ans qu'un honnête amphytrion, est devenu aujourd'hui un industriel qui doit faire face à des difficultés toujours accrues. Alors qu'autrefois il suffisait de bien connaître la technique de son métier, de faire une bonne cuisine, de bien recevoir ses hôtes et de réclamer une juste rémunération pour les services

rendus, un élément nouveau est apparu de nos jours, plus redoutable que tous les autres réunis: *la concurrence* , la concurrence moderne, qui non seulement oblige à faire mieux que son voisin, mais ce qui est beaucoup plus difficile, à *faire mieux à meilleur marché* . Faire mieux, dans l'hôtellerie est chose relativement facile, il suffit d'être homme de goût, mais faire mieux et moins cher, c'est le tour de force qui classe l'homme dans la catégorie des véritables « Fachmänner ».

Quels sont dès lors les éléments qui vont permettre à l'hôtelier de conquérir ce véritable droit à l'existence? Deux qualités maîtresses qui, quoique souvent intuitives, sont aussi précisément de celles qui peuvent s'acquérir à l'école et à la pratique du métier, à savoir: *le calcul* et *la perspicacité* . Quel est l'hôtelier qui osera prétendre de nos jours qu'il ne calcule pas, qu'il ne calcule pas plus qu'il n'a jamais calculé? Quel est l'hôtelier qui peut se permettre d'affirmer qu'il ne recherche pas aujourd'hui beaucoup plus qu'autrefois tous les moyens d'augmenter ses recettes et de diminuer ses dépenses? Et pourtant l'époque n'est pas très éloignée où le rendement d'une affaire s'évaluait à la somme d'argent qui avait pu être mise de côté au cours de la saison! C'était le seul barème, on s'en contentait et l'on était heureux! Tout le problème est là.

Il ne saurait donc plus être douteux que de nos jours la somme des connaissances nécessaires à un jeune hôtelier ne peut être considérée comme acquise par la seule détention d'un certificat d'apprentissage ou d'un diplôme de l'une de nos Ecoles professionnelles. Non seulement *l'un* et *l'autre* sont indispensables, mais une bonne instruction secondaire ou gymnasiale apparaît plus que jamais nécessaire. Du reste, les premières expériences de la vie montrent à ce jeune débutant que tout ce qu'il connaît n'est

encore rien en regard de tout ce qui lui reste encore à apprendre. Avec un tel bagage, il aura cependant la certitude de posséder une base sûre et objective sur laquelle il pourra construire à son gré. Sa voie lui sera toute tracée; il pourra juger en connaissance de cause, tous les aspects de l'hôtellerie lui seront désormais familiers, il ne sera plus seul devant le néant. Si cet espoir d'aujourd'hui pouvait être considéré comme une réalité demain, ce serait déjà sans conteste un pas magistral dans la voie du progrès.

Contentons-nous, pour conclure, d'affirmer une fois de plus qu'à notre époque, plus que jamais, la profession d'hôtelier n'est plus une sinécure. Le simple aubergiste d'autrefois est devenu un industriel appelé à gérer parfois des capitaux immenses. La concurrence, de son côté, a pris ces dernières années un caractère d'acuité tel que les appréciations générales et superficielles ont dû faire place aux méthodes de calcul précis et méticuleux, indispensables de nos jours à toute entreprise sérieuse et rationnellement exploitée. Est-il besoin d'ajouter que de telles exigences ont pour corollaire naturel une préparation correspondante, particulièrement poussée de notre personnel supérieur et de nos jeunes hôteliers? Poser la question c'est la résoudre et il serait infiniment souhaitable que cette face du problème fût clairement comprise de tous. Car à cet aspect de la situation présente viendra s'ajouter demain un élément plus redoutable encore: celui de la concurrence internationale, d'autant plus dangereuse qu'elle nous arrivera de pays considérablement appauvris par la guerre. *La lutte des prix* risque fort à ce moment-là d'entrer dans une phase de difficultés que nous n'avons pas encore connue. Il s'agit donc de nous préparer sans délai à subir ce dernier assaut, si l'on veut pouvoir encore sauver ce qui nous reste de cette partie si chère de notre patrimoine national. Préparons donc minutieusement l'avenir, mettons sur pied un programme d'enseignement digne de notre chère profession. Nos jeunes nous seront reconnaissants plus tard de les avoir formés pour la lutte qui se prépare. Souhaitons que les décisions qui vont être prises nous donnent cette assurance et cet apaisement.

F. Cottier.

A propos d'une nouvelle distribution spéciale de coupons de repas

Au cours des discussions préliminaires qui eurent lieu au début de l'année au sujet de l'introduction des coupons de repas, la Société suisse des hôteliers avait demandé à l'office fédéral de guerre pour l'alimentation que l'on distribue sans autre, chaque mois, un certain nombre de coupons de repas aux personnes ayant droit aux cartes de denrées alimentaires et l'on parlait à l'époque de 15 coupons par mois. Cette proposition provenait du fait que l'on craignait que les personnes qui ne vont qu'occasionnellement au restaurant n'y renonceraient tout à fait à l'idée d'avoir à échanger une demi-carte de denrées alimentaires contre des coupons de repas. Sur ce point, les conditions d'échange désavantagées de certains établissements hôteliers, car il est difficile, pour quelqu'un qui ne va que rarement au restaurant, de se priver d'une demi-carte de denrées alimentaires.

A cette époque déjà, mais spécialement à cause de difficultés techniques, l'office fédéral de guerre pour l'alimentation avait repoussé la proposition d'une distribution mensuelle, mais il avait tenu compte des objections de la S.S.H. et procédant à une distribution unique de 40 coupons au moment de l'entrée en vigueur de ce nouveau rationnement. En outre, le dit office s'était déclaré prêt à examiner ultérieurement la possibilité d'une nouvelle distribution de coupons, pour autant que les conditions de notre approvisionnement le permettent. Au cours de cet été, les organisations de l'hôtellerie et de la restauration ont réitéré leur demande auprès de l'office de guerre pour l'alimentation et celui-ci, nous donna l'assurance qu'il soumettrait cette question à un nouvel examen. Nous attendons toujours une réponse sur ce point.

Si nous abordons ce problème avant d'avoir de nouvelles précisions officielles à ce sujet, c'est que la *Banque Bär et Cie à Zurich* lui a consacré, dans son 39ème bulletin hebdomadaire, un important article qui a trouvé un certain écho dans la presse quotidienne et technique de Suisse allemande. Nous tenons également à le signaler, car la réalisation de cette *intéressante proposition* ne pourrait qu'avoir d'heureux effets sur notre industrie. Voici en résumé de quoi il s'agit: L'auteur de cet article constate une fois de plus que, grâce aux 40 coupons de repas supplémentaires qui ont été distribués au mois d'avril avec les cartes de denrées alimentaires, les hôtels et restaurants n'ont pas eu, au début, trop à souffrir de ce nouveau système de rationnement. Mais, par contre, au fur et à mesure que ces coupons supplémentaires s'épuisent, on constate une diminution du chiffre d'affaires des restaurants, car les ménagères hésitent à transformer en coupons de repas ne serait-ce qu'une demi-carte de denrées alimentaires. Il en résulte évidemment une diminution sensible de la fréquence dans les restaurants, à part les gens qui sont de par leur profession ou leurs obligations appelés à manger au restaurant, les autres évitent de prendre leurs repas hors de chez eux. On en vient dès lors à se demander s'il ne convient pas de faire en sorte que les restaurants puissent travailler normalement et, en d'autres termes, on se demande si les inconvénients économiques qui résultent des coupons de repas tels qu'ils sont réglementés actuellement ne sont pas pire que les répercussions qu'auraient pour notre approvisionnement l'excédent de consommation qu'entraînerait la possibilité pour le consommateur de prendre ses repas au restaurant, sans que cela soit au détriment de sa carte de denrées alimentaires.

Si l'on estime que les coupons de repas sont nécessaires pour permettre un meilleur contrôle des denrées attribuées aux restaurateurs, on en vient alors à se poser la question suivante: *Quelle consommation supplémentaire occasionnerait la remise d'un certain nombre de coupons de repas avec les cartes de denrées alimentaires habituelles?* L'article en question y répond comme suit: On peut estimer que les 40 coupons supplémentaires octroyés le 1er avril 1941 ont été épuisés en 6 mois, ce qui revient à dire que le quart d'une ration mensuelle supplémentaire a été consommée en 6 mois ou encore que la consommation supplémentaire mensuelle par tête de population a été de $\frac{1}{4}$ soit d'environ 4%. Or ce chiffre représente un maximum, car il y a certainement encore de nombreuses personnes qui ne les utilisent très rarement et qui ont encore leurs anciennes cartes de repas à peu près intactes. En outre, on pourrait réduire ce chiffre, soit en ne distribuant pas de cartes supplémentaires aux enfants de moins de 16 ans par exemple, soit en n'en distribuant qu'aux personnes qui en font la demande par écrit; l'on pourrait encore prélever une modeste taxe à cette occasion, ceci pour éviter que les cartes ne soient remises de la main à la main. De cette façon il est clair qu'il n'y aura guère plus de deux millions (pour une population de 4 millions) de cartes de repas supplémentaires distribuées et d'après les expériences faites avec les premières cartes, on constate que l'excédent de consommation serait à peine de 2%.

Si l'on admet la possibilité d'une consommation supplémentaire de 2% et si l'on fait spécifier que cela ne concerne que les marchandises rationnées, car les marchandises non rationnées seraient aussi bien consommées à la maison qu'au restaurant — il faut examiner *quelles seraient les répercussions d'une nouvelle distribution de coupons de repas pour les hôtels et restaurants* . 40 coupons de repas en 6 mois représentent 20 repas, qui peuvent être comptés, en moyenne, y compris boissons et pourboires, à environ fr. 3.- le repas. C'est-à-dire que cela représente pour le détenteur d'une carte de repas une dépense de fr. 60 pour 6 mois, ou de dix francs par mois et, si l'on évalue à 2 millions le nombre de personnes qui utiliseraient ces cartes, on arrive à un chiffre d'affaires supplémentaire de 20 millions par mois qui pourrait grandement contribuer à sauvegarder une de nos plus importantes branches d'économie nationale. L'article en question insiste encore sur l'importance qu'il y a, quand les temps deviennent difficiles, de permettre à la population de se retirer dans une atmosphère agréable. Les distractions, les sorties au restaurant, etc. sont parmi les éléments essentiels de ce facteur moral.

Voici dans leurs grandes lignes les propositions et arguments développés dans cet article. Il ne reste qu'à souhaiter que l'office fédéral de guerre pour l'alimentation soit bientôt du même avis et consommateurs, hôteliers et restaurateurs seront pour une fois satisfaits.

A l'Ecole professionnelle de Cour

Séance de la commission scolaire

C'est du lundi 13 au mercredi 15 octobre qu'ont eu lieu à l'Ecole professionnelle de Cour-Lausanne les examens finals du cours professionnel général et du cours de cuisine. Mercredi matin,

notre Ecole a fermé ses portes après avoir mené à bien ses nouveaux cours de 6 mois. On espère vivement dans nos milieux qu'elle reprendra son activité au printemps et l'on souhaite qu'elle pourra donner des cours d'une plus longue durée, offrant ainsi aux jeunes gens qui se vouent à la carrière hôtelière la possibilité d'acquies une meilleure formation que ne le permettent des cours de 6 mois. Les dernières expériences ont prouvé que l'étude de la comptabilité, de la composition des menus, des marchandises et d'autres branches encore, exigeait absolument plus de temps si l'on voulait former du personnel supérieur qualifié.

Une fois les examens terminés, la *grande commission scolaire* a tenu séance dans les locaux de l'Ecole et s'est occupée, à côté de la question de la réouverture de l'Ecole, de l'opportunité d'organiser pendant sa fermeture des *cours centraux pour les hôteliers* . De tels cours centraux devraient avoir pour but de renseigner clairement nos membres sur les mesures actuelles de l'économie de guerre, sur le rationnement, sur les questions fiscales, etc. Les questions culinaires devraient également être traitées.

Mais la commission scolaire est arrivée de nouveau — car elle avait déjà discuté cette question — à la conclusion que de *tels cours centraux à l'Ecole de Lausanne-Cour* ne réuniraient que trop peu d'inscriptions. Par contre, la question de *cours régionaux d'orientation* a été renvoyée au Comité central avec pressante recommandation. En effet, des cours régionaux donneront certainement de meilleurs résultats et reviendront moins chers, au point de vue des locaux à utiliser, que s'il fallait spécialement chauffer notre Ecole pour cela. Enfin, il fut proposé au sein de la commission scolaire d'accorder plus d'attention à la formation des hôteliers. Ceux-ci devraient en effet se faire un devoir de participer aux cours de notre Ecole. Cela pourrait leur être spécialement utile pour l'obtention du *certificat de capacité* et ainsi ils ne s'exposeraient pas à de *désagréables surprises* — comme il s'en est produit ci ou là — lors de ces examens. Même si l'on est à la tête d'une grande exploitation, il ne faut pas en conclure que l'on est omniscent surtout au point de vue de la législation qui, à l'heure actuelle, est très compliquée. L'on oublie, hélas! vite au cours des ans ce que l'on a appris autrefois et il est bon à l'occasion de se rafraîchir la mémoire. Dans ce domaine, la commission scolaire propose d'examiner s'il ne serait pas utile, pour certaine hôtellerie, d'avoir *davantage recours à une fiducie pour surveiller et réviser sa comptabilité* . On se souvient que la Société suisse des hôteliers s'était déjà occupée de cette question et l'avait réglée en passant un contrat avec une importante société fiduciaire. On faisait valoir dans nos milieux que les frais de telles révisions comptables devaient être sensiblement moins élevés qu'on ne le prévoyait jusqu'alors.

Pour finir, la commission scolaire s'est occupée du problème de la réorganisation des Ecoles professionnelles de l'industrie hôtelière. On sait que le Dr *Böschstein* , chef de la Section de l'enseignement professionnel, a élaboré un projet à ce sujet, projet qu'il a soumis aux 4 écoles professionnelles qui entrent en ligne de compte, soit celles de *Lausanne, Lucerne, Neuchâtel et Zurich* . La commission scolaire estime en principe que le projet du Dr *Böschstein* peut servir de base à des discussions ultérieures, mais qu'il doit subir quelques modifications pour tenir compte de la situation actuelle qui résulte de la guerre. Il a été pris note des décisions prises à ce sujet par la commission scolaire et ces décisions seront discutées en même temps que le rapport du Dr *Böschstein* , lors de la prochaine séance du Comité central. M. R.

Les examens finals

Les examens mettant un point final aux cours de 6 mois qui ont débuté le 15 avril ont eu lieu le lundi 13 et le mardi 14 octobre. Les membres de la commission scolaire fonctionnaient comme experts. Ces examens portèrent entre autres sur les branches techniques et professionnelles comme l'économie hôtelière, le service de table, l'écologie, la connaissance du bar, des marchandises, et des installations techniques. Les experts purent constater qu'étant donnée la courte durée de ces cours, les résultats sont satisfaisants et que les élèves, à quelques exceptions près, ont acquis une excellente base professionnelle. Si les résultats obtenus sont parfois inégaux, il faut en chercher surtout la cause dans le fait que certains élèves ne possédaient pas assez le français pour suivre régulièrement de tels cours.

Le mercredi 15 octobre à 9 h 30, la commission scolaire, le corps enseignant et les élèves se réunirent dans la salle à manger de l'Ecole pour écouter la *proclamation des résultats* . M. *Jaussi* , président de l'Ecole, puis M. *Haechy* , de Lucerne, adressèrent aux élèves des paroles de circonstance. Enfin, M. *W. Müller* , président de l'Association des anciens élèves, prononça une petite allocution et remis, au nom de cette association, les beaux prix d'encouragement qu'elle offre chaque année aux trois meilleurs élèves.

Le prix revint à Mlle *Hélène de St-Germain* (Interlaken), le 2ème à Mlle *Lotte Jaecher* (Zurich) et le 3ème à M. *C. Manz* (Zurich).

Après cette séance de « grabeau », commencèrent les *examens finals du cours de cuisine de 6 mois* . M. *J. Haechy* , Lucerne, et R. *Monnet* , Montreux, fonctionnèrent comme experts. Au cours du repas de midi, les membres de la commission scolaire purent déguster les mets préparés par les élèves. Les experts se déclarèrent satisfaits des résultats de ces examens de cuisine, aussi bien au point de vue technique qu'au point de vue pratique. Ils avaient ainsi eu la preuve de l'effort intense fourni par les élèves pendant ces cours.

Divers

Le rationnement du fromage et les restaurants spécialisés

Parmi les prescriptions réglementant le rationnement des denrées pour le mois de novembre, signalons que les ménages collectifs dont l'exploitation comporte exclusivement ou spécialement le service de mets aux fromages (restaurants spécialisés pour la fondue, la raclette, etc.) peuvent demander à la section du lait et des produits laitiers de modifier la limite supérieure de leur ration de fromage, en ce sens qu'ils peuvent obtenir en fromage le total de la quote des groupes A, B et C. Le groupe C sera compté dans le groupe B dans le rapport de 1 à 1,5. La demande doit être adressée à l'office fédéral de guerre pour l'alimentation, section du lait et des produits laitiers, Effingerstrasse, Berne.

Association suisse des directeurs des Syndicats d'initiative

L'Association suisse des directeurs des syndicats d'initiative a tenu à Lugano, samedi et dimanche, son assemblée générale sous la présidence de M. L.-E. Pessina (Lucerne).

Après avoir réglé diverses questions d'ordre administratif et réélus le comité sortant de charge, l'assemblée a entendu avec intérêt une conférence de M. R. Thiessing, directeur de l'Office central du tourisme, à Zurich. L'orateur a donné connaissance du projet du dit office, qui va organiser des cours de perfectionnement à l'intention des

employés des agences de voyage et des bureaux de tourisme; ces cours, d'une durée de dix jours, commenceront au mois de novembre. On espère que ce n'est pas seulement à Zurich qu'ils auront lieu et qu'ils seront également organisés en Suisse romande.

Parlant au nom de la Fédération des agences de voyage de Suisse, M. Morgenhaler a présenté un rapport très documenté sur la situation particulièrement difficile dans laquelle se trouve cette branche du tourisme; il a indiqué les mesures déjà prises ou encore à prendre pour remédier à cette situation.

A la Foire aux provisions de Fribourg

Comme dans les autres foires de notre pays, le tourisme avait aussi sa place à la Foire aux provisions de Fribourg. En effet, le stand du tourisme fribourgeois permettait à tous les visiteurs de se rendre compte des beautés touristiques de ce canton, car une série de photographies fort réussies évoquaient les sites les plus divers des rives harmonieuses du lac de Morat aux sommets des Alpes fribourgeoises. Le stand du tourisme donnait une preuve concrète de l'effort fait ces dernières années, dans l'intérêt général, par les sociétés de développement du canton.

Arrestation d'un rat d'hôtel à Morat

Un voyageur disant se nommer Duvoisin et être géomètre à Lausanne, s'étant présenté à l'Hôtel de la Couronne à Morat, pour y louer une chambre, la propriétaire, Mme Disler, épouse

du président de la Société des hôteliers du canton de Fribourg, eut l'impression d'avoir déjà vu ce personnage dans son établissement. Elle fixa ses souvenirs et put établir qu'il avait déménagé à la cloche de bois, laissant une valise qui ne contenait rien de précieux. Elle avertit aussitôt la police et un gendarme vint demander à Duvoisin ses papiers d'identité. Celui-ci, se voyant pincé, tenta de s'évader par le toit. Il fut naturellement arrêté et incarcéré. Il s'agit en fait d'un récidiviste et on ne peut que féliciter Mme Disler de sa présence d'esprit.

Nécrologie

Joseph Masserey †

Nous apprenons avec tristesse la nouvelle du décès, à Lausanne, à l'âge de 80 ans, de M. Joseph Masserey qui a consacré la plus grande partie de sa vie à l'hôtellerie. Il avait fait de nombreux stages, dans sa jeunesse, dans divers grands hôtels en Angleterre, en France et en Suisse et, en 1895, il fonda l'Hôtel Terminus à Sierré qu'il exploita pendant 25 ans. Pendant 20 ans il se dévoua pour sa commune et fut pendant de longues années conseiller et caissier communal. Il sut se faire apprécier de chacun pour son amabilité et sa courtoisie. Il passa les dernières années de sa vie auprès de sa fille et de son gendre qui exploitait l'Hôtel Perren à Zermatt. Nous prions sa famille de trouver ici l'expression de notre vive sympathie.

Nouvelles personnelles

Mariage

Nous venons d'apprendre la nouvelle du prochain mariage d'un de nos membres, M. Hermann Nigg avec Mlle Hilda Meichtry. Nous présentons à M. Nigg qui exploite le Café de Genève à Sion et à sa future épouse nos meilleurs vœux de bonheur.

Erratum

Dans l'article intitulé «Le problème de la lessive», paru dans le dernier numéro de notre journal, un lapsus calami nous a fait traduire «calcinierte Soda» par soude solvée, alors qu'il s'agissait évidemment de «soude Solvay». Ceux de nos lecteurs qui sont au courant de ces questions techniques auront certainement rectifié d'eux-mêmes.

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang-und
Möbelstoffen
maßgebend!

Zu verpachten bekanntes

Restaurant

mit grosser Aussichtsterrasse, kleinen und grossen Gesellschaftszimmern, in schönster Aussichtslage am Zürichsee, Nähe Stadt. Für tüchtige Fachleute mit etwas Kapital Existenz. — Offerten unter Chiffre Z.V. 2447 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

50 gebrauchte

Betten mit Inhalt

zu kaufen gesucht

Offerten unter Chiffre B.J. 2456 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



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

TT-Würze

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

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümligen-Bern

HOTEL

I. Rang

an Hauptfremdenplatz der Zentralschweiz (120 Betten) zu günstigen Bedingungen

zu verkaufen eventuell zu verpachten.

Schriftliche Anfragen sind zu richten unter Chiffre S 36828 AL an Publicitas Basel.



Causa malattia da vendere in Locarno

Albergo

22 letti, con Ristorante

con buona clientela. Casa in buon stato con tutto confort moderno. Per trattare rivolgersi al No 2462 Schweizer Hotel-Revue, Basile 2.

ICH SUCHE FÜR MEINEN

Küchenchef

sowie für meinen

Sauzier-Aide de cuisine

Stellen

FÜR WINTERSAISON.

Es handelt sich um gut ausgewiesene, fähigste Kräfte. — J. C. Laporte, Kurhaus und Badhotel Tamina, Bad Ragaz.

3 Hauptgewinne

1 Treffer zu Fr. 25.000.-
1 Treffer zu Fr. 15.000.- 1 Treffer zu Fr. 10.000.-
dazu viele Treffer in mittlerer Lage

3 Treffer zu Fr. 5.000.- 100 Treffer zu Fr. 200.-
5 Treffer zu Fr. 2.000.- 400 Treffer zu Fr. 100.-
50 Treffer zu Fr. 1.000.- 500 Treffer zu Fr. 50.-
und die Endzahlen-Treffer

20.000 Treffer zu Fr. 10.- 20.000 Treffer zu Fr. 5.-

2 sichere Treffer pro Serie

INTERKANTONALE

Landes-Lotterie

Einzel-Los Fr. 5.—, Serie zu 10 Losen Fr. 50.—
erhältlich bei allen mit dem Roten Kleeblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken, sowie im Offiz. Lotteriebüro, Nussenerstrasse 45, Zürich, Telefon 3.76.70. Losbestellungen (Losbetrag zuzüglich 40 Rp. Porto und 30 Rp. für die Ziehungsliste) auf Postcheckkonto VIII/27600, oder gegen Nachnahme.

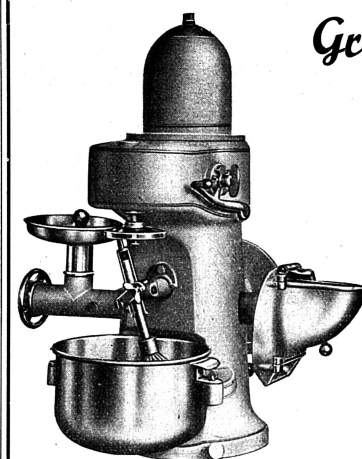
13. November Ziehung



SAUTER

FR. SAUTER A.G. FABRIK ELEKTR. APPARATE BASEL

Verlangen Sie unsere Prospekte



JAKOB LIPS Küchenmaschinenfabrik URDORF-Zch. Tel. 91 75 08

Grosse Einsparung

an Ware und Arbeitsaufwendung erreichen Sie, wenn Sie für das Zureichten der Gemüseplatten für die fleischlosen Tage

COMBIREX

die drehbare, schweizerische Küchenmaschine anschaffen. Sie kann auf jedem Tisch aufgestellt werden. Viele schweizerische Hotels, Restaurants, Krankenanstalten, Kantinen verwenden sie seit Jahren, schätzen ihre grossen Leistungen und ihre Zuverlässigkeit. Die besten Referenzen stehen zur Verfügung. Verlangen Sie unverbindlich meinen Prospekt mit Referenzen und Vertreterbesuch.



Vermouth Bellardi

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