

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 18

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

INSERATE:

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

ABONNEMENT:

Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:

Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 279 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweihundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-deuxième
année

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

ANNONCES:

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

ABONNEMENTS:

Suisse: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois 8 fr. 50; 3 mois 5 fr.; 1 mois 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

REDAKTION ET ADMINISTRATION:

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

Basel, 6. Mai 1943

Erscheint jeden Donnerstag

N° 18

Paraît tous les jeudis

Bâle, 6 mai 1943

Die Wintersaison 1942/43

Hätte der beendete Winter witterungsmässig einen normalen Verlauf genommen, so wäre es wohl noch etwas verfrüht, auf Grund der vorliegenden statistischen Zahlen der Monate Dezember, Januar und Februar die gesamte Saison zu beurteilen. Wir brauchen aber die Märzresultate deshalb nicht mehr abzuwarten, da dieser Monat noch nie das durch die eigentlichen Winterwochen bestimmte Ergebnis entscheidend zu ändern vermochte und er heuer wegen seiner Milde und Schneearmut eigentlich gar nicht mehr zum Winter zählt. Erinnert man sich andererseits an die ausserordentlich späten Schneefälle im Dezember, die im Altjahre gar keinen richtigen Wintersportverkehr mehr aufkommen liessen, so runden diese meteorologischen Hinweise bereits das Bild der zu Ende gegangenen Winterszeit ab, deren Charakteristik in der abnormalen Kürze der Saison liegt. Obwohl sich die Frequenzen im Januar und Februar recht gut anliessen und durchwegs erheblich über den Vorjahresergebnissen standen, so war es bei dem auf das Inland beschränkten Gäste-reservoir einfach nicht möglich, die Ausfälle des ersten und letzten Saisonmonates in der Zwischenzeit wettzumachen: So hat zwar der gelinde Winter die vielen ernstlichen Heizsorgen behoben oder doch gemildert, dagegen der Fremdenverkehrswirtschaft einmal mehr eine „weisse Saison“ mit unbefriedigenden Betriebsergebnissen gebracht, die nur ausnahmsweise zur Erfüllung der vielseitigen Verpflichtungen ausreichen.

Diese nackten Tatsachen kommen der Öffentlichkeit allerdings kaum zum Bewusstsein, weil sie durch die recht positiv lautenden Frequenzberichte und -vergleiche zu einer eher rosafarben angehauchten Beurteilung verleitet worden war. Wie könnte es auch anders sein, wenn von „kräftigen Frequenzsteigerungen“, „ansehnlichen Erhöhungen der Übernachtungen“ oder gar von einem „neuen Februarmaximum“ geschrieben wird. Diese und ähnliche Bewertungen der einzelnen Monatsergebnisse haben ihre bedingte Richtigkeit, wenn einzig die Vorjahresresultate zum Vergleiche herangezogen werden. Sie verlieren aber ihren Wert und das Gewicht, wenn wir den Mass-

stab eines Normaljahres anlegen. Erst dann wird man sich übrigens bewusst, dass schon das Vorjahr alle Kennzeichen der Kriegszeit trug und dass das vergangene Jahrzehnt grösstenteils in eine Krisenperiode fiel, die sich nicht für schlüssige Vergleiche eignet. Greift man beispielsweise auf 1928/29, als dem letzten Normaljahr, zurück, so erkennt jedermann sofort, dass trotz aller Belebung des Binnenverkehrs nirgends die touristischen Krieseinbussen aufgehört wurden. Dabei wird dann auch niemand übersehen, dass auch ein im Inlandsverkehr erreichtes Monatsmaximum nicht eine halbe Million oder mehr an fehlenden Ausländerübernachtungen auszugleichen oder zu ersetzen vermag! Wohl bemüht sich das eidg. statistische Amt in seinen monatlichen Mitteilungen über den Stand des Fremdenverkehrs immer wieder, die einstige Bedeutung des internationalen Tourismus für unser Land nicht in Vergessenheit geraten zu lassen und auf die Einbussen an Logiernächten hinzuweisen, allein diese Dämpfer sind schon deshalb zu wenig kräftig, weil die amtliche Statistik selbst erst seit einem Dezennium besteht und daher nur über ein beschränktes Vergleichsmaterial verfügt.

Es kann nicht nachdrücklich und laut genug wiederholt werden, dass sich der kriegsbedingte Ausfall an Auslands Gästen selbst bei lebhaftem Inlandsreiseverkehr niemals wettmachen lässt. Mit Recht weist der Konjunkturbericht der Schweizer Arbeitgeber-Zeitung darauf hin, wie verhängnisvoll die Illusion wäre, an eine touristische Autarkie der Schweiz zu glauben. Wir fügen dieser Feststellung bei, dass jegliche Deutung der Frequenzzahlen unterbleiben sollte, die diese gefährliche Illusion fördern kann. So verliert z. B. die verhängliche Feststellung, dass die drei eigentlichen Wintermonate dem gesamten schweizerischen Beherbergungsgewerbe über 250 000 Logiernächte mehr brachten als im Vorjahre rasch ihren Nimbus, wenn man sich gleichzeitig vor Augen hält, dass dagegen allein der Kanton Graubünden im Vergleich zur letzten normalen Wintersaison 1928/29 rund 700 000 Übernachtungen eingebüsst hat. Die jährlichen Defizite von mehreren

Millionen Übernachtungen führen uns stets von neuem die schicksalhafte Abhängigkeit des Fremdenverkehrsapparates vom Auslandsbesuch vor Augen und zeigen, wie überdimensioniert und daher verlustbringend er ist, solange nur das Inland Gäste zu bringen vermag.

Es ist auch zu verhindern, dass der Öffentlichkeit der Blick durch die blosser Aufzählung von Übernachtungszahlen getrübt werde. Der Laie macht sich bestimmte eine falsche — und vor allem übertriebene — Vorstellung davon, was 100 000 Logiernächte für die Hotellerie bedeuten. Diese an und für sich respektheischende Zahl von Logiernächten reicht aber nur gerade aus, um z. B. zwölf Hotels zu je hundert Betten während kurzen drei Monaten eine volle Besetzung zu sichern. Verteilt auf die 5800 geöffneten Betriebe mit ihren rund 107 000 Betten, ergibt das Hunderttausend nur eine minimste Umsatzverbesserung.

Die im letzten Winter registrierte Zunahme an Auslandslogiernächten kam übrigens nicht den Fremdenorten und Sportplätzen, sondern entweder den Sanatorien oder dann den städtischen Zentren zugute, handelt es sich bei diesen Gästen doch hauptsächlich um fremde Patienten, Emigranten oder Flüchtlinge, die also qualitativ (vom fremdenverkehrswirtschaftlichen Standpunkt aus gesehen) den fehlenden Gast am Wintersportplatz nicht ersetzen. Sehr eindrücklich kommt dies u. a. im Februar bei der mittleren Bettenbesetzung zum Ausdruck, indem von 100 verfügbaren Betten in den Hotels nur 23, in den Pensionen dagegen 36 und in den Sanatorien sogar 91 benützt waren! Dabei sind diese Mittelwerte besonders bei den Hotels noch deshalb günstiger, weil durch vermehrte Betriebsschliessungen aus wirtschaftlichen Gründen oder wegen Mangel an Heizmaterial die Zahl der verfügbaren Betten geringer war, als in früheren Jahren.

Aus allen diesen Hinweisen geht hervor, wie vorsichtig die reinen Frequenzangaben zu beurteilen sind. Ihr innerer Wert für die Fremdenverkehrswirtschaft und die Betriebsergebnisse der Hotellerie ist nicht ohne weiteres erkennbar und lässt sich nicht einfach am Pegelstand des Frequenzniveaus ablesen. Ein Blick auf die Angaben der verschiedenen Saisonplätze und Regionen zeigt weiter, dass diese recht unterschiedlich am Gästevolumen beteiligt waren, schwanken doch die mittlere

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Mustermesse 1943 — Ehrentafel der Fachschule. Seite 3: Erster Schultag an der Fachschule — Umschau — Aus dem Ausland — Erhebungen über Fleischpunktausstände. Seite 4: Preisnormierungskommission — Kleine Chronik — Schweiz, Fachkommission für das Gastgewerbe — Frage und Antwort — Büchertisch — Veranstaltungen — Saisonöffnungen.

ren Bettenbesetzungen zwischen 15 und 60 Prozent der verfügbaren Betten. Daraus geht hervor, wie ungenügend zum Teil das Aufnahmevermögen der Hotellerie ausgenutzt war. Ferner — und das ist schliesslich für den Erfolg doch entscheidend — standen die in der abgelaufenen Saison erzielten Preise leider nicht im Einklang mit den erhöhten Gestehungskosten. Nicht nur, dass zufolge der fehlenden Auslandsgäste das gesunde Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage gänzlich aus den Fugen geraten ist, sondern auch die staatlichen Eingriffe durch die Preiskontrollstelle verunmöglichten eine bessere Ausrichtung der Preise nach den Kosten.

So beeinflussten die verschiedenen Komponenten das Saisonergebnis nicht etwa zum Vorteil der Hotellerie. Sie sieht sich daher leider gezwungen, eine weitere Wintersaison zu registrieren, die entschieden hinter den Erwartungen zurückblieb, obwohl diese nicht gerade hoch gespannt waren.

Die Selbsthilfe im Hotelgewerbe

Hiezu schreibt man uns:

Die seit 1914 anhaltende Depression im schweizerischen Fremdenverkehr hat das Hotelgewerbe in eine äusserst schwere Notlage versetzt. Betriebsreserven und Eigenkapital sind infolge der mangelnden Frequenzen im wesentlichen aufgezehrt; Geschäftsverluste und durch steigende Ansprüche einer qualitativ verschlechterten Nachfrage veranlasste Neuinvestitionen (fließendes Wasser, Bäder, Telefon, Möblierung usw.) haben zu einer starken Verschuldung geführt, die eine Anpassung an die jeweiligen Marktlagen zu sehends erschwerte. Ein Durchhalten aus eigener Kraft war unter diesen Umständen nicht möglich, weshalb sich der Staat vor die Notwendigkeit gestellt sah, den Zusammenbruch dieses für die schweizerische Volkswirtschaft wichtigen und unentbehrlichen Gewerbes durch Ergriffung rechtlicher und finanzieller Hilfsmassnahmen zu verhindern. Die staatliche Intervention ist im Laufe

Der Fremdenverkehr in seiner Wechselbeziehung zu Kultur und Technik

Gedanken aus dem Vortragszyklus „Fremdenverkehr von Dr. Kurt Krapf“

(Schluss*)

Technik

Die Beziehungen zwischen Fremdenverkehr und Technik sind gleichfalls wechselseitiger Natur. Der technische Fortschritt, insbesondere auf dem Gebiet des Transports, ermöglichte erst den modernen Reiseverkehr, der sich durch Massenhaftigkeit, Sicherheit, Regelmässigkeit, Schnelligkeit, Pünktlichkeit und relative Billigkeit auszeichnet. Wie primitiv und gefährlich das Reisen in alter Zeit gewesen war, geht aus der Empfehlung an die Passagiere der Postkutsche zwischen Paris und Bordeaux hervor, vor Antritt der Fahrt erst ihr Testament zu machen.

Im Vergleich zu den Strapazen des Reisens in der Zeit unserer Vorfahren muss die Anwendung der Dampfkraft im Transportwesen als gewaltiger Fortschritt, als revolutionäres Ereignis angesehen werden.

In einem gewaltigen Triumphzug hat die Eisenbahn unser Land erobert, Städte und Dörfer an die grossen Verkehrslinien angeschlossen und damit auch unsere Kurorte und Fremdenverkehrsgebiete einem wachsenden Strom

von Gästen aus nah und fern leicht zugänglich gemacht. Neben der Heranführung unserer Kundschaft, die ungleich rascher, komfortabler und billiger als zur Zeit der Postkutsche erfolgte, hat das neue Verkehrsmittel noch auf eine andere Weise fremdenverkehrsfördernd gewirkt: die mit dem letzten Viertel des 19. Jahrhunderts überall entstehenden Bergbahnen öffneten den Zugang zu den schönsten und höchsten touristischen Sehenswürdigkeiten: Rigi, Pilatus, Stanserhorn, Jungfrau, Gornergrat. Die Kühnheit der Anlage dieser Bahnen weckte überall Bewunderung und mehrte den Ruhm der Schweiz als klassisches Land des Fremdenverkehrs.

Mit Ausbruch des ersten Weltkrieges 1914 war die Entwicklung des schweizerischen Eisenbahnnetzes im wesentlichen abgeschlossen. Es hatte unserm Fremdenverkehr in entscheidender Weise die Wege geebnet und ermöglicht, dass das Reisen von einem Vorrecht der Begüterten zu einer Angelegenheit des Volkes wurde. Als Massentransportmittel war die Eisenbahn, deren Vorzüge gerade der jetzige Krieg unter Beweis stellt, auch in Zukunft ein unentbehrlicher Helfer des Fremdenverkehrs bleiben. Wenn sich das Schienennetz fortan auch nicht mehr wesentlich ausdehnen wird, so lassen sich durch gewisse technische Verbesserungen in der Linienführung, im Rollmaterial oder Fahrplanwesen doch immer wieder neue Vorteile und Werbewirkungen für den Fremdenverkehr erzielen.

Während noch die Bahnen auf dem Höhepunkt ihres Ruhmes standen, hat sich ein neues Verkehrsmittel, das Auto, langsam zu entwickeln begonnen und der Schiene in der Zeit zwischen beiden Weltkriegen die Herrschaft über den Verkehr mit Erfolg streitig gemacht. Dem Fremdenverkehr eröffnete das Auto, das an keinen starren Fahrplan gebunden ist und dem

das gesamte, weitverästelte Strassennetz zur Verfügung steht, ganz neue Möglichkeiten. Es leistete nicht nur ausgezeichnete Zubringerdienste, sondern brachte unserem Lande auch eine zusätzliche Kundschaft. Die Tendenz des Automobilisten, nicht allzulange am gleichen Orte zu verweilen, dafür aber möglichst viel zu sehen, wirkte sich zwar an den eigentlichen Ferienorten ungünstig aus, sie brachte aber zahlreichen anderen Zentren und auch den blossen Durchgangsorten willkommene Belebung. Dass der Autotourismus nach dem Kriege wieder einen grossen Aufschwung nehmen wird, leuchtet uns allen ein. Es bedarf dazu allerdings eines entsprechend ausgebauten Strassennetzes. Zwar hat der Bund, aus militärischen wie touristischen Erwägungen, zu einem grosszügigen Ausbau unserer Alpenstrassen Hand geboten und damit die Stellung der Schweiz im zukünftigen internationalen Konkurrenzkampf wesentlich gestärkt. Aber man darf daneben die bessere Erschliessung der eigentlichen Fremdenverkehrsgebiete durch landschaftlich schöne Strassen nicht übersehen. Dabei sollte besonders auf die Herstellung von abgeschlossenen Rundfahrten getrachtet werden. Solche „circuits“ für Automobilisten erfreuen sich im Ausland grosser Beliebtheit (Côte d'Azur, Dolomiten). Am Beispiel der Innerschweiz wäre darauf hinzuweisen, dass heute eine solche abgeschlossene Rundfahrt um den Vierwaldstättersee herum nicht möglich ist, weshalb man — vom Fremdenverkehrsstandpunkt aus — den Bau der linksufrigen Vierwaldstätterseestrasse begrüssen dürfte.

Das günstigste Horoskop für die Nachkriegszeit wird jedoch dem Luftverkehr gestellt. Wegen seiner unerhörten Bedeutung als Kriegswaffe nahm das Flugzeug einen fast schwindelerregenden technischen Aufschwung, der sich

auch in einer wieder friedlich gewordenen Welt auswirken wird. Dies gilt vor allem für den transozeanischen, den Überseeverkehr. Dieser wickelt sich heute schon zwischen Europa und Nordamerika mit Kriegs- und Friedensflugzeugen in aller Regelmässigkeit ab. Dass wir nach Kriegsende mit einem sofortigen, alle Erdteile umspannenden Luftverkehr rechnen dürfen, geht aus der heute schon lebhaft geführten englisch-amerikanischen Diskussion klar hervor.

Der überseeische Luftverkehr bietet auch für den Fremdenverkehr ganz neue Perspektiven. Er kann uns ein zusätzliches Gästereservoir erschliessen. Für den Nordamerikaner beispielsweise wird eine Europareise auch bei nur 2–3 Wochen Ferien lohnend. Bisher hätte er von 10 Prozentagen für Hin- und Rückreise gebraucht; es wären ihm für den Aufenthalt in Europa nur 4 Tage zur Verfügung gestanden. Mit dem Flugzeug kehrt sich das Verhältnis ins Gegenteil: die Reise schrumpft auf 2 Tage zusammen und für einen Bummel durch Europa verlängert sich die Zeit auf 12 Tage. Schlagender lässt sich der fördernde Einfluss des technischen Fortschritts auf den Fremdenverkehr nicht beweisen.

Diese Zukunftsmöglichkeiten blieben auch in unserem Land nicht unbeachtet und stellten das Problem des Anschlusses der Schweiz an den überseeischen Flugverkehr zur Diskussion. Leider hat man noch keine gemeinsame Marschroute gefunden. Für die Landung der kommenden Grossflugzeuge bedarf es eines entsprechend dimensionierten und ausgebauten Flughafen, des schweizerischen Zentralflughafens. Die Notwendigkeit eines solchen wurde auch von bundesrätlicher Seite betont und in Aussicht gestellt, dass er mit Bundesmitteln gebaut werden müsste. Seither haben sich nicht nur gewisse

* Siehe auch No. 17 der Hotel-Revue.

der drei Jahrzehnte wesentlich ausgebaut worden; sie hat indessen stets ihren vorübergehenden Charakter beibehalten. Heute setzt sich nun der Erkenntnis durch, dass mit einer Rückkehr freier, normaler Verhältnisse nicht mehr zu rechnen ist und dass es mit Rücksicht auf die eingetretenen Strukturwandlungen anstelle von Durchfallmassnahmen provisorischen Charakter tiefergreifender und umfassender Massnahmen bedürfe, um dem fortschreitenden Zerfall des Hotelgewerbes Einhalt zu gebieten und die Grundlagen zu schaffen, die ihm in Zukunft eine selbständige Erhaltung gewährleisten sollen.

Die erfolgreiche Durchführung solcher Massnahmen setzt indessen voraus, dass das Hotelgewerbe aus eigener Initiative alles vorkehrt, was zur Besserung seiner Lage und zu seiner endgültigen Gesundung beiträgt. Diese Voraussetzung in Erinnerung zu rufen ist heute dringend notwendig, da sich im Hotelgewerbe zufolge der anhaltenden Depression und der seit Jahren bestehenden staatlichen Hilfsmassnahmen die dort eine Einstellung bemerkbar gemacht hat, die die Gestaltung ihres Schicksals der Allgemeinheit überlassen möchte. Einer solchen Einstellung muss mit allen Mitteln begegnet werden, da sie eine zusätzliche Gefahr für die Lebensfähigkeit des Hotelgewerbes und für die Aufrechterhaltung der Qualität seiner Leistungen bedeutet. Eine Gesundung und eine Verbesserung der Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem ausländischen Leistungsangebot ist nur denkbar durch Förderung der Selbsthilfe und der Unternehmerinitiative im Verein mit staatlichen Hilfsmassnahmen. Die beachtlichen Erfolge, die zahlreiche Hotelunternehmungen durch eine Umstellung und Reorganisation in der Geschäftsführung und -leitung trotz der herrschenden Verhältnisse erzielt haben, beweist die Richtigkeit und Notwendigkeit der Forderungen, sich einander als bisher mit der Selbsthilfe zu befassen. Die nachstehenden Zeilen sollen einige Mittel und Wege der Selbsthilfe zur Diskussion stellen.

Im Hotelgewerbe wie in jedem andern Wirtschaftszweig bildet die Berechnung der Leistungen eine der wichtigsten Grundlagen des Geschäftserfolges. Sie ist im Hotelgewerbe infolge der hohen Kapitalintensität der Unternehmungen von besonderer Bedeutung. Rechnen und immer wieder rechnen muss daher jedem Hotelunternehmer nicht nur Pflicht, sondern auch Bedürfnis sein. Berechnungen sind jedoch nutzlos, wenn ihnen keine ordentlich geführte und zweckmässig eingerichtete Buchhaltung, die je nach der Betriebsgrösse der Ergänzung durch eine mehr oder weniger detaillierte Statistik bedarf, zu Grunde liegt. Gleichzeitig muss aber auch dafür Sorge getragen werden, dass die Berechnungen über eine gründliche kaufmännische Schulung verfügen, damit sie in der Lage sind, diese Unterlagen richtig auszuwerten.

Einer rationellen Betriebsführung dient neben der Überwachung der inneren Vorgänge im eigenen Betrieb auch deren Vergleich mit den Vorgängen in anderen Betrieben. Durch diesen Vergleich, d. h. durch eine genaue Kenntnis der Betriebsverhältnisse, kann man sich von solchen aus Betrieben ähnlicher Art, können Mängel entdeckt und Verbesserungen erzielt werden, die sonst verborgen blieben. Leider ist der Betriebsvergleich im Hotelgewerbe bisher wenig bekannt; durch Schaffung von Erfahrungsaustauschgruppen könnte er zum Nutzen des gesamten Gewerbes in vermehrtem Masse Eingang finden. Es sei in diesem Zusammenhang auf die Bestrebungen zahlreicher Berufsverbände des Gewerbes (z. B. Detailhandel) hingewiesen, durch Bildung von Gruppen einzelner Betriebe ähnlicher Art der gleichen Branche zu einer Sanierung des Berufsstandes beizutragen. Diese Gruppen befassen sich u. a. besonders mit der Führung von Verkaufs- und Kundenstatistiken, mit dem Kostenvergleich, mit dem Austausch von Lieferantenverzeichnissen, dem gemeinsamen Einkauf und der gemeinsamen Werbung, dem Warenaustausch, dem Austausch von Erfahrungen auf dem Gebiete der Rationalisierung und der Lehrlingsausbildung, mit Betriebsbesichtigungen und der beruflichen Fortbildung. Dem Schweizer Hotelier-Verein und seinen Sektionen eröffnet sich in dieser Beziehung ein weites und dankbares Tätigkeitsgebiet, indem sie die Inhaber und Leiter von Gasthöfen über die Notwendigkeit und den Nutzen der Betriebsvergleiche aufklären und sie zur Bildung von Erfahrungsaustauschgruppen ermuntern.

Der Gesundung des Hotelgewerbes würde ferner die Einrichtung einer Buchhaltungsstelle durch den Zentralverband wesentliche Dienste leisten; durch sie liesse sich namentlich die wirtschaftliche Lage der kleineren und mittleren Unternehmungen verbessern. Die Veranschaulichung der Zahlen durch perspektivische Angaben eines weiteren Kreises von Hotelunternehmungen und durch Sammlung der in den Erfahrungsaustauschgruppen gewonnenen Erkenntnisse ergänzt werden sollten, würde der Berufsorganisation gestatten, Erfahrungssätze und Richtlinien über die Betriebsführung zu gewinnen und eine mustergültige Betriebsberatung zu organisieren. Diese würde nicht nur der individuellen

Schwierigkeiten in der Wahl des Platzes ergeben, sondern sich auch Stimmen erheben, welche den Wert eines Zentralflyhafens mit seiner kostspieligen Anlage überhaupt in Zweifel ziehen und statt dessen den grosszügigen Ausbau der schon bestehenden Flugplätze empfehlen. In Zürich, Basel, Genf werden eifrig Ausbaupläne für die Flughäfen diskutiert. Es ist klar, dass die bisherigen Flugplätze auch beim eventuellen Zustandekommen eines Zentralflyhafens nicht überflüssig würden. Im Gegenteil, ihre Bedeutung als Ausgangs- oder Zwischenstation in einem vielfach verdichteten europäischen Flugverkehr würde noch steigen.

Die angeregte Diskussion befindet sich in vollem Fluss, wobei man nur wünschen kann, dass eine Lösung gefunden wird, die sich nicht von Kirchturnpolitik, sondern vom nationalen Interesse leiten lässt. Für den Fremdenverkehr stellt sich dann sofort die Frage des Zubringerdienstes vom Zentralflyhafen oder von städtischen Grossflugplätzen nach den Kurorten. Dabei glauben wir, dass in den beiden Fällen das Auto oder die Bahn diese Aufgabe zweckmässig erfüllen kann. Es handelt sich im Vergleich zur Flugstrecke meistens um derart geringe Distanzen, dass sich das Umsteigen in ein anderes Flugzeug nicht mehr lohnt. Viel aussichtsreicher wäre die Einrichtung von Direktflügen während der Saison, welche die Gäste aus den grossen europäischen Hauptstädten ohne Zwischenstopp in unsere Kurorte bringen könnten.

Ist bei allen diesen transporttechnischen Fragen der Fremdenverkehr zwar der Begünstigte, aber nicht der einzig entscheidende Faktor, so

Ehrentafel der Hotelfachschule		
Tableau d'honneur des dons en faveur de notre Ecole		
Freiwillige Beitragszeichnungen zur Finanzierung des Schulbetriebes für die nächsten drei Jahre — Souscriptions volontaires pour financer l'exploitation de notre école au cours des trois prochaines années		
Übertrag		Fr. 116 530.—
A. Einmalige Beiträge - Contributions uniques:		
A. Steudler, Hotel Belvédère, Lausanne	Fr.	500.—
Victor Mettler A.G., Manufacturen en gros, St. Gallen	„	50.—
Ungenannt, Kanton Zürich	„	50.—
E. Schmidt, Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola	„	50.—
A.G. Hotel Enderlin, Pontresina	„	100.—
Erhard Gredig, Weinhandlung, Davos-Dorf	„	100.—
Wunderli-Müller A.G., Spirituosen, Chur	„	50.—
C. Meier, Hotel Gambrinus, Luzern	„	50.—
M. Steiger & Co., Hotel-Einrichtungen, Bern	„	200.—
M. Steiger & Cie., Installations pour hôtels, Lausanne	„	200.—
B. Jährliche Beiträge für drei Jahre - Contributions annuelles pour 3 ans:		
Hotelierverein Glarnerland	Fr. 60.—	„ 180.—
Société d'Hôtels à Zermatt	„ 100.—	„ 300.—
O. Ritschard, Hotel Ritschard & Villa Savoy, Lugano-Paradiso	„ 30.—	„ 90.—
A. Spiegelhalter, Hotel Drei Könige, Rheinfelden	„ 40.—	„ 120.—
Luzius Barba, Post- & Sporthotel, Arosa	„ 150.—	„ 450.—
Voss & Co., Weinhandlung, Zürich	„ 100.—	„ 300.—
Vorläufiges Total — Total provisoire		Fr. 119 320.—

duellen Auskunftsleistung dienen, sondern auch den Ausbau der Fachzeitung in betriebswissenschaftlicher Hinsicht ermöglichen. Die Ergebnisse liessen sich zudem für Vorträge und Kurse zur kaufmännischen Aus- und Weiterbildung verarbeiten.

Eine weitere Möglichkeit zur Selbsthilfe bietet der Zusammenschluss von Hotelunternehmungen zum gemeinsamen Einkauf der gebräuchlichsten Artikel, wobei die Zusammenarbeit nur einzelner Unternehmungen oder eine solche mehrerer Unternehmungen in der Form der Genossenschaft in Frage kommen kann. Im letzteren Falle sollte aber die Regel gelten, dass Warenbezüge bar zu bezahlen sind.

Mit Bezug auf die Rationalisierung des Betriebes sei noch auf die Notwendigkeit einer zweckmässigen Anordnung und Einrichtung der Arbeitsräume, einer richtigen Auswahl und Einsetzung der Arbeitskräfte sowie eines sparsamen Verbrauches von Wäsche, Brennstoffen und Nahrungsmitteln hingewiesen. Insbesondere sollte die tägliche Auswahl an Speisen, wie dies durch die Kriegsverhältnisse bereits zwangsläufig geschieht — möglichst klein gehalten werden, um die Kosten der teuren „Mise en place“ zu drosseln. Dafür ist der Qualität und der täglichen Abwechslung der angebotenen Speisen alle Sorgfalt zu widmen. In Saisonbetrieben — wenigstens in solchen mittlerer und unterer Klasse — könnte auch wieder versucht werden, die üblichen Mahlzeiten zu einer bestimmten Zeit zu bereichern und deren nachträgliche Abgabe mit einem angemessenen Zuschlag zur Deckung der zusätzlichen

Kosten zu belegen. Es erschiene überhaupt als angezeigt, für alle von einem allgemeinen Standard abweichende Leistungen angemessene Zuschläge zu erheben. Schliesslich sei bemerkt, dass sich auch durch Arbeitsteilung zwischen einzelnen Unternehmungen beträchtliche Kosten ersparen. Es ist nämlich nicht erforderlich und auch nicht möglich, dass jede Hotelunternehmung sämtlichen Anforderungen der Gäste entspricht. So soll beispielsweise der eine Gasthof für Unterhaltung und Vergnügen, der andere für Ruhe oder für Familien und Kinder, und wieder ein anderer für Erholungsbedürfnisse und Kranke (z. B. Diät) eingerichtet sein. Es ist auch nicht notwendig, dass jede Eigenart einer anderen Unternehmung nachgeahmt und beispielsweise — weil der Konsumt eine Bänderstube eingerichtet hat — eine Walliserstube eröffnet wird. Sollen zusätzliche Einnahmen erzielt werden, so bieten andere Vorkehrungen, wie die Förderung des Nachtstages, oder des Stadt- und Versandgeschäftes, die Durchführung oder Veranstaltung von Banketten und gesellschaftlichen Anlässen usw. genügend Möglichkeiten.

Mit diesen Ausführungen soll keine erschöpfende Darstellung, sondern lediglich ein Hinweis auf die Selbsthilfsmöglichkeiten im Hotelgewerbe gegeben werden. Sie bezwecken vielmehr, die Dringlichkeit solcher Massnahmen darzutun und zur Diskussion dieses Problems anzuregen. Es ist zu hoffen, dass ihm das Hotelgewerbe in voller Arbeit und Mühe und durch seinen Hilfsmassnahmen die gebührende Aufmerksamkeit entgegenbringt.

Dr. H. G.

Mustermesse 1943

Ein überaus wirkungsvolles Werbemittel, das alles verbindende Kette, war es, welche im Jahre 1943 seit Wochen als Plakat für die 27. Mustermesse, die vom 1. bis 11. Mai stattfand, geworben hat. Und diese Kette, die nicht nur Stadt und Land, Konsument und Produzent vereinen möchte, sondern ein Symbol der Verbundenheit unseres Volkes unter sich bedeutet, wurde, wie Herr Dir. Th. Brogle in seiner Begrüssungssprache am Eröffnungstage so treffend bemerkte, nur möglich, weil „wertvolle Kräfte sich zu bejahender Arbeit zusammenfanden, verbunden miteinander durch den Geist der Freiheit und durch die Kraft der Solidarität und geleitet vom Wunsche, in schwerer Zeit dem Lande das Durchhalten zu ermöglichen und ihm die aktive Mitarbeit am Wiederaufbau einer zerstörten Welt dereinst zu erleichtern.“

Die Mustermesse 1943 mit 1518 Ausstellern gegen 1364 im Jahre 1942 und einer neuen Er-

weiterung des Messegeländes um 3830m² steht ihren Vorgängerinnen in keiner Weise nach. Gegenüber dem Messegelände, auf dem Park-Platz, ist eine eigentliche Zelstadt entstanden. In der wichtige Industrie- und Gewerbebetriebe als Aussteller vertreten sind. Noch dürfen wir uns überall an der gewohnten gediegenen Schweizerqualitätsware freuen. Noch merkt der Besucher wenig von Ersatzstoffen, und diese Ersatzstoffe selbst sind nicht minderwertige „Ersatzware“. Sie sind wohlgeklungene und in vielen Versuchen erprobte Produkte geduldiger, planvoller Arbeit und Mühe und dürfen sich neben den „Vorkriegswaren“ sehen lassen.

Eine zweite Schau über das kriegswirtschaftliche Schaffen liess die eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft unter der Devise „Arbeit und Brot“ durch Prof. H. Hofmann erstellen. Sie gibt gewissermassen die Grundsätze und Richtlinien, die Aufgaben und Ziele der kriegswirtschaftlich organisierten Schweiz wieder.

Ferner kommt das „Rote Kreuz im weissen Feld“ in der Vorhalle der Halle VIII eindrücklich zum Wort. Es zeigt die Leistungen der Schweiz neben den andern Ländern. 70 Prozent der gesamten Verwaltungskosten des Internationalen Roten Kreuzes werden durch die Spenden der Schweiz getragen. Aber damit dürfen wir uns nicht zufriedengeben! Vergessen wir nie, dass wir von den Schrecken und den Qualen des Krieges verschont blieben und trachten wir dankbar, zu helfen und zu lindern. Die Not in den uns umgebenden und in den fernen Kriegsländern wird täglich grösser. Und unsere Hilfe tritt harter Zeiten im Lande selbst, im Namen der Nächstenliebe auch weiterhin spendet.

Und nun zur Messe selbst. Epochenmachenden Neuheiten begegnet man wenig, dagegen haben sich alle Aussteller bemüht, ihre Erzeugnisse zu verbessern, Bewährtes zu unterstreichen, neue praktische Varianten und Zusammenstellungen zu schaffen. Das noch verbleibende Rohmaterial wird immer sorgfältiger ausgenutzt, unermüdlicher Dienst am Kunden ist weitgehend die Lösung. Erleichternd wirkt die Einteilung der Hallen grösstenteils dieselbe geblieben. Recht zahlreich sind die Inserenten der Schweizer Hotel-Revue vertreten. So finden wir auch dieses Jahr die Porzellanfabrik Langenthal in Halle I. Sie zeigt einen interessanten Service mit gefälliger Unterlagsruder, der den Vorteil hat, gegen Säuren, Essig usw. unempfindlich zu sein, so dass die Verzierungen noch nach langjährigem Gebrauch frisch und lebhaft wirken. Auch H. Béard, Fabrique Suisse d'Argenterie in Montreux befindet sich wieder an der gewohnten

Stelle in Halle I, während in Halle II die beiden Firmen Schmid & Co. und Work & Scheitlin Burgdorf, nicht nur erstaunlich schöne reine Leinwand- und -Bettwäsche, sondern auch Gewebe aus Kunstseide in vielen hübschen, modernen Dessins zeigen, die gut griffig sind, und bei Befolgung der besonderen Waschvorschriften, sich sogar für Küchenwäsche bewähren sollen. In der Halle III begegnen wir der Firma Henkel, welche dieses Jahr durch eine ganze Anzahl fleissiger Wäscherinnen das neue Produkt der Firma, Feva genannt, vorführen lässt. Die bekannte Zürcher Drogerie Wernle zeigt speziell Putzmittel für Silber, Messing und Aluminium, während Van Berkel, Frigorex, Autofrigor, Schindler, Schindler & Co. in der Glashütte Bülach ihre bewährten Spezialitäten in eleganter, hübscher Ausstellung vorführen und die Standardwerke, Zürich, die dieses Jahr ihr 25jähriges Jubiläum begehen können, auf ihre Glace-Maschinen und -Konservatoren, deren Kälteisolierung auf dem Vakuumprinzip besteht, hinweisen. Ebenfalls in Halle III hat sich der Hersteller von Maschinen, Horgen, ihren Bodenreiniger, der einige kleinere Verbesserungen aufweist, ausgestellt, sowie die Berndorfer Kruppwerke, Luzern, und die Kasa A. G., Zürich, die eine neue Kaffeemaschine mit einem gefälligen, hellen Mantel aus Keramik zeigt, welche für Reservierkaffee Behälter aus Porzellan, auch einen Raum für das Vorwärmen der Tassen aufweist, eine Stundeneinstellung von 260 Tassen besitzt, zirka 38 Liter 110grädiges Wasser in der Stunde liefert, während ein beleuchtetes Reklameschild dem Publikum die Tagesspezialitäten anzeigt. Der Ofenfabrik Sursee begegnen wir in der neuen Halle IIIb, wo sie ihre Gasherde zeigt, und in der grossen Halle V, wo die elektrischen Herde ausgestellt sind. Hier dürfte ein ovaler Herd mit 6 Platten interessieren, der sich für beschränkte Küchenräumlichkeiten besonders gut eignet.

Unter dem Herd befinden sich Gestelle zur Aufnahme von Platten usw. Interessieren dürfte bei Sursee (Feok) ausserdem ein Brotbackofen, der auch als Pâtisseriesofen verwendbar ist. In der Nähe zeigt Thorma, Schwanden, an den beiden Ständen 1251 (Wärme) und 1255 (Kälte) ihre bewährten Fabrikate. Neben normalen und Regler-Bügeleisen, finden wir Normal- und Expresskocher mit automatischem Temperaturregler, Kochherde, ein neues Brotsrottermodell, dem vorzüglich Toastesulatte nachgerührt werden, wobei sich während des Wendens die Brotschneitten selbständig drehen; ein neues, nach dem Zirkulationsprinzip arbeitendes Kaffeekochermodell und, als weitere Neuheit, eine Gefriertruhe zur Aufbewahrung von tiefgefrorenen Lebensmitteln. Z. Sauter A.G., Basel, bringt neben elektrischen Apparaten Steuerapparate für Lüftung, Heizung usw., Schaltapparate, Heisswasserspeicher und Industrieheizkörper. Hier finden wir ebenfalls den elektr. Spiess-Grill-Salamander der Firma Beerx, Zürich, der sich in der Praxis vorzüglich bewähren soll. Die bekannte Aufzugfabrik Schindler A.G., Luzern, zeigt an einem instruktiven Tableau die verschiedenen Möglichkeiten der elektrischen Aufzüge, unter denen die vier Krankenaufzüge mit Ward-Leonard-Antrieb besonders hervorzuheben sind. Die Albiswerke, Zürich, stellen ihre bekannten Fabrikate zur Schau, und H. Forster A.G., Arbon, ihre bewährten Elektro-Radiatoren. Ebenfalls in Halle V finden wir Ferrum A.G., Rapperswil, mit Waschmaschinen, interessanten Gemüseräugermaschinen für Grossbetriebe und Konservenfabriken. Neu ist eine Kirschensteinmaschine mit elektrischem Antrieb, bei welcher die Früchte auf der einen Seite, die Kerne auf der entgegen gesetzten herausfallen. Lips, Udorf, hat neben seiner elektrischen Kartoffelschälmaschine einen kleinen, neuen Apparat mit hydraulischem Antrieb, also mit einer Wasserturbine, zur Schau gestellt, die in raschem Arbeitsprozess die Kartoffeln schält, obwohl sie mit nur 2 kg Kartoffeln für einen Arbeitsvorgang beschildert werden kann. In der Nähe befinden sich die Waschmaschinen und -Zentrifugen der Firma Gebr. Wyss, Büren, und die Glättmaschinen der Gleis A.G., Sisach, sowie H. Billerbeck, Zürich, mit Unterwindgebläsen für Heizkessel und Backöfen, während Hälz & Co., St. Gallen, mit seinen ESSE-Grosskochen- und Restaurationsherden nach dem Prinzip, der die notwendigen Brennstoffe für die Kochanlage nicht mehr erhalten kann, einen grossen Dienst zu leisten vermag. Durch die besondere Konstruktion der ESSE-Herde vermochten bereits zahlreiche Betriebe ihr Brennstoffkonto für die Küche auf weniger als die Hälfte zu reduzieren, ohne dabei an Leistungsfähigkeit etwas einzubüssen. Die ESSE-Herde sind immer heisser, sozusagen heisser als je zuvor. Tag für Tag frische zu werden und eignen sich deshalb vorzüglich für à la carte- und Stossbetrieb. — Auch die Sarina-werke, Fribourg, stellen in Halle V ihre verschiedenen Kochherdmodelle zur Schau. In Halle VI befindet sich als Inserent die Firma Cuénod S.A., Châtelineau-Genf, die ausser ihren bekannten Schmelz-Brennern einen neuen Brenner für Heizöl zeigt, der noch immer heisser als je zuvor ist. Der Betrieb auf den Galerien mit den Degustations-gelegenheiten. Wir möchten empfehlen, dem hübschen Stand des Eptinger Mineralwassers und der Martinazzi-Bar einen Blick zu schenken und bei Risi A.G., Basel, die gute Bouillon zu kosten. Risi fabriziert neuerdings auch eine Salatsauce und ein Backpulver, die sich beide neben den bekannten Produkten anderer Firmen lassen dürfen. In der Messezimmer der Embru-Verke A.G., Rütli-Zürich, finden wir eine Sensation, nämlich Gartenstühle und -tische aus unzerschneidbarem Glas und als weitere Neuheit Stahlstühle für das Freie, deren Polster mit einem einfachen Griff abgehoben werden können, was gestattet, die ineinandergeschobenen Stühle auch bei Regenwetter im Garten zu belassen oder sie auf kleinstem Raum unterzubringen. — Nähe zeigt die A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus ihre bekannten Tische und Stühle für Restaurationsbetriebe. — Gegenüber dem grossen Messegelände, in den Hallen VIII und IX, dürfte uns die Firma Superherm A.G., Zürich, mit den seit Jahren bewährten Fensterabdeckungen interessieren, sowie Beers Grill-Apparate, unter denen wir als Neuheit eine neue nation finden, bei der die Heizung ohne Störung Salamander, Rost und Spiess beschildert werden können, wobei ein Erkalten der einzelnen Speisen ausgeschlossen ist, da die Abteile durch umlegbare Glasplatten unabhängig voneinander geöffnet werden können, der Rost ausserdem vom Grill ohne Unterbruch des Stroms verwendet werden kann.

Viel Schönes ist auf der Messe des Jahres 1943 zu sehen. Der Schweizerische Buchhändlerverein

vermittelt eine reiche Schau von Werken unserer Schweizer Autoren, und in derselben Parterresäulenhalle finden wir als Werbung für den Fremdenverkehr einer stets gut besuchten Kino. Ferner bemerkten wir einen nach Art der Ziehharmonika zusammenlegbaren Waschkorb, sowie einen Schrank, der in seinem oberem Drittel zum Dörren, zum Trocknen von Geschirr oder zum Einstellen der verschiedenen Dörrenarten, wobei das Dörren von 10 kg Dörrogut nur 1 kWh benötigt. Darunter befindet sich eine kleine Speisekammer, während im untersten Teil offene Drahtgestelle zum Aufbewahren von Gemüse oder Obst angebracht sind. — Unsere bekannten Grossfirmen haben sich nahezu vollständig eingestellt. Auf dem Gebiete der Kleinmotoren ist ein neuer Einphasen-Asynchronmotor mit der Bezeichnung „Condex-Motor“ ausgestellt, der für eine Leistung von 1/6 PS gebaut ist und ein für

Erster Schultag an der Hotelfachschule

Ein freundlicher Zufall hat es gewollt, dass unsere Fachschule gerade in dem Jahre mit neuem Impuls ihren Unterricht wieder aufnimmt, da die auf einen 50jährigen Bestand zurückblicken kann. Doppelt ein Anlass, der den ersten Schultag mit einer kleinen Feier zu verbinden, die am 4. Mai d. J. die Spitzen des Vereins, die Schulkommission, Behördendelegationen, Presse, Radio, Lehrkörper und die am Vorabend eingetragenen Schüler vereinigte.

48 Schüler und Schülerinnen, worunter 7 Ausländer aus verschiedenen Staaten, die sich zusammen auf vier Kurse verteilen, haben als Erste die Jungmannschaft neu gebotene Gelegenheit erfasst, um sich entweder ihr erstes theoretisches Rüstzeug zu holen oder dann die bereits in der Praxis erworbenen Kenntnisse durch ein vielseitiges Schulwissen zu ergänzen. Ein zeitgemässes, wohl abgewogenes Unterrichtsprogramm wird ihnen durch eine stattliche Zahl von anerkannten Fachleuten und Pädagogen vermittelt, welche es verstehen, den Stoff interessant und lebendig zu gestalten. Wer möchte da nicht Schüler sein, wird sich der eine oder andere auch gefragt haben. Die gleiche Frage drängte sich auch beim Rundgang durch die gesamte Schulanlage auf, mit dem die bescheidene aber dennoch eindrucksvolle Feier eingeleitet wurde. Mitten in einem blühenden, weiten Garten gelegen, und in denkbar zweckmässiger Weise eingerichtet, mit einer funkelneulernen elektrischen Küchenanlage, freundlichen Zimmern und hellen Lehrsälen, kann man sich für die Hotelierjugend kaum ein idealeres Milieu denken, um ihren Studien zu obliegen.

Bei der gemeinsamen Mittagstafel, an der die „Ehemaligen“ interessant aus ihrer eigenen Schulzeit in diesen Räumen zu berichten wissen, wird der Auftakt zum neuen Schuljahr und der Rückblick auf eine an Erfolgen reiche 50jährige Geschichte der Schule in gedanklichen Tischenreden gebührend gewürdigt.

Herr Zentralpräsident Dr. H. Seiler schildert nach einer herzlichen Begrüssung der Anwesenden, wie der feste Glaube an die Mission der Zukunft der Hotelier- und Gastgewerbe, die bedingten Schwierigkeiten die Schule wieder zu neuem Leben brachte. Die gemeinsamen Anstrengungen des gesamten Vereins, das Verständnis der Behörden und besonders die zielbewusste und tatferne Wirkksamkeit der Herren Dir. Schmid als Präsident der Finanzkommission und F. Cottier als neuem Direktor der Schule haben zur Hotelier- und Gastgewerbe in den Zustand gebracht, das mit einem runden halben Hundert Schülern einen vielversprechenden Anfang nimmt. Besonders erfreulich ist es, dass die Mehrzahl der Kursteilnehmer aus Hoteliersfamilien stammen, womit diese ihr Vertrauen in die Zukunft des in der Familie überkommenen Gewerbes bekunden. Aber auch die Anwesenheit einer grösseren Zahl von Schülerinnen ist zu be-

einen Einphasenmotor ungewöhnlich hohes Anzugsmoment besitzt, während eine andere Firma eine Fernwirkanlage vorführt, die das gleichzeitige Fernzahlen von Energie- und Leistungswerten samt Fernsteuerung und Telefon über eine nur zweidrähtige Kabelverbindung gestattet. Dann gewahrten wir Einphasen- und Drehstromspannungswandler mit einer Leistung von 64 kVA, Prüfpannen sowie eine hydroelektrische Beleuchtungsgruppe „Berglicht“ für 0,2—4,6 kW Leistung. Man versäume nicht, die dem Messegebäude gegenüberliegenden Hallen VIII und IX aufzusuchen, wo Baubedarf, Land- und Gartenbau, Sportartikel usw. ausgestellt sind. In der Vorhalle VIIIa zeigt, wie wir bereits eingangs betonten, das internationale Komitee vom Roten Kreuz die Leistungen der einzelnen Nationen in den Hilfswerken für die vom Kriege betroffenen Völker. ebk.

grüssen, spielt doch die Frau in der Leitung des Hotels eine massgebliche Rolle. Ermutigend ist ferner die Vertretung des Auslandes durch Schüler aus verschiedenen Staaten, denn die Schule genoss von jeher ein hohes Ansehen ausserhalb unserer Grenzen. Wir müssen uns bewusst bleiben, dass die Schweizer Hotellerie nur auf dem Boden der internationalen Freizügigkeit gedeihen kann.

Sich an die Schüler wendend, ermuntert sie der Redner, die einzigartige Gelegenheit der Aus- und Fortbildung gut zu nützen. Mit dem Eintritt in das Bildungsinstitut übernehmen sie eine zweifache Verantwortung: einmal den Eltern durch gewissenhaftes Studium Freude zu bereiten und damit auch für die Schule und ihre Gönner, die finanzielle Opfer bringen, Ehre einzulegen, zum zweiten sich der Pflichten bewusst zu sein, die ein jeder gegenüber dem Berufsstand und dem Vaterlande hat. Die Hotelier kann ihre bedeutende Rolle in der Volkswirtschaft nur dann erfüllen, wenn der Nachwuchs in beruflicher und moralischer Hinsicht allen Anforderungen, welche die Stellung mit sich bringt, gewachsen ist.

Die Herren Stadtrat Ammann und Jaton als Vertreter der kantonalen Direktion für Handel, Gewerbe und Industrie geben namens der Behörden der freudigen Genugung Ausdruck, dass es dem Schweizer Hotelier-Verein mitten in schwerer Zeit gelungen ist, einen derart positiven und nutzbringenden Beweis seiner Vitalität und seines Zukunftsglaubens abzugeben. Die Behörden bringen der Wiedereröffnung der Schule volles Verständnis und Interesse entgegen und wollen nach Kräften dazu beitragen, dass sie wieder zum anerkannten Zentrum der Fachausbildung für das Hotelgewerbe wird.

Herr Jaussi unterstreicht namens der Schulkommission die Bedeutung des Tages und stattet im speziellen den Behörden den Dank für ihre Anteilnahme ab. Die zahlreichen Sympathiebekundungen, welche die Schule entgegennehmen konnte, verpflichten diese anderseits, die in sie gesetzten Erwartungen voll und ganz zu erfüllen. Darin liegt sowohl für die Lehrer als auch die Schüler eine vornehme und dankbare Aufgabe.

Schliesslich rundete Herr Chaudet, Vizepräsident der Sektion Lausanne, den Strauss der Gratulation ab. Er ist überzeugt davon, dass mit dem heutigen Tage ein neues rühmliches Blatt in der Schulggeschichte aufgeschlagen wird, das dem Gemeinschaftsgeist und dem gesunden Optimismus der organisierten Hotellerie zur Ehre und dem Berufsstand zum Segen gereicht.

Möge die frohe Schülerschar alle guten Wünsche beherzigen und ihr Pensum mit so viel Zuversicht und Berufsstolz bewältigen, wie es Hunderte von angehenden Hoteliers vor ihnen zu ihrem eigenen Wohle und zur Mehrung des Ansehens der schweizerischen Hotellerie getan haben.

seinerzeit gewährtes freiwilliges Entgegenkommen, aus dem keinerlei verbottene Sondervorteile abzuleiten waren und deren Aufhebung (für die bestimmt auch triftige Gründe vorliegen) also die bisherigen Nutzniesser in keinerlei Unrecht versetzt. Sie werden damit als Bahnbenützer einfach allen übrigen Sterblichen gleichgestellt.

Der beabsichtigte Boykott trifft aber — und das ist schliesslich das Wesentliche — eine Reihe von Verkehrsanstalten und vor allem das Gastgewerbe, die mit dem ganzen Hausrecht gar nichts zu tun haben, also gänzlich ungerechtfertigt in die Auseinandersetzung hineingezogen werden. Es würde daher entschieden zu weit führen, wenn massgebliche Fachjournalisten ihren Einfluss in anderweitiger Stellung geltend machen, um Gästezugang und zusätzlichen Verkehr von der Zentralschweiz überhaupt abzuhalten. Wir schätzen die betreffenden Herren Kollegen übrigens viel zu hoch ein, als dass sie zu derart kleinen Manipulationen Hand böten.

Kurzum, der eifrige Sekretär der Sekretäre und Fachredaktoren hat sich in dieser Angelegenheit entschieden vergaloppiert, und wir hoffen sehr, dass er sein ihm durchbrechendes Temperament wieder auf eine zahnere Gangart bringt und mit ihm der Fachpresseverband der ganzen Angelegenheit nicht mehr Bedeutung beimisst als ihr kommt. Dies obwohl im Hinblick auf das sonst sehr erfreuliche Verhältnis der Verkehrsanstalten mit der Presse, aber auch mit Rücksicht auf die Fremdenverkehrswirtschaft im allgemeinen, die ihrerseits auf das Verständnis der Fachjournalisten zählt.

Stipendienfonds für Kurärzte

Der im Vorjahre unter der Ägide des eidg. Amtes für Verkehr bestellte Fachausschuss zur Lösung des Problems des medizinischen Ausbaues der schweizerischen Kurorte bezeichnete das Nachwuchsproblem bei den Kur- und Badeärzten als eine besonders dringliche Frage. Er befürwortete daher die Errichtung eines Stipendienfonds zur Ausrichtung von Stipendien zwecks Aus- und Fortbildung von Kurärzten. Diesem Postulat ist nunmehr entsprochen worden, indem durch Verfügung des eidg. Post- und Eisenbahndepartementes aus dem Kredit für den medizinischen Ausbau der schweizerischen Klima- und Badekurorte für die fünf kommenden Jahre Fr. 30.000.— abgezweigt werden, die für die Aus- und Fortbildung der Kurärzte bestimmt sind.

Das Inspektorat für Fremdenverkehr beim eidg. Amt für Verkehr führt Sekretariat und Verwaltung dieses Stipendienfonds. Die Bewerber müssen die ernsthafteste Absicht bekunden, sich dauernd in der Schweiz als Kur- oder Badearzt zu betätigen. In erster Linie werden Stipendien für die Ausbildung an geeigneten Universitätskliniken oder ähnlichen Instituten bewilligt. Die Ausbildung soll sich insbesondere auf Gebiete der inneren Medizin und der physikalischen Therapie beziehen und eventuell auch experimentelle Arbeiten einschliessen.

Die schweizerische Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie, der Verband schweizer. Badekurorte und die Vereinigung schweizer. Luft- und Höhenkurorte haben diese Aktion befürwortet und verpflichtet sich, ihrerseits und wenn möglich durch Zuführung eigener Mittel für deren Förderung einzustehen.

Die Fondsverwaltung ist sich klar, dass durch die Stipendien das Interesse junger Mediziner am Kurarztberuf nur in begrenztem Umfang angeregt werden kann, doch ist damit jedenfalls ein positiv zu wertender Anfang gemacht. Wenn alle an der Kurarzt-Frage interessierten Kreise in diesem Sinne ihre Kräfte einbringen, so sollte die Aktion doch den gewünschten Erfolg zeitigen.

Aus dem Ausland

Vereinfachung des deutschen Hotelbetriebes

Für das Beherbergungsgewerbe sind kürzlich Anweisungen für die Umstellung der Hotels auf die Erfordernisse der totalen Kriegsführung erschienen. Der Leiter der Wirtschaftsprüfung ordnete u. a. an, dass ähnlich wie in den Restaurants auch in den Hotels männliche Arbeitskräfte, soweit es sich um Inländer handelt, weitestgehend durch Frauen zu ersetzen sind. Das gilt vor allem für Fahrstuhlführer, Pagen, Kellner, Köche usw. Arbeitskräfte, die den Gästen besondere Annehmlichkeiten bieten, zum Beispiel Türsteher, Platzanweiser, Zeitungs- und Tabakverkäufer, dürfen in Beherbergungsbetrieben nicht mehr verfügbar gehalten werden. Für den Bürodienst sind, soweit möglich, Kriegsverwehrt bevorzugt einzustellen. Die Beschäftigung von Musikkapellen, soweit es sich nicht um ausgesprochene Cafés handelt, ist einzustellen. Die Bedienung auf dem Zimmer erfüllt bis auf bettlägerige Kranke und unabsehbare Sonderfälle. Sonderveranstaltungen sind der Teilnehmerzahl nach zu beschränken und mit einer Mahlzeit in einfacher Form durchzuführen; die örtliche Polizeisteine ist einzuhalten. Der Bahnhofsdienst der Beherbergungsbetriebe ist weitestgehend einzuschränken. Botengänge ausserhalb des Hauses sind nur in unabsehbaren Fällen auszuführen. Unzeitgemässe Überbeanspruchung des Etagenpersonals, der Zimmermädchen und Hausdieners durch den Gast hat zu unterbleiben. Schauenrichtungen für Vorspeisen, zum Beispiel Vorspeisewagen, dürfen nicht mehr verwendet werden. Die Leistungen der Küche sind den Kriegserfordernissen anzupassen.

Zukunftsaufgaben des italienischen Fremdenverkehrs

Mit 10000 Hotels, darunter 50 Luxus- und 650 erstklassige Häuser, die insgesamt über etwa 250000 Betten verfügen, stellt der italienische Fremdenverkehr einen Wert von mehr als zehn Milliarden Lire dar. Dieses Kapital liegt auch im Kriege nicht völlig brach, doch ist die Lage des italienischen Fremdenverkehrs seit Jahren derart, dass viele Italiener, die früher ihr Brot im Fremdenverkehr verdienten, heute gezwungen sind, sich anderen Erwerbszweigen zuzuwenden.

Um den Gefahren zu begegnen, die sich für die Zukunft des italienischen Fremdenverkehrs aus dieser Entwicklung ergeben könnten, fand auf Veranlassung des italienischen Erziehungsministeriums in Stress eine Tagung der beteiligten Kreise statt, die sich mit den Zukunftsaufgaben des italienischen Fremdenverkehrs beschäftigte. Die Heranbildung eines geeigneten Nachwuchses stand dabei im Vordergrund des Interesses. Die Schwierigkeiten, die sich heute dem Erlernen fremder Sprachen und der Sammlung beruflicher Erfahrungen in den Weg stellen, sollen durch den Ausbau des Berufsschulwesens beseitigt werden.

Werkskantinen in Frankreich

Nichts ist bezeichnender für die tiefgreifende Wandlung der kulinarischen Struktur eines traditionellen so viel und gut essen Landes wie Frankreich, als dass am 1. September 1942 erfolgt die Veröffentlichung eines Gesetzes über die Errichtung von Werkküchen und Werkkantinen. Das individualste, nuancierteste Gaststättengewerbe der Welt, seiner natürlichen freien Versorgungsgrundlagen durch Kriegskontributionen und Verkehrsschwierigkeiten beraubt, wird nicht nur zu einer immer strengeren Rationierung und Reglementierung der noch selbständigen Eigenbetriebe gezwungen, sondern sieht auch einen Teil seiner Stammkundschaft in Massenspeiseanstalten und Gemeinschaftskantinen abwandern.

Für das französische Gastgewerbe besonders wichtig ist die im Gesetz enthaltene Bestimmung, dass die Werksunternehmen notfalls vom Präfixen die Errichtung eines Restaurants zum Zweck der Errichtung eines Kantinen- und Gemeinschaftskantinenbetriebs beantragen können. Die zuständige Behörde setzt die Modalitäten (Art und Dauer) der Rationierung und die Höhe der dem Eigentümer der betreffenden Gaststätte zu gewährenden Entschädigung fest. In vielen Fällen wird die Rationierung von Gaststätten zu Kantinenzwecken dem Eigentümer unter den heutigen erschwerten Betriebsverhältnissen äusserst willkommen sein und eine Betriebserschliessung vermeiden. Auf der anderen Seite besteht die Gefahr, dass zahlreiche produktive Kräfte im französischen Restaurantgewerbe lahmgelegt und auch für spätere normale Zeiten aus dem Berufsstand ausgeschaltet werden.

Welchen Umfang die Errichtung von Gemeinschaftsspeisebetrieben in der französischen Volkswirtschaft in den letzten Monaten angenommen hat, geht aus einer von der Municipalität der Pariser 17. Arrondissement veröffentlichten Statistik hervor. Danach wurden dort im Lauf des Sommers in Werkküchen durchschnittlich 3050 Gesamt-mahlzeiten pro Tag verabreicht, daneben 4050 Einzelsuppenationen in Werkküchen und Werkkantinen. w. bg.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Erhebungen über Fleischpunktausstände

Durch einzelne kantonale Erhebungen brachte das KEA in Erfahrung, dass verschiedeneorts gegen die allgemeinen Bestimmungen über den Bezug von Fleisch durch kollektive Haushaltungen und Metzgereibetriebe verstossen wurde. Um derartigen Widerhandlungen beugen zu können, sieht sich das KEA veranlasst, auf 10. Mai 1943, 0 Uhr, eine allgemeine Erhebung in kollektiven Haushaltungen und Metzgereibetrieben über Fleischpunkt-Ausstände, resp. -Guthaben anzuordnen.

1. Meldepflichtig sind:

- Sämtliche Betriebe, die ihre Gc für rationierte Lebensmittel mittels Bezugstragsformular F 3b anfordern, insbesondere: Hotels, Hotels Garnis, Gasthöfe, Ferienpensionen mit hotelähnlichem Charakter, Gastwirtschaften, Speiserestaurants und Speisewirtschaften, Kühlwirtschaften, Speisewagen, Dampfschiffrestaurants, Militärkantinen und Soldatenstuben, Kaffees, Kaffeestuben, Tea-Rooms, Bars, Dancings, selbständige Kioske und Perron-Bufferets, Traiteurs; Familien (Privatpensionen), Herbergen, Kostergerien, Institute, Internate, Pensionate, Landersziehungsheime, Kitchens, Kitchens, Erholungsheime, Ferienheime, Ferienlager; Personal- und Arbeiterkantinen, Suppenküchen, Klöster, Altersasyle, Armenanstalten, Besserungsanstalten, Trinkerheilstätten, Versorgungsanstalten, Strafanstalten, Gefängnisse und andere ähnliche Betriebe; ärztlich geleitete Krankenanstalten, Tuberkulose-Sanatorien, Kinderheime, Kinderspitäler, Säuglingsheime.

- Sämtliche Betriebe gemäss Art. 7 der Verfügung Nr. 27 des EVD über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Bezugssperre und Rationierung von Fleisch und Fleischwaren) vom 27. Februar 1942, also:

Metzgereien, Wurstereien, Fleischhandlungen, Schlachtereien, Fleischkonservenfabriken und ähnliche Betriebe.

Ausgenommen sind die Fleisch handelnden Betriebe (Lebensmittelgeschäfte), die die monatlichen Meldungen gemäss Formular J 10 c erstatten.

2. Umfang der Meldepflicht: Es sind sämtliche Ausstände an Fleischpunkten per 10. Mai 1943, 0 Uhr zu melden, d. h. seitens der kollektiven Haushaltungen alle Fleischpunkt-schulden und seitens der Metzgereibetriebe alle Fleischpunkt-guthaben bei kH.

3. Erhebungsformulare und deren Verteilung: Die KZK sind für die rechtzeitige Verteilung der notwendigen Formulare EO 84 verantwortlich; sie haben allenfalls die Verteilung der Formulare durch die GK zu überwachen. Die Meldepflichtigen haben spätestens am 8. Mai 1943 im Besitze der Formulare zu sein.

4. Rückweg:

- Die ausgefüllten Formulare EO 84 (für kH) sind durch die Meldepflichtigen bis spätestens am 14. Mai 1943 an die KZK zurückzugeben.
- Nach dem 14. Mai erstellen die KZK je eine Liste der kH und Metzgereibetriebe, die der Meldepflicht nicht nachgekommen sind.

Vorläufige Anordnungen:

- Die Gc des Monats Mai und folgende sind ausschliesslich für Fleischbezüge während ihrer Gültigkeitsdauer zu verwenden.

- Bezug bzw. Abgabe von Fleisch und Fleischwaren ist ohne gleichzeitige Abgabe von Ra verboten. Bei Distanzkäufen sind die Ra mit der Bestellung einzusenden.

- Fleischpunkt-schulden können durch den Schuldner ausschliesslich bei der KZK abgedeckt werden.

Die KZK stellen für die von kH à conto der Schulden erhaltenen Fleisch-Gc eine Quittung aus. Diese Fleisch-Gc sind zusammen mit den betreffenden Erhebungsformularen abzugeben. Die abgeforderte Fleischpunktzahl ist auf dem Erhebungsformular EO 84 zu vermerken, sowie auf einer chronologischen Liste einzutragen. Über die Verwendung dieser Fleisch-Gc erfolgen zu gegebener Zeit besondere Anordnungen.

Neue Trinkgeldordnung

für das Hotelgewerbe. Amtl. Ausgabe mit Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 1. Dez. 1942 betr. Allgemeinverbindliche Erklärung.

Preis inkl. Porto 70 Cts.

Trinkgeld-Affiche

Wandanschlag zur Aufklärung der Gäste, zweisprachig, Format 17x25 cm, auf Karton, Preis 25 Cts.

Trinkgeld-Ausrechnungstabelle

zum sofortigen Ablesen von 12 und 15% Trinkgeld, auf Karton gedruckt, sehr praktisch, Preis inkl. Porto 80 Cts.

Trinkgeldbücher

nach der Vorschrift der Trinkgeldordnung. Musterbogen auf Wunsch zur Ansicht.

Zu beziehen durch das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel 2. (Der Betrag kann den Bestellungen in Briefmarken beigegeben oder auf Postcheckkonto V 85 einbezahlt werden.)

Umschau

Eine bedauerliche Einstellung

Der schweizerische Fachpresse-Verband und der Verband zentralschweizerischer Verkehrsanstalten sind sich in die Haare geraten. Grund dazu bot der erstere Vereinigung die Kündigung der den Verbandsmitgliedern bisher gewährten Taxvergünstigungen. Wir bedauern unsererseits, dass die zentralschweizerischen Verkehrsanstalten glaubten, dieses Entgegenkommen nicht weiterhin aufrechterhalten zu können und begreifen durchaus die Enttäuschung, die dieser Beschluss unter den Kollegen der Fachpresse verursacht haben mag.

Was wir aber noch viel weniger billigen können und auch nicht stillschweigend übergehen wollen, ist nun die Schlussfolgerung, die das Verbandssekretariat aus dieser Sachlage zieht und eingehend im Verbandsorgan „Die Fachpresse“ kommentiert. Dort wird nämlich recht unverblümt zu drastischen Gegenmassnahmen aufgefordert, die auf einen Boykott des zentralschweizerischen Verkehrsbereiches hinauslaufen. Die Mitglieder werden aufgefordert, jeglichen Textbeitrag verkehrspropagandistischer Art aus jenem Gebiete zurückzuweisen und ihre zum Teil massgebliche Stellung in den Händen dahin geltend zu machen, dass man für Tagungen und Konferenzen anderen Verkehrsregionen den Vorzug gebe. Seinerseits wird der Fachpresseverband die in einen Ort der Inner-schweiz abernamte Hauptversammlung abblasen und in ein Verkehrsgebiet mit „wohlwollenderer Haltung“ gegenüber den Fachjournalisten verlegen.

Uns scheint es doch, dass hier wieder einmal das Kind mit dem Bad ausgeschüttet wird. Durch eine solche Poltrei wird weder der Konflikt aus der Welt geschafft, noch etwa gar der Boden für eine spätere Verständigung vorbereitet. Man darf sich ferner fragen, ob die Aufhebung der Taxvergünstigung, von der übrigens manche Mitglieder keinen oder nur einen sehr gelegentlichen Gebrauch machen konnten, eine den Verband derart schwerwiegend treffende Massnahme darstellt, dass er mit noch größerem Geschütz auffahren muss und mit den „schuldigen“ Bahnverwaltungen gleich noch ein weites Fremdenverkehrsgebiet in Acht und Bann erklärt. Schliesslich handelte es sich bei der Taxvergünstigung doch um ein von den Bahnen

Aus dem Zentralverein

Preisnormierungskommission

Die Preisnormierungskommission tagt, wie schon berichtet, am 14. April im Hotel Gott-hard in Zürich unter dem Vorsitz ihres Präsi-denten, Herrn T. Halder, Arosa. Ihre Haupt-verhandlungsgegenstände betrafen allgemeine Fragen über die Preisnormierung und sodann eine Reihe von Einzelfällen. Was die Hotel-preise für die nächsten Monate betrifft, be-schloss sie, dem Zentralvorstand zu beantragen, vorderhand keinerlei Anträge für die ordentliche Delegiertenversammlung zu stellen. Den Sek-tionen und Delegierten soll indessen freistehen, Fragen der Preisnormierung aufzuwerfen.

Die Kommission behandelte auch die Frage der Trinkgeldabgabe durch die Ge-schäftsreisenden. Eine Lösung wird so ge-funden, dass die 12 resp. 15% Trinkgeld bei Passanten, auch wenn sie im Hotel logieren, nicht verlangt werden auf Hauptmahlzeiten im Restaurant oder Hotelrestaurant, sofern diese Mahlzeiten bar bezahlt werden.

Weiter wurde erörtert die Frage einer Ab-änderung des Vertrages mit der Schweizer Reisekasse auf Vorschlag der letzteren.

Bei den Einzelfällen stellt sich die Preis-normierungskommission auf den Standpunkt, keinerlei Unterbietungen durchgehen zu lassen, sondern für eine strenge Einhaltung der Minimalpreise besorgt zu sein. In diesem Sinn wurden die vorliegenden Akten über die Preiskontrolle genau gesichtet. Soweit dies nicht möglich war, werden sie von den Mitgliedern der Preisnormierungskommission auf dem Zirkulärweg überprüft. M. R.

Kleine Chronik

Hotel wird Ferienheim

Wie das „Oberländische Volksblatt“ erfährt, ist das Hotel Doldenhorn in Kandersteg durch den Verkauf an den schweiz. Verband evangel. Arbeiter und Angestellter übergegangen. Dasselbe wird als Ferienheim betrieben und dient ferner zur Aufnahme erholungsbedürftiger Mütter aus dem Arbeiterstand, welche durch Zuschüsse aus den Verbandshilfskassen ver-billigte Erholungsmöglichkeiten erhalten sollen.

Pachtübernahmen

Auf 1. Mai 1943 ist das Herrn K. Gysler-Abplanalp gehörende Hotel „Schweizerhof“ auf Hohlfluh (Hasliberg), pachtweise an Familie Jaberg-Gysler übergegangen. L.

Das Hotel „Post“ in Meiringen ist auf 1. Mai 1943 von der Besitzerin, Frau R. Zur-flüh-Tännler, an K. Gysler-Abplanalp ver-pachtet worden. L.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Die Geschäftsleitung der Schweiz. Fach-kommission für das Gastgewerbe (SFG) trat am 15. April 1943 unter dem Vorsitz ihres neuen Präsidenten, H. Gölde-Morlock, in Zürich zu einer einmündigen Sitzung zusammen. Im Vor-dergrund der Beratungen stand die Bildung der Kreiskommissionen, von deren Tätigkeit eine wesentliche Förderung der Zusammenarbeit mit den kantonalen Erziehungsbehörden und den Sektionen der Berufsverbände erwartet wird. Die Geschäftsleitung beschloss, diese Kreiskom-missionen nunmehr unverzüglich zu bilden und ordnete die erforderlichen Massnahmen an. Sie bereinigte im weitem das Kellner-Statut, das den Berufsverbänden zuhanden ihrer Mit-glieder in Bälle übermitteln wird. Auch die Vor-arbeiten für die Einführung einer angemessenen Lehrzeit für das weibliche Servierpersonal wurden weiter gefördert. Ein von Brenneisen-Zürich vorgelegtes Lehrprogramm für die Ausbildung von Kochlehrlingen, das der Nachwuchsausbildung gute Dienste zu leisten verspricht, fand die einhellige Zustimmung und Unterstützung der Geschäftsleitung; ebenso ein Antrag von Direktor H. Schmid-Bern auf Einführung einer kaufmännischen Hotel-lehre.

Zur Besprechung der Lehrprogramme der Fachschulen wurde eine gemeinsame Kon-ferenz der interessierten Verbände mit dem Ban-desamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit und der Geschäftsleitung der SFG anberaumt. Das Schweiz. Bundesfeierkomitee wird ersucht werden, aus dem Ertrag der diesjährigen Sammlung, die für die berufliche Ausbildung unserer Jugend bestimmt ist, auch der SFG einen angemessenen Beitrag zur Unterstützung bedürftiger Lehrlinge und Lehrtöchter im Gastgewerbe zur Verfügung zu stellen. Schlussendlich beschloss die Geschäfts-leitung, der Kommission für die Förderung der Ausbildung von Köchinnenlehrtöchter als Mit-glied beizutreten und sich zum Zweck einer bes-seren Platzierung von Lehrlingen den Fachnach-weisen der Berufsverbände als Informations- und Verbindungsorgan zur Verfügung zu stellen. (Mitg.)

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 25: Bewertung der Wäsche nach Seifeneinheiten. Wieviel Seifeneinheiten darf man dem Gast für die Besorgung der Wäsche verlangen?

Antwort: Nach den vorliegenden Rationie-rungsbestimmungen sind Waschanstalten berech-tigt, pro Kilo Trockenwäsche 10 Einheiten der Seifenkarte zu verlangen. Diese Bestimmung hat — obwohl in den einschlägigen Vorschriften hier-über nichts Näheres ausgeführt ist — singemäss auch Geltung für die Besorgung der Gästewäsche im Hotel. Eine Reihe von Hotels halten sich an diese Bewertung. Diese Lösung erscheint auch deshalb als die zweckmässigste, als eine Fest-setzung der abzugebenden Seifeneinheiten nach einzelnen Wäschestücken praktisch nicht mög-lich ist, da die Grösse der Stücke sehr erheblich variiert. Hingegen lassen sich die vom Gast ge-schulten Seifeneinheiten für die fertig gebügelte Gästewäsche durch die einfache Methode der Ge-wichtsfeststellung bestimmen. Man wird auch nach dem gleichen Bewertungsmodus für die Angestelltenwäsche vorgehen können. Allerdings beschäftigt sich die zuständige kriegswirtschaft-liche Instanz gegenwärtig mit der Ausarbeitung von Richtlinien, welche künftig den Anspruch des Hotelbetriebes an die Seifenkarte des An-gestellten regeln. Hierüber können wir Näheres berichten, sobald diese Richtlinien herauskommen.

Bücherfisch

Zeitgemässes Kochen. Unter diesem Titel haben O. Künzler und E. Pauli unter Mitwir-kung und im Verlag des Schweizerischen Wirt-schaftsvereins neue und bewährte Rezepte für die gas-teverleibliche Küche und den Haushalt herausge-gaben. Ein besonderer Vorzug dieser Kochbüch-chen liegt in ihrem grundlegenden methodischen Auf-bau und in einer leichtverständlichen Art der Re-zeptbehandlung. Unter den 340 Rezepten sind viele neuartige Gerichte sowie lehrreiche und ori-ginale Abhandlungen und Tabellen über Grund-brühen, Saucen, Braten vertreten. Das Buch hat ferner im Zeichen der Kriegswirtschaft den Vor-teil, dass es ausführliche Richtlinien gibt, wie mit den reduzierten Mengen der vorhandenen Lebens-mittel das Maximum zur Verpflegung der Gäs-te-schaft herauszubringen ist. Das Buch „Zeitge-mässes Kochen“ kann zum Preise von Fr. 3.— bei unserem Zentralbüro in Basel bezogen werden.

Veranstaltungen

Vereinigung der Ehemaligen

Der Ausschuss der Vereinigung der ehemali-gen Schüler der Fachschule Lausanne-Cour beschloss in seiner letzten Sitzung, die Mitglieder auf die Tage vom 24. und 25. Mai 1943 nach Lau-sanne zur diesjährigen Generalversammlung ein-zuladen. Die Tagung fällt zusammen mit dem 50-jährigen Jubiläum der Fachschule, das Anlass zu einer kleinen Feier geben soll. Die Einladungen mit dem Programm folgen dem-nächst.

Wahlaufwurf

Neuwahl des Grossen Rates im Kanton Luzern am 8.9. Mai 1943

Für die Wahlen im Amte Luzern-Land figurieren auf der Wahlliste der Liberalen Partei folgende Berufskollegen und Ver-einsmitglieder:

a) Wahlkandidaten:

Robert Keller, Hotelier, Vitznau
Karl Wolf, Hotelier, Weggis

b) Ersatzkandidaten:

Eduard Zimmermann, Hotelier und Ge-meindepräsident, Weggis

Leopold Zimmermann, Hotelier und Ge-meindepräsident, Vitznau

Wir empfehlen den Kollegen, ihre Stim-men unter allen Umständen den obigen, bestausgewiesenen Kandidaten zu geben. Die beiden Wahlkandidaten haben sich schon in der letzten Amtsperiode des Gros-sen Rates mit Sachkenntnis und Energie für die Belange der Hotellerie und des Frem-denverkehrs eingesetzt. Ihre Wiederwahl ist eine Ehrenpflicht für alle Berufsange-hörigen.

Saisonöffnungen

Bürgenstock: Parkhotel & Bahnhof-Resta-urant, 7. Mai.
Seelisberg: Hotel Bellevue-Terminus, 10. Mai.

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



Einheimisches Trocken-Gemüse

Ein Wort an die Köche und Hausfrauen.

Das vom Wetter begünstigte Jahr 1942 hat uns über-durchschnittliche Gemüseeernten gebracht. Große Überschussmengen wurden in vorsorglicher Weise zum Teil auf eigenes Risiko der Verarbeiter, zum Teil im Auftrage des eidg. Kriegsernährungsamtes durch Trocknen zu einer haltbaren Konserve für die gemüse- und obstarme Zeit verarbeitet. In den nun kommenden Wochen sollte, auch um die spätere Erneuerung der Vorräte zu ermöglichen, ein Teil der Lagerbestände konsumiert werden. Die **schweizerischen Trockengemüse** sind von guter Qualität und durch die neuzeitlichen Trock-nungsverfahren werden sowohl der Nährstoffgehalt wie die gesundheitlichen Werte (Mineralstoffe, Vita-mine) gegenüber dem Grüngemüse kaum beeinträch-tigt. Julienne, Dörrbohnen, aber auch getrockneter Weißkabis, Wirz, Spinat, Karotten, Lauch, Zwiebeln usw. bieten große Abwechslungsmöglichkeiten und sind besonders geeignet, an fleischlosen Tagen ge-haltvolle, sättigende Suppen und Gemüsegerichte zu kochen. Vor allem helfen sie aber der Küche, die rationierten Lebensmittel einzusparen und so weiter-hin kleine Vorräte anzulegen. Das gleiche gilt für das Dörrrobt, von dem besonders an Birnen und Kir-schen größere Vorräte vorhanden sind.

Das Kochen bleibt sich im Prinzip gleich wie beim Frischgemüse. Über die zweckmäßige Zubereitung orientiert das Büchlein «Gute Gerichte aus Trocken-gemüse und Dörrrobt», das zum Preise von 50 Rp. bei der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, Sihlstrasse 43, bezogen werden kann.

30. April 1943.

Eidg. Kriegsernährungsamt.

„Hotelsilber“ - Reparaturen

nur durch die

Berndorfer Werkstätten in Luzern

Wenn Sie

Hotel-Möbiliar oder technische Einrich-tungen zu kaufen suchen oder zu ver-kaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.



löst sich in jedes Buffet eine «Frigomatic»-Kühlanlage einbauen. Lassen Sie sich hierüber ganz unverbindlich durch uns orientieren. Sie werden einsehen, wie gering die Kosten sind, im Vergleich zu den vielen und grossen Vorteilen, die eine «Frigomatic»-Anlage bietet. Mit «Frigomatic» hat das Bier auch im höchsten Sommer immer die richtige Temperatur. «Frigomatic» erzeugt aber auch Tafel- in kleinen Würfeln zum Frapieren der Apéritifs und der Weine.

AUTOFRIGOR AG

ZÜRICH HARDTURMSTRASSE 20 TEL. 58660

Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Fribourg, Chur, Genf, Interlaken, Lausanne, Lugano, St. Gallen

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung der Inserate!

DAMAST-Tischtuch-Ersatz

Kunstlederart, weiss mit weissem Blumendessin, abwasch-bar, hat sich bis heute sehr gut bewährt und ist im Preis sehr vorteilhaft.

115 cm breit	Qualität M	per Lfm.	Fr. 6.40
115 "	"	"	" 8.50
135 "	"	"	" 7.80

Original-Rollen à ca. 11 Meter

Ferner offeriere ich solange Vorrat:

Tischservietten-Papier

Irish Leinen Prägung, 34 x 34 cm, weiss, piano, bei Abnahme von 5000 Stück 10 000 Stück 20 000 Stück
pro 1000 Stück Fr. 5.20 Fr. 5.— Fr. 4.90

Closetrollen.

Grosse Gelegenheits! Krepp, 300 Coupons, prima Qualität, ohne Umschlag, bei Abnahme von 100 Rollen 200 R. 500 R. 1000 R. pro 100 Rollen Fr. 26.— 25.50 24.50 24.—
Preise für alle Artikel gültig solange Vorrat. Verlangen Sie Muster oder unverbindlichen Vertreterbesuch durch:

H. STORZ St. Moritzstr. 21 ZÜRICH 6
Telephon 6 47 88
Papiere und Papierwaren en gros

Muster-Postsendung **franko Nachnahme**
absolute Garantie, erste Qua-litätsware, **echter**

„AQUILA“-Safran

Glaschen 25 g netto Fr. 15.—
10 g „ 6.50
Schachtel mit 200 „ 20.—
Briefchen, 30 g netto „ 20.—
Feine, hygienisch sterilisierte

Tafel-Zahnstocher

Pakete von 50 Schächtelchen (gleich 1000 Zahnstocher)
Fr. 20.— pro Paket.
Schachtel mit 6000 Zahn-stocher, von Hotels, Restau-rants, Pensionen etc. bevor-zugt, Fr. 9.50 per Schachtel. Schreiben an Postfach 26333, Lugano 4.

Wenn Forellen blau,
dann **Blauee Forellen**



Eine gute Geldanlage
Eine gute Geldanlage ist eine Seltenheit.

Heutzutage werden sichere Geldan-lagen immer seltener. Daher haben zahlreiche Hoteliers und Restaura-teure als kluge Geschäftsleute bereits an die Modernisierung ihrer Betriebe gedacht.

Säumen Sie darum nicht länger. Verlangen schlag Sie unverbindlichen Rat und Kostenvor-schlag bei einer alibewährten, seit 1863 in der Einrichtung von Hotels, Cafés, Bars, Restaurants und Carnozelspezialisierten Firma.

ALBERT HELD & Co. A.G.
MONTREUX

Referenzen in der ganzen Schweiz.

Die Raumkunst der Firma Held zeugt von sicherem Geschmack

Gesucht für Sommersaison nette, fachkundige

Buffet-Serviertochter

die auch im Bureau etwas mithelfen könnte.

Gefl. Offerten unter Chiffre S. T. 2874 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit 40 Betten (B.O.) sucht
für die Sommersaison selbständige

Köchin

Lohn Fr. 180.— pro Monat. Gefl. Offerten mit Zeugnis-abschriften erbeten unter Chiffre A. W. 2883 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Golden Gate Brandy

Zu verpachten evtl. zu verkaufen per sofort

Hotel Roter Turm in Solothurn

Grösseres Restaurant und 20 Fremdenbetten. Jüngere, tüchtige Fachleute mit Ausweis über bisherige Tätigkeit wollen sich melden b. Besitzer E. Marti-Kessling, Solothurn.

La saison d'hiver 1942/43

Si l'hiver qui vient de s'achever avait suivi son cours normal au point de vue météorologique, il serait un peu prématuré de porter déjà un jugement sur les résultats de l'ensemble de la saison, car nous ne possédons encore que les statistiques des mois de décembre, janvier et février. Mais, comme on constate d'habitude que la fréquence enregistrée au mois de mars n'a pas une influence décisive sur la marche de la saison, on peut d'autant mieux en faire abstraction cette année que la rareté de la neige et la température élevée de ce mois en ont fait davantage un mois de printemps que d'hiver. Si l'on se souvient d'autre part que la neige n'est tombée en abondance que pendant les fêtes de Nouvel-An et qu'il n'avait guère été possible de pratiquer les sports d'hiver auparavant, on voit tout de suite que cette saison d'hiver est caractérisée par sa durée anormalement brève. Bien que la fréquence en janvier et février puisse être considérée comme bonne, du fait qu'elle a été sensiblement supérieure à celle des mêmes mois de l'année précédente, il n'a pas été possible à la clientèle suisse — qui est la seule sur laquelle notre tourisme national puisse compter actuellement — de compenser les pertes subies au cours du premier et du dernier mois de la saison. Si, d'une façon générale, la douceur de l'hiver a été une des graves soucis que causait le problème du chauffage, elle n'a apporté à notre économie touristique qu'une mauvaise « saison blanche » et n'a procuré aux hôteliers que des résultats d'exploitation insuffisants qui ne leur permettent qu'exceptionnellement de faire face à leurs obligations.

Le grand public ne se rend pas toujours compte de ces faits, car il est parfois influencé par des comparaisons et des commentaires sur les résultats statistiques, qui présentent les choses souvent trop en rose. On ne parle en effet que d'augmentations de la fréquence, d'augmentation considérable du nombre des nuitées et même d'un « nouveau mois de février recité ». Or, nous ne saurions trop le répéter, ces considérations n'ont de valeur et ne se justifient que par rapport au même mois de l'année précédente. Mais elles n'ont plus aucun sens si on compare les chiffres donnés à ceux d'une année normale. Il faut avoir conscience en effet que l'année dernière était typiquement une année de guerre, que la dernière décennie s'est déroulée sous le signe d'une des plus graves périodes de crise que l'on ait vécues et que cette époque ne permet donc pas de tirer des conclusions définitives. Mais, si l'on revient à l'année 1928/29 qui fut la dernière année normale, il devient évident que le tourisme indigène a lui seul, malgré le réajustement des prix, à priori, et la réduction de fréquence que la guerre impose à notre tourisme. Il saute aux yeux également que le maximum obtenu par le mouvement hôtelier indigène pour tel ou tel mois ne peut remplacer le demi-million de nuitées d'hôtels étrangers qui fait défaut. Dans ces communiqués mensuels sur la situation touristique, le Bureau fédéral de statistique s'efforce bien de ne pas laisser oublier l'importance que le tourisme international a pour notre pays et il insiste sur les diminutions de nuitées qui résultent de la fermeture de nos frontières, mais les réserves qu'il peut formuler n'ont pas toujours la force de persuasion désirable, du fait que la statistique officielle n'existe que depuis 10 ans et qu'il ne dispose ainsi que de points de comparaisons insuffisants. On ne saurait donc trop insister sur le fait que l'accroissement du tourisme indigène ne peut compenser la perte des hôtes étrangers due à la guerre.

Un rapport publié dans le *Journal suisse des employeurs* rappelle, avec combien de raison, qu'il serait follement illusoire de croire à l'autarcie touristique de la Suisse. Nous ajoutons même qu'il faut se garder de tenir compte de toute interprétation des chiffres de fréquence qui pourrait entretenir cette dangereuse illusion. C'est ainsi que la constatation que les 3 mois d'hiver ont apporté à l'industrie hôtelière un supplément de 250.000 nuitées par rapport à l'année dernière perd toute signification si l'on songe, qu'à lui seul, le canton des Grisons accuse une perte de 700.000 nuitées par rapport au dernier hiver normal de 1928/29. Ces différences annuelles de plusieurs millions sont là pour nous rappeler constamment que tout l'appareil touristique de notre pays dépend essentiellement du trafic international et qu'il est disproportionné pour les seuls besoins du trafic indigène.

Il faut éviter aussi que les gens qui ne sont pas du métier ne se laissent induire en erreur par l'énumération des nombres de nuitées. On imagine en général assez mal ce que représentent par exemple 100.000 nuitées pour l'hôtellerie, ou on en exagère l'importance. Ce nombre, respectable en lui-même, pourrait simplement assurer l'occupation complète de 12 hôtels de 100 lits pendant un peu moins de 3 mois. Et si on le répartit sur les 5800 exploitations ouvertes qui englobent environ 110.000 lits, ces 100.000 nuitées ne représentent plus qu'une amélioration imperceptible du chiffre d'affaires.

L'augmentation du nombre des nuitées d'hôtels étrangers constatée cet hiver ne provient pas, comme on pourrait le croire, des stations de villégiature ou de sports, mais surtout des sanatoriums et des hôtels situés dans les centres urbains, et elle est fournie essentiellement par les malades étrangers, les émigrants et les réfugiés qui, au point de vue purement touristique, ne peuvent remplacer qualitativement les hôtes qui font défaut à nos stations de sports. Ceci apparaît clairement si l'on examine le taux moyen d'occupation, pour le mois de février par exemple, dans les hôtels, pensions et sanatoriums. En effet, pour 100 lits disponibles, il y en a eu 27 d'occupés dans les hôtels, contre 36 dans les pensions et 91 dans les sanatoriums! Dans les hôtels, ces valeurs moyennes sont plus favorables que précédemment du fait surtout de la diminution des nombres de lits disponibles par suite de fermetures d'exploitations

pour des raisons économiques ou à cause de la pénurie de combustibles.

Il ressort de toutes ces considérations qu'il faut toujours se montrer extrêmement prudent quand il s'agit de porter un jugement sur des chiffres de fréquence. Leur valeur spécifique pour l'économie touristique et les résultats d'exploitation hôtelière ne saute pas toujours aux yeux et ne peut se lire par un simple regard sur le niveau de la fréquence. En outre, si l'on examine les indications relatives aux diverses stations et régions, on voit que ces nuitées ont été très inégalement réparties et que le taux moyen d'occupation oscille entre 15 et 60 pour cent des lits disponibles. L'on voit par là combien la capacité de réception de l'hôtellerie est parfois mal utilisée. Enfin — et cela est prépondérant pour un bon résultat final — l'on doit constater que l'hiver dernier les prix n'ont, de loin, pas été en rapport avec les frais d'exploitation toujours plus élevés. Cela est dû non seulement à l'absence des hôtes étrangers qui assurent d'habitude un juste équilibre entre l'offre et la demande, mais aux interventions du service fédéral du contrôle des prix qui n'a pas permis à l'hôtellerie d'ajuster, dans la mesure où cela serait nécessaire, ses prix aux frais réels.

Ainsi, les différentes caractéristiques de cette dernière saison d'hiver n'ont pas été à l'avantage de l'hôtellerie, qui est obligée, une fois de plus, d'enregistrer une saison d'hiver qui n'a nullement répondu à ses espérances, bien que celles-ci soient demeurées fort modestes.

Un fonds en faveur de la formation de médecins de stations de cure

La commission technique désignée l'année passée par les soins de l'Office fédéral des transports, et chargée d'étudier le problème du développement médical des stations de cure suisses considère qu'il était particulièrement urgent d'encourager la formation de médecins spécialisés pour les stations de cure et les stations balnéaires. Elle préconise dans ce but la création d'un fonds destiné à accorder des bourses pour subvenir éventuellement à la formation professionnelle ou au perfectionnement de médecins de stations de cure. Ce vœu vient de se réaliser, le département fédéral des postes et chemins de fer ayant décidé qu'une somme de fr. 30.000.— par an pourrait être prélevée sur le crédit de 1 million accordé en faveur du développement des stations climatiques et balnéaires et attribuée à la formation et au perfectionnement des médecins de stations de cure.

L'inspectorat pour le tourisme de l'Office fédéral des transports assume l'administration de ce fonds. Les candidats qui veulent en bénéficier doivent manifester sérieusement l'intention de travailler de façon durable en Suisse comme médecin de station de cure ou de station balnéaire. Les subsides seront en premier lieu accordés pour des études dans des cliniques universitaires appropriées ou dans des institutions semblables. Elles devront porter surtout sur la médecine interne et sur la physiothérapie, elles peuvent éventuellement englober des travaux pratiques et des expériences.

La Société suisse de climatologie et de balnéologie, l'Association suisse des stations balnéaires et l'Association suisse des stations d'altitude ont recommandé cette action et s'engagent, de leur côté, à la soutenir si possible par l'appoint de moyens financiers.

L'administration du fonds se rend parfaitement compte que ces bourses ne contribueraient que dans une faible mesure à intéresser les jeunes médecins à la profession de Docteur de stations de cure, mais c'est en tout cas un début positif appréciable. Si tous les offices et milieux qui s'intéressent au problème de la formation de cette catégorie de médecins collaborent efficacement dans le même sens, le succès de cette action sera sans doute assuré.

Attitude regrettable

L'Association suisse de la Presse technique et l'Association des entreprises de transports de la Suisse centrale sont malheureusement en train de faire un regrettable échange de mauvais procédés. La cause de cette attitude pénible est due au fait que l'Association des entreprises de transports de Suisse centrale a décidé de supprimer les avantages tarifaires qu'elle accordait aux journalistes de la presse technique. Nous déplorons pour notre part que la dite association n'ait pas cru devoir continuer à faire preuve de prévenance à l'égard des journalistes en question et nous comprenons leur déception, mais nous pouvons encore moins approuver ou passer sous silence les conclusions que le secrétariat de l'Association suisse de la presse technique a tirées de cet état de choses et la décision qu'il commente longuement dans un article du dernier numéro de son organe « La presse technique ». Comme contre-mesure, ce journal invite tous les membres de l'Association à la presse technique à boycotter la Suisse centrale en tant que région de tourisme. Les membres de l'Association devront s'abstenir de publier tout texte de propagande touristique concernant cette région et manifester leur opposition dans les associations en donnant la préférence à d'autres régions pour y tenir assemblées ou conférences. L'Association suisse de la presse technique, elle-même, doit tenir son assemblée générale en Suisse centrale, choisir pour cela une région touristique qui professe une attitude bienveillante à l'égard des journalistes techniques.

Il nous semble que ce faisant la dite association va un peu vite en besogne et que cette atti-

tude ne résout pas le conflit, et prépare encore moins le terrain pour une entente ultérieure. L'on peut en outre se demander si la suppression des avantages tarifaires à des membres qui, pour la plupart, ne devaient en faire usage qu'exceptionnellement, ou même pas du tout, représente pour cette association une mesure si grave qu'elle nécessite la mise en batterie d'une plus grosse artillerie ennemie et s'il est heureux de boycotter non seulement les entreprises de transports « coupables », mais une région touristique tout entière. Il s'agit en définitive d'avantages tarifaires que ces compagnies de chemins de fer ont en son temps bénévolement consentis et qui ne constituent nullement pour les journalistes techniques un droit inaliénable. Cette suppression, pour laquelle il doit certainement y avoir des raisons, n'est donc pas une injustice à l'égard des bénéficiaires, puisqu'en fait on les place simplement au même rang que les autres mortels.

Mais le boycott envisagé, et c'est là l'important, touche une quantité d'établissements touristiques, et avant tout l'hôtellerie, qui n'ont rien à voir dans ce conflit. Cela conduirait en outre terriblement loin si les journalistes techniques compé- tentes usaient de leur influence pour éloigner de la Suisse centrale des hôtes supplémentaires et un trafic qui est le bienvenu dans notre industrie. Nous estimons trop nos collègues pour penser qu'ils se prêteront à de si mesquines machinations.

En résumé, il semble que le secrétaire trop zélé des secrétaires et rédacteurs techniques s'est aventuré un peu loin. Il faut espérer qu'il mettra un frein à son tempérament fougueux et, qu'avec lui, la presse technique n'accordera pas à toute cette affaire plus d'importance qu'elle n'en mérite, non seulement à cause des excellentes relations qui n'ont cessé de régner jusqu'à présent entre les entreprises de transports et la presse, mais aussi dans l'intérêt de l'économie touristique en général qui compte sur la compréhension des journalistes.

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants

Le 13 octobre 1942, l'assemblée plénière de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants a sanctionné un nouveau règlement qui définit l'activité de cette Commission.

La Commission a une composition paritaire, elle comprend 6 représentants des associations d'employeurs, et 6 désignés par les groupements d'employés; tous ces représentants sont nommés par leurs associations respectives; les délibérations sont dirigées par un président neutre choisi par la Commission professionnelle.

Ses principales tâches sont: la nomination du président neutre et des membres de la direction (les associations participantes ont le droit de faire directement des propositions à ce sujet, notamment en ce qui concerne les vérificateurs de comptes); la fixation du budget; la désignation de commissions d'arrondissement et de comités de travail spéciaux; la surveillance de l'éducation et de la formation professionnelles, les rapports d'apprentissage et du marché du travail. La Commission professionnelle est en outre chargée, en collaboration avec les bureaux de placement officiels, de proposer aux associations professionnelles de rechercher les meilleures occasions d'apprentissage, d'encourager la formation professionnelle par l'organisation de cours d'experts et de perfectionnement, de proposer des personnes qualifiées pour les commissions professionnelles et les experts d'examen. En maintenant le contact avec les écoles professionnelles, la Commission professionnelle doit s'efforcer d'influencer l'enseignement dans l'intérêt de la profession. A part cela, la Commission professionnelle est tenue de publier des contrats normaux d'apprentissage et des directives destinées aux employeurs ayant des apprentis, aux experts d'examen, commissions d'arrondissement.

Afin d'accélérer la liquidation des affaires courantes, il y a une direction paritaire composée de 4 à 6 membres. Celle-ci s'occupe de la surveillance de la liste des apprentis, elle est chargée de l'exécution des décisions prises par la Commission professionnelle, elle maintient le contact avec les organisations en ce qui concerne l'apprentissage et l'orientation professionnelle, et se tient de même en rapport avec les autorités fédérales compétentes, les offices cantonaux d'apprentissage, les commissions d'arrondissement, etc.

Les commissions d'arrondissement ont une mission particulièrement importante. Elles sont désignées, sur propositions des associations dirigeantes, par la Commission professionnelle, dans les cantons où l'apprentissage dans les hôtels et les restaurants joue un rôle. Leurs membres doivent être choisis dans les cantons, arrondissements ou sections intéressés. La présidence est assumée alternativement par un représentant des employeurs et un représentant des employés. Ceci permet de créer des organes de liaison entre la Commission professionnelle suisse, les sections des associations et les offices cantonaux, commissions d'apprentissage, ce qui facilite une collaboration utile et féconde. En ce qui concerne le recrutement des jeunes qui se destinent à la profession, les commissions d'arrondissement sont de même chargées d'une tâche importante. C'est à ces commissions qu'incombe le devoir de faire procéder à un choix judicieux, de surveiller l'apprentissage, elles doivent garder le contact avec les institutions d'orientation professionnelle et les bureaux de placement des apprentis.

En cas de différents éventuels, l'on s'adressera aux associations respectives, qui, à leur tour, soumettront les litiges à la Commission professionnelle suisse, laquelle serait alors appelée à se prononcer. Pour commencer, l'on a prévu des commissions d'arrondissement avec siège à Zurich, Bâle, Berne, Lucerne, St-Gall, dans les can-

Association des Anciens élèves de l'Ecole hôtelière

Le Comité des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière a décidé dans sa dernière séance de convoquer les membres de l'Association en assemblée générale les 24 et 25 mai 1943 à Lausanne. Cette assemblée coïncidera avec le 50^{ème} anniversaire de la fondation de l'Ecole hôtelière. Une convocation sera adressée en temps opportun.

tons de Vaud, Genève et du Tessin. Le nombre de ces commissions sera augmenté dès que la pratique ou les besoins réels rendront cette mesure nécessaire.

De cette manière, les associations professionnelles et les autorités fournissent tous les moyens de recruter le personnel dont les hôtels et les restaurants auront besoin à l'avenir. De toutes façons, la Commission professionnelle suisse est en mesure, grâce à sa structure et aux relations qu'elle possède, d'influencer de la façon la plus heureuse le problème du recrutement des jeunes pour les hôtels et les restaurants. Mais, pour qu'elle puisse accomplir sa tâche, il faut qu'elle soit soutenue par les associations et par ceux qui travaillent déjà dans la profession.

L'on continue à se plaindre de l'insuffisance du nombre de jeunes gens désireux de se consacrer à notre profession. Or, il ne sera possible de remédier à cette situation que si les gens de métier s'occupent eux-mêmes du problème. Partout où les circonstances le permettent et où il est possible d'avoir des apprentis, les chefs devraient avoir à cœur de prendre un ou plusieurs apprentis. Ils devraient assumer avec plaisir les obligations résultant de l'entretien de l'apprenti, ce qui est dans leur propre intérêt; le fait est que seule une formation professionnelle sérieuse et approfondie nous garantira des successeurs vraiment qualifiés et animés de principes commerciaux propres et sains.

Il faut se garder de se plaindre de ce que les apprentis soient, soi-disant trop fortement mis à contribution par les écoles professionnelles et que les dispositions légales relatives à la durée du travail et au temps de repos imposent des restrictions trop considérables. Il ne faut pas oublier, en effet, que les autres professions doivent se soumettre à la même réglementation. Dans les autres branches d'activité, il n'y a également que 5 1/2 jours de travail, dont l'un doit être consacré à l'école professionnelle. Les jeunes gens se destinant à notre profession ne seront à même de remplir consciencieusement les tâches inhérentes à leur activité future que s'ils ont eu l'occasion de se former complètement et à fond, au point de vue commercial également.

Les jeunes gens se désintéressent de plus en plus, semble-t-il, de la profession de sommelier. Or, le sommelier arrive souvent à progresser dans la carrière; des apprentis sommeliers sont devenus chefs de salle, chefs de réception, chefs d'exploitation ou même directeurs, ce qui revient à dire que la profession de sommelier mériterait d'être l'objet d'une plus grande attention que ce n'est le cas. L'on a peine à comprendre que dans des villes de 100, 200 et 300 mille habitants, et qui ont un nombre proportionnel d'hôtels et restaurants, l'on ne compte parfois que 3 à 6 apprentis sommeliers. Dans les écoles professionnelles il n'est possible d'organiser une classe spéciale pour sommeliers que si la participation est de 10-11 élèves au minimum, ce qui fait que, faute d'un nombre d'élèves suffisant, les apprentis sommeliers doivent être incorporés dans les classes d'apprentis cuisiniers, ils ne peuvent toujours bénéficier de cours spéciaux sur le service et les soins de la cave. Il faudrait donc faire de la propagande en faveur de l'admission d'apprentis, et s'efforcer de créer une organisation ayant pour tâche de procurer aux jeunes gens sortis d'apprentissage des situations durables.

Inutile d'insister sur l'importance et la signification que revêt pour les hôtels et restaurants suisses le recrutement des jeunes; étant donné l'évolution future du tourisme, le problème exige des solutions urgentes. Quant à la Commission professionnelle suisse, elle est prête à donner tout son appui au recrutement de jeunes gens désireux de se vouer à la profession qui nous tient tant à cœur.

H. Golden-Morlock.

Trafic et Tourisme

Le trafic de Pâques

Nous avons déjà pu dans notre dernier numéro publier deux brefs compte-rendus du trafic touristique de Pâques à Montreux et à Vevey, où les hôteliers se montrent satisfaits de ce bref début de saison. Avec les autres voyages qui nous sont parvenus, on peut maintenant porter un meilleur jugement sur les déplacements qui ont eu lieu dans toute la Suisse à l'occasion des fêtes de Pâques.

Partout l'animation fut intense. Les chemins de fer fédéraux eurent à transporter un nombre sensiblement plus considérable de voyageurs que l'année dernière et mirent en circulation 358 trains spéciaux. Si ce nombre n'est pas plus élevé, c'est que les trains ordinaires furent plus fortement mis à contribution. Le fait d'avoir pu exécuter ces transports sans accrocs et sans retards importants est le meilleur certificat de capacité que l'on puisse décerner à nos chemins de fer et leur personnel.

La foule des voyageurs se porta surtout au Tessin, au bord des lacs des Quatre-Cantons, de

Thonne et du Léman. Pâques étant très tard, on préféra la plaine à la montagne. De ce fait le trafic des sports et la fréquence dans les hautes stations furent insignifiants. Le temps fut favorable en général bien qu'en divers endroits la pluie qui tomba le samedi ou le lundi retint quelques touristes chez eux ou abrégea légèrement certains séjours.

Dans les régions ci-dessus mentionnées, l'occupation des hôtels fut excellente et l'on utilisa tous les lits disponibles dans les hôtels ouverts. Dans une ou deux stations, on décida même, à la dernière minute, d'ouvrir des entreprises fermées pour pouvoir accepter les demandes de logement qui

se multipliaient. Ce qu'il y a de plus réjouissant, c'est que cette animation n'a pas été un simple feu de paille de deux ou trois jours, mais on notait déjà, au début de la semaine sainte, un nombre satisfaisant de clients dans les hôtels de différentes stations. Il ne reste plus qu'à espérer que ces séjours de Pâques se prolongeront et que les stations de printemps bénéficieront enfin d'une saison convenable qu'elles attendent depuis longtemps.

Un fait notable et qui caractérise bien notre époque de guerre est le long cortège de cyclistes qui sillonnait les routes, les automobiles étant devenues rarissimes.

La 1^{re} journée scolaire de l'Ecole hôtelière

Un heureux hasard a voulu que notre école puisse reprendre son enseignement avec une nouvelle impulsion dans l'année même où elle peut avec fierté fêter son 50^{ème} anniversaire. On avait donc une double raison de célébrer ces événements par une petite manifestation qui réunirait les dirigeants de la Société suisse des hôteliers, la commission scolaire, des délégués des autorités, des représentants de la presse et de la radio, le corps enseignant et les élèves qui étaient arrivés la veille déjà.

48 élèves des deux sexes (dont 7 étrangers de différents pays), répartis en 4 cours, représentent donc le premier contingent de jeunes qui ont saisi l'occasion que la S.S.H. leur offrait, soit d'acquiescer un premier bagage théorique, soit de compléter les connaissances qu'ils avaient déjà acquises dans la pratique par un enseignement scolaire qui touche à tous les domaines de l'hôtellerie. Un programme d'études parfaitement étudié, conforme aux exigences actuelles, sera enseigné par des pédagogues et des spécialistes connus, qui savent rendre leurs branches vivantes et intéressantes. Dans ces conditions qui ne voudraient être aussi un élève? ont pu se demander à juste titre les invités qui ont assisté à cette manifestation et qui ont visité l'école, en voyant cet immeuble situé dans un vaste jardin en fleur, en admirant les magnifiques et reluisantes nouvelles installations de cuisine électriques et en parcourant

les chambres aimablement aménagées et les salles de cours claires et confortables. Peut-on en effet imaginer un milieu plus idéal pour permettre à la jeunesse hôtelière de faire ses études?

Au cours du repas de midi, pris en commun, les «anciens élèves» se plurent à évoquer des souvenirs de leur propre temps d'école et l'on commémora et célébra, comme il convient, dans plusieurs discours, ce 50^{ème} anniversaire et cette glorieuse réouverture. Ce fut aussi l'occasion d'évoquer l'histoire et les succès remportés par notre Ecole au cours de ses 50 ans d'existence.

Le Dr H. Seiler, président central, après avoir salué cordialement tous les participants, rappela que c'est la foi de tous en la mission et en l'avenir de l'hôtellerie qui ont permis, malgré toutes les difficultés de l'heure présente, de faire l'effort nécessaire à la réouverture de notre école. Le travail de la Société, la compréhension des autorités et le dévouement de MM. Schmid, président de la commission des finances, et Cottier, le nouveau directeur, ont fait que cette réouverture a pu avoir lieu dans un délai record, et les quelques 50 élèves qui sont présents nous font espérer un début prometteur. Il est particulièrement réjouissant de constater que la plupart d'entre eux appartiennent à des familles d'hôtelier et que les jeunes filles sont nombreuses, car la femme a toujours joué un rôle important dans la direction des hôtels. La présence d'élèves étrangers est

aussi un encouragement, car nous avons conscience que l'hôtellerie suisse ne peut prospérer qu'en période de libéralisme international.

Puis le président s'adressa aux élèves en les exhortant d'utiliser au mieux l'occasion qu'ils avaient ainsi de se former ou de se perfectionner. Ils se doivent de faire honneur à leur famille et à l'Ecole, mais aussi à l'hôtellerie et par là même à notre pays, puisque notre industrie joue un rôle économique important.

MM. Ammann, municipal, fait part des félicitations et des vœux de la Municipalité qui est heureuse de voir l'Ecole hôtelière rouvrir ses portes, car les autorités communales savent les difficultés que rencontre l'hôtellerie aujourd'hui. Dans le cadre de ses possibilités, elle s'efforce donc d'aider au mieux cette industrie dont elle ne méconnaît pas l'importance. Il croit aussi en une nouvelle ère de prospérité pour l'hôtellerie après la guerre et il est donc heureux que l'on commence à s'y préparer en formant de jeunes hôteliers dignes de ce nom. Il rend hommage à tous ceux qui se sont dévoués et qui ont fait des sacrifices pour permettre la réouverture de l'Ecole de Cour.

M. Jaton, chef de service du département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce apporta le salut des autorités cantonales. Il considère que la réouverture de l'Ecole est un point lumineux dans les ténèbres actuelles et on ne saurait trop se réjouir de la moindre lumière qui apparaît à l'horizon dans la période lugubre que nous traversons. Il félicite la S.S.H. pour la preuve de vitalité qu'elle donne ainsi. Les autorités s'intéressent à la réouverture de l'Ecole et contribueront dans la mesure de leurs moyens à ce qu'elle redevienne bientôt un centre de formation hôtelière réputé.

M. Jaussi, en tant que président de la commission scolaire, insiste sur la signification et l'importance de cette journée et de cette cérémonie. Le résultat fait oublier les difficultés rencontrées et il veut encore remercier tous ceux qui, grâce à leur appui, ont permis la réalisation du projet que caressait la S.S.H. Il remercie spécialement les autorités cantonales et communales, pour leurs encouragements et leurs conseils. La commission scolaire, la direction de l'Ecole et le corps enseignant auront certainement à cœur de

maintenir bien haut la réputation de l'Ecole et de ne pas décevoir ceux qui leur ont accordé leur confiance.

Pour terminer, M. Chaudet, vice-président de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy, exprima sa conviction qu'en cette journée du 4 mai, une nouvelle page glorieuse de l'histoire de notre Ecole venait d'être tournée. Il excusa le président de la section de Lausanne, le colonel Muller, absent pour raison de service. Il espère que les jeunes qui s'apprennent à embrasser la carrière hôtelière sauront s'inspirer des traditions qui ont fait jusqu'ici la prospérité et la réputation de notre hôtellerie nationale.



En vente chez les bons fournisseurs des hôtels et restaurants
Vente en gros: Guido MAYER, Lausanne

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

LACTALBA

das neue schlag- und backfähige

Schweizer Milch-Eiweiss

Hilfsprodukt zur Herstellung von

- Japansüßbuden - Caprifrollen
- Schaffhauserzungen - Rehrücken
- Praliné-Schnitten - Mandelmasse
- Edelweiss-Schnitten - Makronenbuden
- Vogelnecker - Früchtekuchen
- Mahnenkopfmasse - Dressiertes Konfekt
- Schaumkonfekt - Diverse Torten usw.

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

Bezugsquellennachweis vom Hersteller:

Jacob Tobler, St. Gallen

Sehr günstiger Gelegenheitskauf für Hotel

Sehr billig zu verkaufen

elektrisch heizbare Mange

von 2 m Arbeitsbreite und 30 cm Walzendurchmesser, mit Motorantrieb. Zustand wie neu, vollständig bewickelt, sofort lieferbar. Offerten sub Chiffre G. M. 2868 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

an erstem Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes wegen Gesundheitsrückichten eine in schönster Südlage befindliche

Hotel-Besitzung

mit Nebengebäuden (45-50 Betten) und grossem Umkleehaus. Die Bestimmung bietet jüngeren Ehemännern sichere Existenz. Das Objekt würde sich auch als Ferien- oder Erholungsheim besonders gut eignen. Günstige Verkaufsbedingungen. Offerten unter Chiffre H. B. 2873 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„Jetzt Chef, müssen wir alles daran setzen, den guten Ruf unserer Küche hochzuhalten! Versuchen Sie, mit dieser Würze nachzuhelfen, wo es gilt, den Geschmack zu verbessern, Saucen zu strecken, die Suppe schmackhafter zu gestalten.“ — „Ja, mit

EX-ON-Würze

bin ich von je her gut gefahren und heute ist sie einfach unentbehrlich. Fein und natürlich im Geschmack ist sie ausgiebig, aber nicht aufdringlich.“

Tex-Ton-Würze ist sehr preiswert, am vorteilhaftesten in Korbfässchen direkt von der Fabrik

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

Zu kaufen eventl. zu pachten gesucht

gutes Hotel

in verkehrsreicher Stadt oder gut frequentiertem Sommer- und Winterkurort von gut ausgewiesenen Fachmann der Hotellerie. — Offerten, deren diskrete Prüfung zugesichert wird, mit den zur Beurteilung notwendigen Angaben erbeten unter Chiffre K. 7593 B an die Annoncen-Expedition Künzler-Bachmann, St. Gallen.

Gesucht für Sommersaison Berner Oberland:

- Obersaaltöchter
- Saaltöchter
- Zimmermädchen
- Etagenportier
- Aide de cuisine
- Casserolier
- Küchenbursche
- Hausbursche
- Officemädchen

Offerten unter Chiffre O. D. 2877 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Esthl. Weinhandlung sucht Verkaufsleiter

branchen- und sprachenkundig, guter Verkäufer, kaufmännisch geschult. — Ausführliche Angebote mit Lebenslauf, Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre V. L. 2865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für die Sommersaison in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt:

- 1 Sekretärin
- 1 Sekretär für Kontrollarbeiten
- 1 tüchtige Office-Gouvernante für grosses Haus
- 1 tüchtige Küchengouvernante
- 1 Casserolier
- 1 Glätzerin
- 1 Lingere - Maschinenstopferin
- 1 Obersaaltöchter für kleineres Berghotel.

Gef. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Lohnansprüchen unter Chiffre Z. M. 2862 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

für Sommersaison in Wengen:

- Alleinkoch, tüchtig, sparsam,
- Küchenbursche
- Saaltöchter
- Saallehrtochter
- Zimmermädchen

Gef. Offerten unter Chiffre B. O. 2812 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Hotel am Vierwaldstättersee: tüchtiger, selbständiger

- Koch od. Köchin
- Tochter fink, sauber, für Zimmer und Office
- 1 Kochlehrtöchter
- 1 Saal-Restauranttochter

Eintritt 1. Juni. Hotel Schützenhaus, Stansstad.

Hotel-Pension

an bester Lage von

LUGANO

ca. 25 Betten, ist umständehalber per sofort oder nach Übereinkunft zu verpachten. Offerten von fachkundigen Interessenten erbeten unter Chiffre B. U. 7003 an Mosse-Annoucen, Basel 1.

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

In stottem Betrieb stehendes

HOTEL

mit Garten-Restaurant, an einem der schönsten Seen der Zentralschweiz gelegen, ist wegen vorgerücktem Alter der Inhaber unter günstigen Bedingungen

zu verkaufen

Kapitalkräftige Interessenten wollen sich melden unter Chiffre L. S. 2876 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour la saison d'été:

un tennis-trainer

un trio ou un bon duo

dans et concert. — Faire offre sous chiffre T. D. 2864 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

COUPLE

est demandé

pour tenir petit hôtel-restaurant en montagne Vaud; l'un sachant cuire et l'autre pour tous services. Caution-garantie de fr. 1000.—. Faire offre indiquant exigences sous chiffr. H. M. 2867 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel in Zürich sucht

Büro-Volontär

(Réception/Kasse/Sekretariat)

Passende Stelle für jungen, strebsamen Fachmann zur weiteren Ausbildung. — Handgeschriebene Offerte mit Bild unter Chiffre B. V. 2870 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Weniger Fleisch ...

gezwungenermassen — aber dafür soll es nur etwas ganz Gutes sein, am besten also

Hoferschinken!

Hôtels, Pensions!

A vendre

Fourneau de cuisine

Sursee, état neuf, 1 m. 80 x 90 cm. avec serpentin, bouilleur, démonté, prêt à être garni, 4 fours. Offres sous chiffres R. 57786 x. Publicitas-Genève.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

N° 18

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Buffetlehtochter, jüngere, in erstklassiges Restaurant gesucht. Offerten unter Chiffre 1987

Buffetleiden II. oder Buffetlehtochter-Volontärin per Mitte Mai gesucht. Offerten unter Chiffre 1901

Casseroller, jung, solider, an sauberes Arbeiten gewöhnt, in Jahresstelle gesucht. Eindr. 9. Mai. Offerten mit Angabe der Gehalts-Ansprüche an Postfach 44282 Neuchâtel-Transit. (1967)

Chefkoch (Alleinkoch), 42-jährig, zuverlässig und sparsam, gesucht auf die Sommerstation in Haus von 50 Betten. Bei Zulassung Winterstelle. Ausführli. Offerte mit Zeugn., Referenz., Bild u. Lohnansprüchen an Postfach 21425, Aedobelen, B.O. Offerten unter Chiffre 1990

Gesucht von Kl. Hotel, 25 Betten, Ostschweiz, tüchtige Köchin, sowie Portier-Hausbursche, Küchenmädchen od. -bursche. Offerten an Chiffre 1985

Gesucht nach Basel in Jahresstelle 1. Buffetlehtochter, evtl. Lehrtochter, 1. Aide de cuisine, beide ab ca. 20. Mai. Offerten mit Bild, Altersangaben und Zeugnissen bzw. Empfehlungen unter Chiffre 1970

Gesucht in Stadthotel der Ostschweiz eine jüngere Barmad., evtl. Angängerin und eine gewandte, gutputzende Restaurationslehtochter. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Chiffre 1984

Gesucht zu sofortigem Eintritt: Längere, die auch bügeln und stopfen kann. Ferner mit Eintritt auf Pfingsten: Zimmermädchen und Saaltochter, sowie Casseroller. Offerten unter Chiffre 1998

Gesucht in grosses Pasantenhotel: tüchtige, versierte 1. Längere zur Beaufsichtigung des ganzen Wäschebetriebs, ferner auch 1. Glätterin, sowie tüchtiges Küchenmädchen. Offerten unter Chiffre 1999

Gesucht in grossen Hotelbetrieb in Zermatt Commis de cuisine, einige Restaurationslehtochter, eine tüchtige Saaltochter, für die Sommer-Saison. Offerten unter Chiffre 1991

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Fachzeitschriftswiss / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933

BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellen dienst

"HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Fachbereichsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter "Vakanzenliste" ausgeschriebenen Stellen.

3182 Commis de rang, Chef de rang, Lingerie-Gouvernante, sofort, mittl. Hotel, Thunsee. Chiffre 1986

3183 Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Badolet, Aarg. Chiffre 1987

3184 Bureau-Volontärin, 1. Juni, mittl. Hotel, Basel. Chiffre 1988

3185 Ig. Köchin, Zimmermädchen, servisch, Küchenmädchen, kl. Hotel, Kandersteg. Chiffre 1989

3186 Bureau-Volontärin, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis. Chiffre 1990

3187 Selbst. Längere, mittl. Hotel, Vevy. Chiffre 1991

3188 Femme de chambre, fille de salle, de suite, Hotel 70 lits, La Léman. Chiffre 1992

3189 Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Badolet, Aarg. Chiffre 1993

3190 Commis de rang, Commis de bar, parlant bien le français, hôtel ler rg., Lausanne. Chiffre 1994

3191 Köchin, Mai, Hotel 70 Betten, View. Chiffre 1995

3192 Portier-Hausb., Hausmädchen, Küchenmädchen, Kaffee-Köchin, Masch.-Wäscherin-Längere, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden. Chiffre 1996

3193 Küchenchef, Hotel 50 Betten, B.O. Chiffre 1997

3194 Köchin, Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Aarau. Chiffre 1998

3195 Hausbursche-Portier, Casseur, Hotel 70 Betten, Ostschweiz. Chiffre 1999

3196 Junger Portier-Hausbursche, mittleres Hotel, Davos. Chiffre 2000

3197 Saaltochter, Portier, Casseur, Office-Küchenmädchen, Gouvernante (Anfängerin), Zimmermädchen, Aide de cuisine, Pât-Aide de cuisine, Wäscherin-Längere, Café-Hausbursche, Salterin, Saaltochter, evtl. Hotel, Wengen. Zimmermädchen, Küchenmädchen, Wäscherin-Längere, Casseur, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Ostschweiz. Chiffre 2001

3198 Restaurant-Tochter, Portier, Köchin neben Chef, Küchen-Office-Küchenmädchen, Küchenbursche, Mai, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 2002

3199 Office-Küchenmädchen, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Bureau-Volontärin, Hotel 30 Betten, Wallis. Chiffre 2003

3200 Saaltochter, 1. Juni, Zimmermädchen, Mitte Mai, mittl. Hotel, Weggis. Chiffre 2004

3201 Serviertochter, sprachlich, sofort, mittl. Hotel, Zentralschweiz. Alleinkoch (Saucier od. Entremetier neben Patron), Sommersaison, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 2005

3202 Zimmermädchen, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, Hausbursche, Hotel 50 Betten, B.O. Chiffre 2006

3203 Solisteller (Cassier-Gruill-Mann), 1.ème Längere, Hotel 70 Lits, La Léman. Chiffre 2007

3204 Garçon de cuisine (ou fille), Hotel 40 Lits, Suisse romande. Chiffre 2008

3205 1. Saaltochter, Et-Portier, Längere-Hausmädchen, Küchen-Office-Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Grb. Chiffre 2009

3206 1. Bar-Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz. Gouvernante, Commis de rang, sofort, mittl. Hotel, Luzern. Chiffre 2010

3207 Bar-Serviertochter (Aush. 2-3 Wochen), sofort, kl. Hotel, Sol. Alleinkoch, Fr. 250.- bis 280.-, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 2011

3208 Allein-Portier, Hausbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Badolet, Aarg. Chiffre 2012

3209 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz. Saucier, Küchenbursche, Küchenmädchen, Casseroller, Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, Badolet, Aarg. Chiffre 2013

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugschrank (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrelang. Ich liefere trotz Kriegszustand zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fibor-Kocher nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT
SCHÖNENWERD Telefon 31733

Zu verkaufen neue, stationäre Holzgas-Generatoren-Anlage für Beleuchtungszwecke

bestehend aus: Holzgas-Generator, Motor und Dynamo. Wahlweise Betrieb mit Holz oder Benzin ohne weiteres möglich. Günstiger Preis. Verlangen Sie ausführliche Offerte bei Theodor Lunke, Elektrotechnik, Schaffhausen.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Gesucht für die Sommerstation eine selbständige Saaltochter und eine Serviertochter für Saal und Tea-Room. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Altersangaben an Pension Alpbis, Pontresina. (1963)

Gesucht Alleinkoch, tüchtig, entremetskündig, elektr. Küche und eine Saalhehtochter. Hotel Central a. See, Weggis. (1994)

Gesucht nach Graubünden, Eintritt nach Übernachts, eine tüchtige, versierte Serviertochter in Café/Tea-Room, sowie eine tüchtige Längere und jüngere Glätterin. Offerten erbeten unter Chiffre 1995

Gesucht für die Sommerstation: 1. Sekretärin (evtl. Sekretär) für Journal, Kassa, Buchhaltung und Korrespondenz, 1. Gouvernante für Economat und Keller, 1. Tochter für Restaurant und 1. Aide de cuisine, 1. Kaffee-Köchin, Küchen- und Office-Mädchen, 1. Chasseur. Offerte an Hotel Engadinerhof, Pontresina. (1998)

Kellerbursche von Bahnhofbuffet der Nord-Westschweiz gesucht. Verlangt werden tüchtige, ausdauernde, fleißige, der allgemeinen Kellnerarbeiten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre 1982

Köchin, ordnungsliebende, protestantische, neben Chef nach St. Gallen gesucht. Gute Kenntnis im Backen Bedingung. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre 1999

Längere-Stopferin, seriöse, tüchtige, auch gewandt im Glätten und Mangeln, in Jahresstelle nach der Westschweiz gesucht. Eintritt 15. Mai. Offerten mit Photographie und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre 1998

Pâtissier, junger, der auch in der Küche mithelfen, nach St. Gallen gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre 2000

Portier, deutsch und französisch sprechend, zu sofortigem Eintritt gesucht. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Chiffre 1972

Secrétaire pour main-courante et caisse, cherchée par hôtel de montagne, 120 lits. Eventuellement jeune homme. Entrée 15. Mai. Offres sous Chiffre 1993

Secrétaire-maintenance (eventuellement volontaire), demandé par hôtel premier ordre Montreux, pour 15 mai. Faire offres sous Chiffre 1985

Sekretärin, evtl. Sekretär, 2 Sprachen, Journalführung, von Berg- und Hotel, 120 Betten, für die Sommerstation gesucht. Eintritt Mitte Juni. Offerten unter Chiffre 1992

Sommelière, bonne, connaissant bien la restauration et parlant bien le français, cherchée pour le courant de mai. S'adresser Restaurant Kocher, Gend-Bellvue (Genève). (1988)

Zimmermädchen, tüchtiges, gesucht per sofort. Jahresstelle. Offerten an Hotel Schiller, Luzern. (1989)

Wir bitten unsere Mitglieder

um möglichst rasche Rücksendung des Offermaterials besorgt sein zu wollen.

3263 Tourneure pour salle et étage, Hotel 70 Lits, La Léman. Chiffre 1986

3264 Küchenmädchen, Zimmermädchen, Hotel, Basel. Chiffre 1987

3265 Et-Portier (Abblösung 1 Monat), sofort, erstkl. Hotel, Lugano. Chiffre 1988

3270 Ig. Commis de rang, 1. Aide de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Offres sous Chiffre 1993

3272 Casseroller-Gartenbursche, Hotel 80 Betten, Grb. Chiffre 1989

3275 Hausb.-Portier, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 1990

3279 Koch od. Chefköchin, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee. Chiffre 1991

3280 Fille de cuisine, garçon de cuisine, garçon d'office, petit hôtel, Suisse romande. Chiffre 1992

3282 Garçon de cuisine (ou fille de cuisine), fr. 70.-, hôtel 80 lits, Suisse romande. Chiffre 1993

3283 Portier (auch Anfänger), Zimmermädchen, Chefkoch, Hotel 50 Betten, B.O. Chiffre 1994

3284 Saaltochter, Hausbursche, Office-Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Graubünden. Chiffre 1995

3285 Portier-Köchin, Fr. 180.-, Hotel 40 Betten, B.O. Chiffre 1996

3286 Portier-Hausb., 15. Mai, Hotel 60 Betten, Ostschweiz. Chiffre 1997

3287 Office-Küchenmädchen, Sekretärin, Kaffee-Personal-Küchenmädchen, Hausbursche, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Gersau. Chiffre 1998

3288 Hausmädchen, Gartenbursche, Zimmermädchen, Mai, Hotel 50 Betten, Thunsee. Chiffre 1999

3290 Längere-Nährin, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Zürich. Chiffre 2000

3291 Buffetlehtochter, Hotel 40 Betten, Ostschweiz. Chiffre 2001

3292 Portier, Casseur, 1. Juni, Hotel 40 Betten, Valais. Chiffre 2002

3293 Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Lausanne. Chiffre 2003

3296 Et-Portier, Bar-Hallenleiter, 15. Mai, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Bern. Chiffre 2004

3298 Zimmermädchen, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Weggis. Chiffre 2005

3300 Köchin (evtl. Anfängerin), sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 2006

3301 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 2007

3302 Portier, Alleinkoch, Hilfs-Köchin, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 2008

3303 Kaffee-Köchin, Saaltochter, Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Bern. Chiffre 2009

3303 Bureau-Fräulein, Hotel 40 Betten, B.O. Chiffre 2010

3305 Restauranttochter, sofort, erstkl. Hotel, Bern. Chiffre 2011

3311 Zimmerm., Buffetlehtochter, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 2012

3312 Alleinkoch (Aush. Mitte Mai-Mitte Juli), Zimmermädchen, Küchenmädchen, Casseroller, Hotel 40 Betten, Aarg. Chiffre 2013

3323 Commis de rang, Zimmermädchen, Office-Küchenm., sofort, erstkl. Hotel, Locarno. Chiffre 2014

3326 Kaffee-Köchin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis. Chiffre 2015

3329 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Genf. Chiffre 2016

3332 Angestellte-Zimmerm., Angestellte-Serviertochter, Küchenmädchen, Küchenbursche, Mai, erstkl. Hotel, Grb. Chiffre 2017

3333 Restaurationslehtochter, Personal-Köchin, Office-Küchenm., Haus-Küchenm., Kaffee-Köchin, sofort, erstkl. Hotel, Zürich. Chiffre 2018

3334 Casvite-Warenkontrollleur, Casseroller, Office-Küchenm., Haus-Küchenbursche, Glätterin, Mitte Mai, erstkl. Hotel, View. Chiffre 2019

3344 Portier-Hausb., Hotel 70 Betten, Ostschweiz. Chiffre 2020

3346 Ig. Sekretär (evtl. Volontär), sofort, erstkl. Hotel, Montreux. Chiffre 2021

3347 Commis de cuisine, Buffetlehtochter, Juni, Hotel 50 Betten, Grb. Chiffre 2022

3349 Ig. Sekretärin, sofort, mittl. Pasantenhotel, Bern. Chiffre 2023

3350 Bureau-Fräulein, Saaltochter, Längere-Glätterin, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 2024

3351 Chef de service (mitl. Alters), Kaffee-Köchin, Officebursche, n. Übereink., erstkl. Rest., Bern. Chiffre 2025

3356 Hausb.-Casseroller, Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden. Chiffre 2026

3357 Zimmermädchen, Hausb.-Portier (Mith. im Garten), kl. Hotel, Engelberg. Chiffre 2027

3359 Commis de rang, Glätterin, Sommersaison, Grosshotel, Grb. Chiffre 2028

3360 Kaffee-Angestellte-Köchin, Anf. Juni, Pâtissier-Aide de cuisine, 1. Juli, erstkl. Hotel, Grb. Chiffre 2029

3362 Alleinkoch, Küchenmädchen, Fr. 80.-, Anf. Juni, Hotel 60 Betten, Ostschweiz. Chiffre 2030

3364 Casseroller, Längere-Glätterin, Hotel 40 Betten, mittl. Hotel, Graubünden. Chiffre 2031

3366 Aide-Längere, 1ère Längere, Femme de chambre-debutante, 1ère fille de salle, à convenir, Hotel 130 Lits, Vaud. Chiffre 2032

3370 Portier-Hausb., Hotel 70 Betten, Sommersaison, Sommersaison, mittl. Hotel, St. Moritz. Chiffre 2033

3371 Küchenmädchen, Office-Küchenm. (evtl. Bursche), Hotel 50 Betten, Grb. Chiffre 2034

3373 1. Saaltochter, mittl. Hotel, Thun. Chiffre 2035

3374 1. Saaltochter, Hotel 40 Betten, Grb. Chiffre 2036

3375 Allein-Portier, Hotel 70 Betten, Engelberg. Chiffre 2037

3377 Küchen-Economat-Gouvernante, Commis de cuisine, erstkl. Rest., Luzern. Chiffre 2038

3379 Köchin, Hotel 50 Betten, B.O. Chiffre 2039

3380 Saaltochter, Hotel 90 Betten, B.O. Chiffre 2040

3381 Portier, Zimmermädchen, Kaffee-Köchin, Zimmermädchen, Ig. Serviertochter, mittl. Hotel, Engelberg. Chiffre 2041

Finanzkräftiger, gut ausgewiesener Hotelfachmann

31 Jahre alt, ledig, sprachkundig, in allen Berufszweigen ausgebildet, sucht geeigneten Wirkungskreis in restaurants, Hotels, Gastbetrieben, Interessesent-(innen) schreiben vertrauensvoll unter Chiffre O. L. 2880 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre

d'occasion: 3 buffets de service pour hotel-restaurant, en acacia avec miroir; un comptoir; un vivier à verre 60 x 80 x 60 avec appareillage; 4 bureaux d'angle, en acacia, crème clair, avec lumière; un lot de 100 casserolles en cuivre de différentes grandeurs, ainsi que couteaux, lot d'argenterie; 35 coffres-forts, dimensions 60 x 60 x 80, 4 chauffages muraux pour cheminées et en forme de table, à eau chaude; une table de machines de cuisine comprenant: une machine à hâcher la viande, faire la purée de pommes de terre, battre la crème et couper les choux; un tapis héris vert de 6 m x 5,8 m teinte rouge; 20 grandes tables en bois de différentes dimensions (grandeur de 1 m à 3 m). S'adresser à P. Boillat, tél. 54278, Neuchâtel. Voir Châtel 2. Domicile: tél. 54351.

Hygienische Bedarfsartikel u. Gummiwaren

Fromms Akt. 6.50, Neuvierp. 5.50, P. D. Preisliste für Gummiwaren, Leib- und Umstandsbänder, Disk. Versand. E. Schwäger, vorm. P. Hübner, Zürich, Seefeldstr. 4.

Jungling von 18 Jahren sucht Stelle als Koch/Lehrling

Fransö., oder deutsche Schweiz. Grossrestaurant oder Pasantenhotel bevorzugt. Offert, mit od. ohne Lehrlingsunterstützung. Chiffre A. H. 2889 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureaufräulein, jung, gut präsentierend, deutsch, französisch u. englisch sprechend, mit Praktikum von mittl. grossen Hotel als Jahrestelle. Offerten erbeten unter Chiffre 560

Kaufm. Leiterin-Stütze (Praxis: Hotels, Rest. u. Tea-Rooms), auch, auch, auch, d. aus. Dienst, Geschäftswelt, zu entlassen od. f. selbst. Verwalterin eingeht. zu werden. Evtl. Übernahme. Offerten unter Chiffre 565

Tochter, französisch und deutsch sprechend, mit Vorkenntnissen für Bureau und Reception, sucht Saison- oder Jahresstelle als Bureauvolontärin. Offerten unter Chiffre 556

Salle & Restaurant

Barmad, mit besten Referenzen, gut präsentierend, sucht Engagement. Offerten erbeten unter Chiffre 558

Barmen-Barkeller, 29 Jahre, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle ab 22. Mai, auch in gehobenen Restaurant. Offerten unter Chiffre 552

Übersaalttochter, tüchtige, restaurationskundig, 3 Sprachen, sucht Engagement. Offerten unter Chiffre 528

Obkellner, tüchtiger Fachmann, sprachkundig, gut präsentierend, guter Organisator, in Saal- und Restaurantservice durchaus erfahren, mit prima Zeugnissen und Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre 564

Saal-Restauranttochter, selbständige, seriöse, wünscht Saisonstelle in mittlerem gut. Hotel im Berner Oberland. Offerten an Leni Schönenberger, postlagernd, Lugano. (568)

Tochter, einfache, geset. Alters, sucht Saisonstelle als Oberkellnerin, in mittlerem gut. Hotel im Berner Oberland. Offerten mit Zeugnissen und Referenzen zu Diensten. Eintritt ab 1. Juni. Gef. Offerten unter Chiffre 551

Cuisine & Office

Alleinkoch (Küchenchef), gesetzten Alters, ledig, sich den heutigen Verhältnissen anpassend, sucht Stelle. Prima Referenzen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 553

3382 Selbst. Serviertochter, ital. spr., Bahnhof-Buffer (II. Kl.), Chiffre 554

3383 Zimmermädchen, Hausb.-Portier, Serviertochter, Haus-Küchenmädchen, Hilfs-Köchin, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 555

3385 Zimmermädchen, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Zentralschweiz. Chiffre 556

3386 Zimmermädchen, sofort, Jahresstelle, mittl. Hotel, Luzern. Chiffre 557

3388 Zimmermädchen, Office-Küchenm., 15. Mai, Buffetlehtochter (Abblösung 3 Wochen), sofort, mittl. Pasantenhotel, Bern. Chiffre 558

3389 Zimmermädchen, Portier, Casseroller, Küchenmädchen, Saaltochter, mittl. Hotel, Montreux. Chiffre 559

3390 Ig. Tochter für Zimmer und Service (auch Anfängerin), Hausmädchen, sofort, mittl. Hotel, Interlaken. Chiffre 560

3400 Commis de rang, 1. Juni, Hotel 40 Betten, Lugano. Chiffre 561

3401 Zimmermädchen, Casseroller, Pfängler, Längere, Glätterin-Längere, Office-Küchenm., sofort, erstkl. Hotel, View. Chiffre 562

3405 Portier-Hausb., sofort, Buffet-Serviertochter (Mith. im Bureau), Juni, mittl. Pasantenhotel, Interlaken. Chiffre 563

3407 Bureau-Volontär, sofort, mittl. Hotel, Zürich. Chiffre 564

3409 Saal-Restauranttochter, Portier-Hausb., Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 565

3412 Zimmermädchen-Längere-Tourneure, Office-Küchenm., Küchenbursche, Hausbursche, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz. Chiffre 566

3416 Ig. Barmad, 15. Mai, Bahnhof-Hotel, Ostschweiz. Chiffre 567

3417 Serviertochter-Mith. im Haushalt, Küchen-Hausmädchen, Jahreszeiten, 1. Juni, Hotel 40 Betten, Grb. Chiffre 568

3419 Saaltochter, Zimmermädchen, Hausbursche, Küchenmädchen, Hotel 80 Betten, Grb. Chiffre 569

3421 Küchenbursche, Buffetlehtochter, Zimmermädchen, Bureau-Fräulein Mai, kl. Hotel, Zentralschweiz. Chiffre 570

3425 Portier, selbst. Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Lugano. Chiffre 571

3432 Femme de chambre, connaissant le service, hôtel ler rg., Genève. Chiffre 572

3433 Zimmermädchen-Längere, Saaltochter, 2 Bar-Serviertochter, Jahreszeiten, 1. Juni, Hotel 50 Betten, Ostschweiz. Chiffre 573

3436 Zimmermädchen (Ferienabblösung 2-3 Monate), sofort, erstkl. Hotel, Zürich. Chiffre 574

3439 Saison-Küchenbursche, Küchenbursche, Mai, Hotel 50 Betten, Aarg. Chiffre 575

3444 Bureau-Volontär, ital. spr., Ig. Chasseur-Telephonist, 15. Mai, erstkl. Hotel, Lugano. Chiffre 576

3446 Serviertochter, Saaltochter, Köchin, Haus-Gartenbursche, Sommersaison, Juni, Hotel 40 Betten, B.O. Chiffre 577

3451 Allein-Portier, Hotel 50 Betten, Ostschweiz. Chiffre 578

3452 Portier, Zimmermädchen, Mai, mittl. Hotel, Vitznau. Chiffre 579

3453 Sekretärin, Längere-Wäscherin, Hotel 50 Betten, Ostschweiz. Chiffre 580

3454 Office-Küchenm., Office-Küchenm., sofort, mittl. Hotel, Bern. Chiffre 581

3455 Portier, sofort, mittl. Pasantenhotel, Basel. Chiffre 582

3458 Buffetlehtochter, Hotel 70 Betten, Tessin. Chiffre 583

3460 Küchenchef, Sekretär, Gouvernante, Saaltochter, Näherin, erstkl. Hotel, Wallis. Chiffre 584

3461 Angest. Hotel 70 Betten, Grb. Chiffre 585

3462 Officebursche, Küchermädchen, Et-Portier, sofort, erstkl. Hotel, Locarno. Chiffre 586

3463 Portier, Portier, Hotel 30 Betten, B.O. Chiffre 587

3464 Serviertochter, kl. Hotel, B.O. Chiffre 588

3470 Et-Portier, 10. Mai, erstkl. Hotel, Montreux. Chiffre 589

3476 Alleinkoch, Hilfs-Köchin, Saaltochter, Pâtissier, Casseroller, Office-Küchenmädchen, erstkl. Hotel, Grb. Chiffre 590

3477 Ig. Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Lugano. Chiffre 591

3478 Allein-Portier, Hotel 70 Betten, Ostschweiz. Chiffre 592

3480 Alleinkoch, Fr. 250.-, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz. Chiffre 593

3481 Kaffee-Köchin, Chasseur, Mitte Mai, erstkl. Hotel, Luzern. Chiffre 594

3484 Sekretär, Buffetlehtochter, Längere-Glätterin, Portier-Conducteur, Et-Portier, Saal-Restauranttochter, Casseroller, Mai, erstkl. Hotel, Zürich. Chiffre 595

3497 Tüchtige Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Olten. Chiffre 596

3498 Chasseur, Stopferin-Längere, Tochter für Office und Buffet, sofort, mittl. Hotel, Zürich. Chiffre 597

3501 Buffetmädchen, sofort, Restauranttochter, Ende Mai, mittl. Hotel, Gstaad. Chiffre 598

3503 1. Sekretär, Fr. 100.-, sofort, Grosshotel, Luzern. Chiffre 599

3504 Koch-Volontärin neben Patron, Anf. Juni, Küchenmädchen, Küchenbursche, Hotel 20 Betten, Thunsee. Chiffre 600

3506 Allein-Portier, Hotel 70 Betten, Zimmermädchen, Sommersaison, mittl. Hotel, Wengen. Chiffre 601

3508 Buffet-Fräulein, Kaffee-Köchin, 20. Mai, Saaltochter, Casseroller, Juni, mittl. Hotel, Hotel, Sommersaison, Ostschweiz. Chiffre 602

3512 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Bern. Chiffre 603

3513 Saaltochter, Saal-Etagen-Kellner, Buffetlehtochter, Mai, mittl. Hotel, Zürich. Chiffre 604

3516 Serviertochter für Café-Tea-Room, Mitte Mai, erstkl. Kurhaus, Davos. Chiffre 605

3517 Zimmermädchen, Kaffee-Köchin od. Alleinkoch, Koch-Volontärin, Allein-Portier, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Thunsee. Chiffre 606

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Restaurantbetriebslehre, Dolmetscherei, Fremdsprachen, Reisebüro und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jedem Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gossnerallee 33.

Gesucht per sofort

nach Interlaken, junger

Hausbursche

(Damen), vorzüglich für Konzert u. Ball, mit Referenzen, sucht Engagement. - Offerten unter Chiffre F. A. 2872 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

12 Plattenquadrate

auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein. So schreiben um Stellensuchende oft.

Koch, jung, solider, sucht Saison- oder Jahresstelle als Aide de cuisine, würde auch als Commis-Pâtissier mithelfen. Offerten erbeten an Chiffre 542

Koch, strobauer, sucht Stelle als Chef in gutgehenden Betrieb. Chiffre 543

K. Basel oder Ostschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 550

Koch, 29 Jahre alt, entremetskündig, mit besten Referenzen, sucht Jahresstelle als Chef de partie oder Alleinkoch. Eintritt 15. Mai oder 1. Juni. Offerten mit Lohnangeben erbeten unter Chiffre 558

Koch, jung, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle für sofort oder auf 10. Mai als Aide oder Commis de cuisine, in gutes Haus. Beste Referenzen und Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten an Chiffre 561

Kochlehtochter gesucht von jungem, tüchtigem Burschen m. absolviertem Metzgerlehre, sucht Jahresstelle neben Chef in Metzgerei. Offerten unter Chiffre 562

Köchin, jung, fachkundig, sucht Jahresstelle neben Chef in Metzgerei. Offerten unter Chiffre 563

Küchenchef, Chef de partie, evtl. Alleinkoch, entremetskündig, mit besten Referenzen, flinker, sauberer Arbeiter, 28 Jahre, ledig, sucht Jahresstelle, evtl. Saison, ab 30. Mai. Frei Lohn Fr. 250.- bis 280.-. Zürich oder Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 557

Etage & Lingerie

Etage-Portier sucht ab 1. Juni Stelle in erstklassiges Berghotel. Zentralschweiz, evtl. Bänderland nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre 555

Zimmermädchen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in gutgehenden Hotel. Offerten unter Chiffre 559

Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre 562

Loge, Lift & Omnibus

Conducteur, zuverlässig, mit prima Referenzen, sucht Engagement in mittleren Zweisaisongeschäft. Offerten an Chiffre 543

Divers

Haus-Küchenbursche oder Etage-Portier sucht Stelle auf den 15. Mai. Offerten unter Chiffre 554

Tochter, geb., gesetzten Alters, sprachen- u. servicekundig, sucht Stelle in kleineres Hotel als Obersaaltochter, Bureaufräulein oder Gouvernante. Offerten unter Chiffre 553

3522 Et-Portier, Saaltochter, 1. Saaltochter, Anfangs-Gouvernante, Jahresstellen, Mai/Juni, mittl. Hotel, Basel, Genf. Chiffre 554

3526 Zimmermädchen, Koch-Volontärin, 20. Mai, kl. Hotel, Grb. Chiffre 555

3530 Küchenmädchen, Hausmädchen, Küchenmädchen, Office-Küchenm., Küchen-Casseroles, Portier-Hausb., Mai, Hotel 60 Betten, Thunsee. Chiffre 556

3537 Alleinkoch, Mai, mittl. Hotel, Weggis. Chiffre 557

3538 Allein-Portier, sofort, mittl. Hotel, Weggis. Chiffre 558

3539 Zimmermädchen, Mitte Mai, mittl. Hotel, Locarno. Chiffre 559

3541 Zimmermädchen, Hotel 40 Betten, Wallis. Chiffre 560

3542 Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis. Chiffre 561

3544 Ig. Serviertochter, Officebursche, Office-Küchenm., sofort, Bahnhof-Hotel, Aarg. Chiffre 562

3550 Kaffee-Köchin, Hilfs-Economat-Gouvernante, erstkl. Hotel, Tessin. Chiffre 563

3553 Economat-Gouvernante, Saaltochter, Wäscherin, Office-Küchenm., erstkl. Berghotel, Zentralschweiz. Chiffre 564

3557 Conductor (Rempl. 10. Mai-25. Juni), erstkl. Hotel, Locarno. Chiffre 565

3558 Tourneure für Zimmer, Lingerie und Küche, sofort, mittl. Hotel, Bern. Chiffre 566

3559 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz. Chiffre 567

3560 Conductor (Abblösung 4 Wochen), sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee. Chiffre 568

3561 Ig. Allein-Portier, sofort, mittl. Hotel, Zürich. Chiffre 569

3562 Zimmermädchen, Et-Portier, Hausbursche, Gärtner, Bureau-Volontärin (servisch), Saison, sofort, mittl. Hotel, Wengen. Chiffre 570

3569 Zimmermädchen, 15. Mai, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 571

3570 Küchenmädchen, Sommermädchen, Hotel 50 Betten, B.O. Chiffre 572

3571 Aide de cuisine, Entremetier, sofort, mittl. Hotel, Luzern. Chiffre 573

3573 Sekretärin (evtl. Sekretär), Economat-Keller-Gouvernante, Restaurationslehtochter, Aide de cuisine, Kaffee-Köchin, Küchen-Office-Küchenm., Chasseur, Sommersaison, erstkl. Hotel, Grb. Chiffre 574

3580 Restauranttochter, Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Badolet, Aarg. Chiffre 575

3583 Saaltochter, Bureau-Fräulein, Restauranttochter, Sommer-Saison, Badelands, Fr. 120.- bis 150.-, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz. Chiffre 576

3585 Alleinkoch, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, Jungling für Perrowagen, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Zentralschweiz. Chiffre 577

3591 Zimmermädchen, Saal-Restauranttochter, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Ostschweiz. Chiffre 578

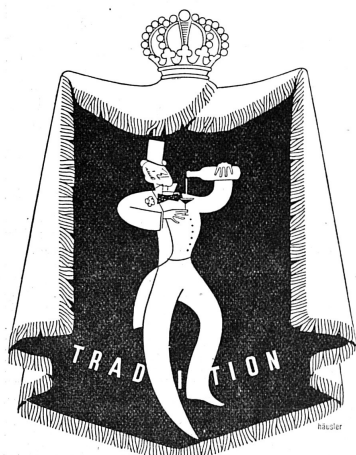
3594 Zimmermädchen, Wäscherin, Aide de cuisine-P

Schuster in Teppichen Linoleum Vorhang- und Möbelstoffen maßgebend!

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
in Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden



Bellardi
Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

Ihre Gäste sollen wiederkommen!

Eine gute Küche ist immer noch die beste Werbung.
Heute mehr denn je.

Zum Frühstück

können Sie reichlich Konfitüre servieren, wenn Sie
Ihre Vorräte mit CONFI-PEC um 40-50% strecken.

Zu jedem Essen

für alle Saucen, auch ohne Oel oder Butter
DAWA-Saucenpulver.

Das Dessert

wird auch die anspruchsvollsten Gäste befriedigen,
wenn Sie für Ihre Entremets an Stelle des früher ge-
brauchten Schlagrahms, nun Schlagcrème — zuberei-
tet mit BONBONS-PEC — verwenden.

Geschmeidige Glacen zu jeder Jahreszeit

Mit FRIG erhöhen Sie die Qualität und sparen erst
noch 1/3 des Zuckers. Auch Crèmes lassen sich mit
FRIG herstellen.

Verlangen Sie unsere Prospekte u. Rezepte.

DR. A. WANDER A.-G., BERN, Telefon 21733



Revue-Inserate halten Kontakt mit der Hotellerie!



Portionsforellen
Spezialität
küchenfertig — lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)

**Feinste
Haselnüssli**
couponfrei, sehr be-
liebt, nahrhaft und
gesund. Per Dutz. An-
kauf 23 Cts. franko.
Verkauf 30 Cts. —
C. & A. Graf, St. Gallen
Biscuits
Tel. 21088



Automatische Wägen
mit Garantie ab Fr. 270.—.
Aufschnittmaschinen
auch Beizel rev.
Nationalkassen
Kaffemöhlen
elektrisch mit u. ohne Käsezeib.
Frau Sigg, Zähringerstr. 5, Zürich



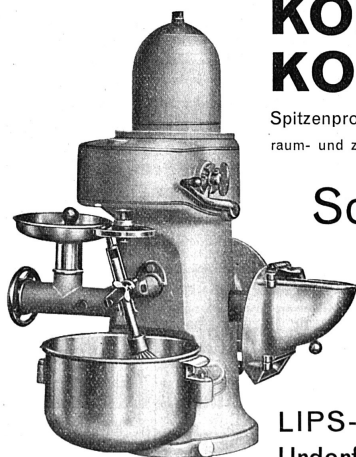
**Altbekanntes
Schnellglanz-**
FÜR KUPFER UND
Putzpulver
MESSING
Bouteil 50 Rp.
In Fachgeschäften erhältlich
Für Grossverbraucher
in Kilo-Paketen erhältlich
Drogerie Wernle & Co., Zürich

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

Personne du métier cherche à louer (évent. achat),
dans centre touristique ou station de montagne,
Tea-room-Bar
ou petit **Hôtel-Pension**
avec Tea-room. Offres détaillées sous chiffre
A. H. 2855 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

LIPS-Küchenmaschinen

an der Mustermesse, 1.-11. Mai
Halle V, Stand No. 1391



KOMBINATOR KOMBIREX

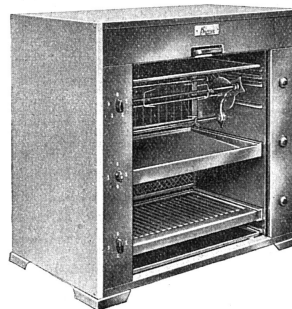
Spitzenprodukte in Küchenmaschinen
raum- und zeitsparend, betriebsicher, grosse Leistung.

Schälmaschinen

mit elektrischem u. hydraulischem
Antrieb. Kleinster Abfall, grösste
Leistung.

Besichtigen Sie unverbindlich
meine Ausstellung.

LIPS-Küchenmaschinenfabrik
Urdorf bei Zürich Telefon 91 75 08



Verlangen Sie Prospekte und Referenzen.
Vergleichen Sie selbst.

BEERREX, LÖWENSTR. 34, TELEPHON 33349, ZÜRICH
MUSTERMESSE HALLE V ELEKTRIZITÄT, STAND 1261

Führende Häuser des Gastgewer-
bes der ganzen Schweiz benützen

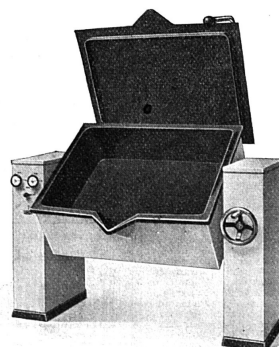
Beerrex

den elektrischen Spiess-Grill-Salamander.

- Leistungsfähigkeit
 - Vielseitigkeit
 - Betriebssicherheit
 - Qualität
 - Formschönheit
- sind seine Vorzüge.

Sursee-Kochanlagen

für die Hotel- und Restaurationsküche
an der Mustermesse Basel



Stand No. 1321, Halle V

Apparate für elektr. Betrieb der
F.E.O.K. Sursee, Fabrik elektr.
Ofen und Kochherde Sursee

Stand No. 1076, Halle IIb

Apparate für jede andere Betriebs-
art der
A.-G. der Ofenfabrik Sursee