Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 29

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 Nonpareillezeile 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. Telephon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweiundfünfzigster 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.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 22. Juli 1943 — *Erscheint jeden Donnerstag* — **№ 29** — *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 22 juillet 1943

Der Personalmangel

Während seines bald 23jährigen Bestehens war unser Stellenvermittlungsdienst in Basel wohl noch nie so grossen Schwierigkeiten in der Personalbeschaffung ausgesetzt wie nun gegenwärtig, trotzdem in unseren Hotels im Durchschnitt gerechnet auf 100 Gastbetten ungefähr 83 Betten ständig leerstehen. Ein Ausschnitt aus der letzten Wintersaison illustriert uns, dass an einem bestimmten Stichtag Ende Januar 1943, also zur Zeit der sogenannten Hochfrequenz, eine sehr bekannte grosse Bergstation zwar 720 Gäste beherbergte, dass davon aber nur 54 Gäste in den Hotels logierten, währenddem alle anderen 666 Personen in sogenannten kleinen Privatpensionen, in Chalets und Einzelzimmern untergebracht waren. Bedenkt man ferner, dass auch die militärische Belegung unserer Häuser namentlich in den Bergen im allgemeinen dem Hotelpersonal wohl sehr viel Arbeit, aber nur wenig Verdienst bringt, so lässt sich die Zurückhaltung des Personals verstehen, das viel lieber sichere Stellen aufsucht und die Hotellerie meidet, bis wieder bessere Verkehrsverhältnisse vorliegen.

Allerdings sind nun noch ganz andere Momente für den Personalmangel ausschlaggebend: Einige tausend junge Landmädchen, die sich sonst mit Vorliebe der Hotellerie zuwandten, fehlen uns heute fast gänzlich, weil sie aus ihren Dörfern oder Tälern nicht mehr abkömmlich sind. Aus unserer Mitgliedschaft erhalten wir augenblicklich manche recht kräftige Anfrage, welche verlangt, dass wir über diese Verhältnisse in Bern vorstellig werden sollten. Auch die Hotellerie müsse arbeiten und zu leben haben, legt man uns dar. Es kostet uns manchmal Mühe, den Hotels klarzumachen, dass nun eben die Ernährung allen anderen Fragen vorangeht. Wir müssen der Parole, die Bern ausgegeben hat, die letzte fähige Person für die landwirtschaftliche Produktion zur Verfügung zu halten, unbedingt Folge leisten. Wirklich können wir nicht auf der einen Seite für die Hotels möglichst ausreichende Rationen immer wieder und mit Recht fordern, aber dann auf der anderen Seite dem Staat die Kräfte für deren Erzeugung verweigern.

Das Übel ist nun derart angewachsen, weil uns in einem hohen Masse auch das ausländische Personal fehlt, vor allem weibliche Angestellte, die uns ehedem aus Deutschland, aus dem früheren Österreich und aus Italien für unsere Dienste recht gerne zuströmten. Dieses verlorengegangene Reservoir umfasste wiederum einige tausend Personen, die wir aus der Schweiz in keiner Weise ersetzen können. Das ist umso weniger möglich, als ein grosser Prozentsatz der etwa 30000 deutschen Dienstmädchen in der Schweiz nunmehr in ihre Heimat zurückgekehrt ist, worauf nun natürlich unsere Stadtdamen, die auf eine solche Hilfe nicht verzichten wollen, mit guten Lohnofferten das Äusserste daran setzen, ihren Ersatz aus unserem Land zu beschaffen.

In unseren Kreisen hat man nun auch auf das Militär hingewiesen, vor allem auf den Hilfsdienst, wo doch sicherlich noch ansehnliche Reserven für eine bessere Bestellung unseres Hotelstabes vorhanden sein müssten. Den dringenden Wünschen unserer Mitgliedschaft Folge gebend, haben wir uns immer wieder an die zuständigen Instanzen zwecks Freigabe dieses Hotelpersonals gewandt. Wir müssen durchaus anerkennen, dass man namentlich auch in militärischen Kreisen unsere Lage begriffen hat und uns erklärte, wenn immer möglich Entgegenkommen zeigen zu wollen. Das betraf speziell die Einzelfälle, wo man auf unser Ansuchen hin den unentbehrlichen Küchenmann oftmals wieder freigab. Das Entgegenkommen betraf aber auch die Auskunftserteilung über die Leute im Hilfsdienst, die nun durchaus nicht in so grosser Zahl für unsere Hotels in Betracht fallen, wie man in unseren Kreisen meint. Zudem ist nicht ausser acht zu lassen, dass ein grosser Teil dieser Leute freiwillig eingerückt ist und nun natürlich nicht einfach zwangsmässig in unsere Küchen oder Etagen zurückgeholt werden kann. Ausdrücklich ist ferner zu betonen, dass auch unsere Armee zu jeder Stunde gerüstet sein muss und dass wir also auf die Dispositionen unserer militärischen Leitung gerade in gegenwärtig kritischer Zeit alle Rücksicht nehmen müssen.

Endlich hat man uns noch auf die vielen tausend Emigranten und Flüchtlinge hingewiesen, die nun in Lagern untergebracht seien, aber vielleicht doch in den Hotels gute Dienste zu leisten vermöchten. Unser Stellendienst hat sich mit der Flüchtlingsfürsorge und mit dem eidgenössischen Polizeidienst ebenfalls in Beziehung gesetzt. Grundsätzlich können aber diese Flüchtlinge oder Emigranten nicht einfach einzeln in die Hotels versetzt werden. Eine Beaufsichtigung aus politischen und anderen Gründen ist notwendig. Ausserdem hören wir ja auch aus Zeitungsmeldungen, dass sich nur wenige solcher Leute für die ihnen zugewiesenen Arbeiten wirklich eignen. Auch da ist also nichts zu holen.

Unter Berücksichtigung aller dieser Umstände müssen wir uns wohl oder übel mit der Tatsache abfinden, dass während der Dauer des Krieges mit einer starken Verknappung des Personalangebots für die Hotellerie zu rechnen ist. Das will nun nicht heissen, dass wir die Hände in den Schoss legen. Im Gegenteil muss uns die Fürsorge für das Personal in einem vermehrten Masse beschäftigen. Leider gibt es ja noch jetzt dann und wann rückständige Personen, die eine solche Ansicht nicht verstehen wollen und uns sogar noch vorhalten, dass sich der Hotelier-Verein und dessen Funktionäre viel zu viel mit dem Schutz der Arbeitnehmer befassen. Oft sind es dann gerade solche Leute, die in ihren Betrieben das Personal nicht halten können und es einem recht unrationellen Wechsel unterstellen. Ihnen will natürlich auch nicht in den Kopf, dass sich das bei den Angestellten herumspricht und sie mithin bei neuen Engagements auf ganz besondere Schwierigkeiten stossen.

In der grossen Hauptsache teilen die Hotelfachleute unsere Ansicht, dass wir heute nicht mehr mit Grossvaters Zeiten rechnen können, sondern eben darnach trachten müssen, dem Personal nach Möglichkeit die Lebensbedingungen zu gewähren, die es sonst ohne jede Schwierigkeit in der Fabrik, im Ladengeschäft oder im Bureau erhältlich machen kann. Gewisse Einschränkungen liegen in der Natur unseres Berufes. Sie sind vor allem auch durch die Unmöglichkeit des Betriebes bedingt, in bezug auf Arbeitszeit, Lohn usw. allen gestellten Bedingungen einfach zu entsprechen. Die soziale Frage in der Hotellerie ist vor allem eine Geldfrage, verschärft durch die schweren Krisenlasten, die kein Ende nehmen wollen. Auch die Verpflegung des Personals, von der gerade jetzt während der Rationierungszeit sehr viel gesprochen wird, muss auf diese Umstände wohl oder übel Rücksicht nehmen. In der Tat hört man gegenwärtig oft genug, dass es die jungen Leute vom Land vorziehen, lieber bei ihren heimatlichen Speckseiten zu bleiben, als die Angestelltenkost im Hotel geniessen zu müssen. Doch hören wir befragte Angestellte immer wieder betonen, dass sie gerade mit der Küche in ihrem Hotel ganz zufrieden sind und keinen Anlass zur Klage haben. Das trifft vor allem dort zu, wo der Herr des Hauses die Küche selber besorgt oder doch dauernd beaufsichtigt. Zu dieser Frage dürfte im Interesse der Personalbeschaffung der Patron in Zukunft ein verstärktes Augenmerk auf den Chef richten, der, wenn er nur will, aus seinem Material die wohlbekömmlichsten Menus hervorzuzaubern vermag. Allerdings macht gerade auch der Private, der das Hotelpersonal im allgemeinen nur sehr zögernd übernimmt, die überraschende Entdeckung, dass es, wie man sagt, bezüglich Kost recht ordentlich ver-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Schweiz. Fremdenverkehrsverband — Das „Schweizer Buch" in Stockholm — PTT-Autotransporte — Repräsentation oder Wohnlichkeit im Hotel — Das „Cachet".** Seite 3: **Eine einfache Einmachmethode — Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen.** Seite 4: **Frage und Antwort — Kleine Chronik — Büchertisch.**

Hoteliers, vergesst die Kriegskinder nicht!

Für uns ist ein kleines Opfer, was andern zur Rettung wird:

Jetzt ist die Zeit gekommen, um unsern Gästen die Rotkreuzmarke anzubieten. Keine Scheu dabei — wer gut gegessen und getrunken, wer schöne Ferien hinter sich hat, wird gerne auch des Kinderhilfswerkes gedenken. Wir bitten ja nur, wir drängen nicht; aber von Stein müsste der sein, der sein Herz der Not der hungernden Kinder gegenüber verschliessen wollte.

Schweiz. Rotes Kreuz, Kinderhilfe.

Die soziale und politische Bedeutung des Fremdenverkehrs

Gedanken aus dem Vortragszyklus „Fremdenverkehr" von Dr. K. Krapf

Wieso kommt es, mag man sich fragen, dass eine so unbeschwerte, private Angelegenheit wie das Reisen sich plötzlich mit sozialen Problemen verwickelt und gar auf das „garstig Lied" der Politik hört? Die Antwort liegt in der Entwicklung unserer gesellschaftlichen Zustände während der letzten zwei Dezennien begründet. Diese standen im Zeichen einer weiteren Durchsetzung der Arbeiterforderungen und steigender staatlicher Herrschaftsansprüche, die etwa im modernen Begriff der Kommandowirtschaft zum Ausdruck kommen. Dabei wirkten beide Tendenzen, die soziale wie die politische, insoweit totalitär, als sie alle Lebensbereiche zu umfassen trachten — also nicht nur die Arbeit, sondern auch die Erholung einbezogen. Auf diese gemeinsame Wurzel geht

das soziale Element

im Fremdenverkehr zurück.

Der Franzose Charles Gide hat noch im letzten Weltkrieg ein nationalökonomisches Lehrbuch veröffentlicht, das als eines der wenigen dem Fremdenverkehr einige Betrachtungen widmet. Gide teilt darin den internationalen Personenverkehr in zwei Formen ein: einerseits die Emigration, das heisst den Verkehr der arbeitenden Bevölkerung und andererseits den Tourismus, das heisst den Verkehr der „voyageurs riches". Damit wurde die Anschauung übernommen, wonach erst eine gewisse Wohlhabenheit, eine vollgespickte Börse den Weg in die Ferne öffnet und die aktive Teilnahme am Fremdenverkehr ermöglicht. Bis zum Weltkrieg 1914/18 stimmte dieser Begriff des Fremdenverkehrs, der vorwiegend von der finanzkräftigen Oberschicht aller Länder sein Gepräge erhielt und einen Zug ins Exklusive aufwies, im wesentlichen mit der Wirklichkeit überein. Auch auf den schweizerischen Eisenbahnen ging es feudal zu: so führten bis zur Jahrhundertwende die Gotthardschnellzüge nur 1. und 2. Klasse.

Nun hat allerdings schon H. Goelden[1]) für die erwähnte „grandseigneuriale" Epoche eine zunehmende Abwanderung der Fremden in die billigeren Klassen unserer Hotels und Eisenbahnen nachgewiesen. Ein Prozess, den der Autor als „Qualitätsverschlechterung" der Reisenden bezeichnet, womit selbstverständlich nicht die menschlichen Eigenschaften der weniger verausgabenden Gäste, sondern nur ihre kaufkraftmässige Bewertung gemeint sind. Hand in Hand mit der zunehmenden Benutzung billiger Reise- und Aufenthaltsmöglichkeiten ging eine Frequenzsteigerung einher. Aus immer weiteren Bevölkerungskreisen, vor allem aus einem bedeutenden Teil jener Masse, die man als Mittelstand bezeichnet, rekrutierten sich die Feriengäste. Diese Entwicklung in die Breite dauert heute noch an. Ihr Merkmal liegt darin, dass sie sich unabhängig von jeder staatlichen Einwirkung vollzieht, als Erfüllung des persönlichen Erholungsbedürfnisses oder eines atavistischen Wandertriebes, die durch Verbilligung und Verbesserung des Reisens gefördert, in den individuellen Einkommensverhältnissen Voraussetzung und Grenze finden.

Soweit gibt der Fremdenverkehr noch kein soziales Problem auf. Dieses entzündet sich erst an der Einsicht, dass das Einkommen einer weitern, zahlenmässig überragenden Schicht, nämlich der Arbeiter und Angestellten, nicht ausreicht, um den Ferien- und Erholungsanspruch in zweckmässiger Weise durchzusetzen. Für die Schweiz angestellte Berechnungen haben uns zur Annahme geführt, dass für einen Hotelaufenthalt, auch von kurzer Dauer und in einem bescheidenen Haus, ein Jahreseinkommen von mindestens Fr. 4000.— im vorkriegszeitlichen Geldwert benötigt wird. Wir haben diese Einkommensstufe als touristisches Existenzminimum[2]) angesprochen. Nach der vom Eidg. Statistischen Amt durchgeführten Erhebung über das schweizerische Volkseinkommen 1937/38 überschritt das mittlere Arbeitseinkommen des öffentlichen Personals sowie der kaufmännischen Angestellten die Schwelle von Fr. 4000.—, während das grosse Heer der Lohnarbeiter in Industrie und Handwerk, von der Landwirtschaft ganz zu schweigen, das touristische Existenzminimum bei weitem nicht erreichte, also für die gewerbsmässige Beherbergung überhaupt nicht in Frage kam. Diese Verhältnisse waren andererseits nicht nur für die Schweiz, sondern in noch ausgeprägterem Masse für die übrigen Industriestaaten Europas typisch.

Jahrzehntelang hat man diesen Zustand gewähren lassen und dem Problem der praktischen Durchführung der Arbeiterferien keine Beachtung geschenkt. War denn dem sozialpolitischen Fortschritt durch die zunehmende Ausbreitung des gesetzlich oder gesamtvertraglich geregelten Ferienanspruchs nicht genug getan? Nein, denn die rechtliche Anerkennung jährlicher Ferien schuf zwar die Voraussetzung, gewährleistet an sich aber noch nicht die Verwirklichung des Erholungsanspruchs der Lohnarbeiter. Es klaffte ein zu breiter Graben zwischen Einkommen und Ferienaufwand, als dass die breite Masse der unselbständig Erwerbenden in der Lage gewesen wäre, Gäste der Kurorte zu werden und aktiv am Fremdenverkehr teilzunehmen. Dieses Ziel kann nur durch eine zweckmässige Organisation und insbesondere durch eine Verbilligung von Reise und Aufenthalt der Arbeiter- und Angestelltenschaft erreicht werden. Im Gegensatz zum herkömmlichen, „qualifizierten" Fremdenverkehr bedarf der Volkstourismus somit einer planmässigen Lenkung und Förderung vonseite des Staates oder der eigens damit betrauten Organe.

Wie lässt sich aber eine solche besondere Fürsorge auf einem Gebiete begründen, das nach überlieferter Anschauung weitgehend in die Sphäre des privaten Lebens wies? Ein gesteigertes soziales Verantwortungsbewusstsein gebot, die Bevölkerungskreise mit bescheidenen Einkommen auch in der Erholungsgestaltung an jenen Gütern und Leistungen teilhaben zu lassen, die das Merkmal eines höheren Lebensstandards darstellen. Die Notwendigkeit der Beteiligung am Fremdenverkehr wuchs in dem Masse, als die Arbeiterschaft zur Mitarbeit und Mitverantwortung im Staate herangezogen wurde. Die von ihr verlangten Opfer in der militärischen und wirtschaftlichen Kriegführung beschleunigen den sozialen Ausgleich und zeitigen heute schon

[1]) Dr. H. Goelden: Strukturwandlungen des schweizerischen Fremdenverkehrs 1890—1935.

[2]) Vgl. HunzikerKrapf: Allgemeine Fremdenverkehrslehre.

schleckt ist und sich durchaus nicht scheut, Gemüse- und Kartoffelgerichte zurückzuweisen, die vom bürgerlichen Haushalt geradezu bevorzugt werden. Auch junge Leute haben in dieser Beziehung vom Krieg noch nichts hinzugelernt.

Die jungen Leute, sagen wir speziell die Lehrlinge, sind überhaupt ein recht schwieriges Kapitel bei der Personalfürsorge und -beschaffung. Leider haben wir in der Hotellerie zu dieser Frage einige Fehler begangen. Sie bestehen zweifellos darin, dass viele Betriebe glaubten, auf eine Lehrlingshaltung überhaupt Verzicht leisten zu können. Sodann hat man der umfassenden Organisation des Lehrlingswesens zu wenig Bedeutung beigemessen. Man wollte sich eben nicht die Mühe einer Ausbildung nehmen und zieht sogenannte Ausgelernte vor. Diese bedauerliche Einstellung hat nun glücklicherweise in der letzten Zeit geändert. Jetzt verfügen wir über eine genügende Anzahl von Lehrstellen, aber es fehlt uns am Nachwuchs. Wir entnehmen der eidgenössischen Statistik über das Lehrlingswesen, dass im Jahre 1942 nur 144 Lehrverträge für Köche und 25 Lehrverträge für Kellner abgeschlossen wurden. Das gesamte Gastgewerbe hatte im Jahre 1942 nur total 365 Lehrverträge gegenüber 43413 Lehrverträgen in der gesamten Schweiz.

Seltsamerweise haben wir nun aber gerade bei Eröffnung unserer Fachschule in Lausanne feststellen können, dass bei der Jugend und bei der Elternschaft für unser Gewerbe doch ein sehr reges Interesse vorhanden ist. Die Schuldirektion in Lausanne-Cour sah sich mit einemmal einer recht grossen Korrespondenz mit Interessenten gegenüber. Dieser Erfolg hat uns den deutlichen Wink gegeben, dass es offenbar für eine stärkere Erfassung des Nachwuchses vor allem an der Organisation fehlt. Gewiss sind die Grundlagen hiefür vorhanden. Seit Jahren bemüht sich die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe um die Durchführung der eidgenössischen Lehrlingsvorschriften, die indessen vor allem am Hemmnis kranken, dass Lehrlinge in den Saisongeschäften gar nicht ausgebildet werden dürfen. Unsere Lehrlingsordnung ist aber noch keineswegs in unsere Kreise eingedrungen. Teilweise sind lokal und regional die Bemühungen für eine Aufklärung und Heranziehung der Interessenten für die Hotellerie völlig ungenügend. Eltern und ihre Kinder wollen heute die doppelte Gewähr: Lückenlose fachliche Durchbildung und möglichst sichere Zukunft. Ohne Prophezeiungen zu machen, darf in letzter Beziehung behauptet werden, dass spätere Friedensjahre national und international einen grossen Bedarf an geschultem Hotelpersonal erzeigen werden.

Schritte sind nun gegenwärtig im Gang, die Lücken in der Organisation zu schliessen. Kreiskommissionen sollen gebildet werden, um das Lehrlingswesen lokal und regional zu verbessern. Es ist zu hoffen, dass die Sektionen des Hotelier-Vereins und ihre Mitglieder, die sich mit der Frage befassen müssen, die heutige Situation begriffen haben. Ohne Mithilfe des Einzelnen geht die Personalbeschaffung nicht vorwärts. Auch die Organe des Vereins sind nicht allein imstande, eine Verbesserung der Nachwuchsfrage zu erzielen.

Im Ausbau des Lehrlingswesens liegt nur ein Mittel, dem katastrophalen Personalmangel einigermassen Einhalt zu gebieten. Andere Massnahmen der Selbsthilfe müssen folgen, wenn sich die Arbeitslage weiterhin so schlecht anlässt. M. R.

Umschau

Schweiz. Fremdenverkehrsverband

Der Bürgenstock beherbergte am 17. Juli den Ausschuss des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, der seinem geschätzten Mitglied, Herrn F. Frey-Fürst, eine hochsommerliche Visite abstattete. Unter der Führung des Gastgebers erfolgte vorerst die Besichtigung der beiden offenstehenden, vorbildlich renovierten Häuser. Herr Frey-Fürst legte in einem kurzen Hinweis auf den Werdegang und die letzte Entwicklung des Bürgenstocks dar, dass neben den Qualitätsleistungen der Küche auch der behaglichen und künstlerischen Gestaltung der Aufenthaltsräume, oder modern gesagt: der seelischen Betreuung des Gastes Aufmerksamkeit geschenkt werden muss. Der liebenswürdige Empfang und der instruktive Rundgang wurden vom Verbandspräsidenten, Regierungsrat Gafner, herzlich verdankt.

Die Verhandlungen selbst standen weitgehend im Zeichen der inneren und äusseren Wirtschaftspolitik des Landes. Der Verbandsdirektor, Dr. W. Hunziker, schilderte Stand und neueste Entwicklung der Reiseverkehrsbeziehungen mit Deutschland und Italien, die durch die kriegsbedingten Schwierigkeiten besonders stark in Mitleidenschaft gezogen wurden. Den Bemühungen des Verbandes gelang es, im Rahmen der kürzlich abgeschlossenen Wirtschaftsverhandlungen mit Spanien gewisse Mittel für Kur- und Studienaufenthalt spanischer Staatsbürger in der Schweiz zu sichern. Die Frage der Bewilligungspflicht für die Eröffnung von Betrieben, die für das Hotelgewerbe seit längerer Zeit geregelt ist, interessiert verschiedene andere touristische Erwerbszweige. Wenn sich der Ausschuss für die Unterstellung des gesamten Gastwirtschaftsgewerbes, auch der alkoholfreien Betriebe, unter die Bewilligungspflicht aussprach und auf die Gefahr einer Uebersetzung des Reisebürogewerbs verwies, so äusserte er gleichzeitig gewichtige Bedenken gegen die Einführung des Bedürfnisnachweises in Gewerben, die im Vergleich zum Fremdenverkehr vom Krieg weniger in Mitleidenschaft gezogen wurden. Das Erfordernis des Fähigkeitsausweises für die Eröffnung von Betrieben hingegen fand allgemeine Billigung. Die Generalversammlung des Fremdenverkehrsverbandes findet zu Beginn des Herbstes in Neuenburg statt.

„Das Schweizer Buch" in Stockholm

In den Räumen des Schweizerischen Verkehrsbureaus in Stockholm, die für diesen Zweck eine wirkungsvolle dekorative Umgestaltung erfuhren, war während zehn Tagen eine Ausstellung „Das Schweizer Buch" zu sehen. Die erfreulich hohe Zahl von 2400 Besuchern, die sympathischen Äusserungen massgebender Persönlichkeiten und die eingehende Berichterstattung in Wort und Bild in der schwedischen Presse haben gezeigt, dass die Ausstellung als Ausdruck einer vornehmen Kulturpropaganda verständnisvoll gewürdigt wurde. Die Schweizerische Zentrale für Handelsförderung Zürich-Lausanne, die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung Zürich und die schweizerischen Verlagsbuchhändler organisierten diese Schau gemeinsam mit der Schweizerischen Gesandtschaft und dem Schweizerischen Verkehrsbureau in Stockholm. Diese Stellen wurden in ihren Bestrebungen tatkräftig unterstützt durch alle grösseren Buchhandlungen von Stockholm, die dem Schweizerbuch ein Schaufenster widmeten und darin das offizielle, sehr wirkungsvoll ausgeführte Ausstellungsplakat mit dem Schweizerkreuz zur Schau stellten. Durch Vermittlung der Stockholmer Buchhändler konnten auch Verkäufe in grösserem Umfang erzielt werden.

Die Ausstellung umfasste etwa achthundert Bände und Kunstmappen, darunter typographische und illustrationstechnische Meisterwerke, die den hohen Stand der schweizerischen Buchkunst dokumentierten und von den Fachkreisen des Buchgewerbes besonders bewundert wurden. In einem zweiten Raum waren schweizerische Textilien und Modedrucke ausgestellt. Diese attraktive Sonderschau half mit, den Besucherkreis zu erweitern und durch die Ausstellung von Photos, Albums und Zeitschriften auch den gesellschaftlichen Charakter zu betonen. Die Presse begrüsste die Ausstellung als sehr erwünschten Beitrag zu einer weiteren Stärkung der kulturellen Beziehungen zwischen Schweden und der Schweiz. Das Schweizer Buch bedeutet viel für das geistige Leben Schwedens; doch hatte man die schweizerische Literatur noch zu wenig als eine von ein und demselben Nationalbewusstsein zusammengehaltene und getragene Einheit betrachtet. Allgemein wurde der Ruf nach vermehrtem Kontakt mit der Schweiz vernommen, der durch das Gefühl der Zusammengehörigkeit, wie es die Zeitverhältnisse neu belebt haben, die rechte Resonanz erhält. E. B.

PTT-Automobiltransporte

Wie die PTT.-Verwaltung mitteilt, ist die Versorgung der öffentlichen Automobilbetriebe mit Treibstoffen und ganz besonders mit Gummireifen schwieriger denn je. Eine Besserung ist in absehbarer Zeit nicht zu erwarten. Zufolge des grossen Andranges werden die Personentransportwagen fast regelmässig überlastet und damit übermässig beansprucht. Ermüdungserscheinungen beim Wagenmaterial müssen auftreten, sie gefährden die Betriebssicherheit.

Die PTT-Verwaltung macht sich zur Pflicht: 1. die Arbeitertransporte, die Personen- und Gütertransporte der Talschaften ohne Bahnverbindung möglichst über die ganze Kriegskrisenzeit durchzuführen; 2. die grösstmögliche Sicherheit im Automobilbetrieb zu wahren.

Mit sofortiger Wirkung hat sie deshalb angeordnet, dass Überlastungen der Postautomobile, d. h. Überschreitungen der für die einzelnen Wagentypen vorgeschriebenen Höchstbelastungen mit Reisenden nicht mehr geduldet werden dürfen.

Die Sorge um Betriebssicherheit und Durchhalten auferlegen der PTT-Verwaltung diese verkehrsbeschränkende Anordnung.

Repräsentation oder Wohnlichkeit im Hotel?

Hierüber äussert sich ein lesenswerter Aufsatz: „Hotels zwischen gestern und morgen" in der Frankfurter Zeitung wie folgt:

„Gewiss wird es schwierig sein, endgültige Normen für die künftige Hotelgestaltung aufzustellen. Entscheidend bleiben aber für den Gast zwei Dinge: der Wunsch nach einem Wechsel der Umgebung ist nicht identisch mit einer Bereitschaft zum Verzicht auf Wohnlichkeit im Hotel; zum anderen, die Ferien dürfen mehr kosten als der heimische Haushalt, sie sollen aber nicht durch hohlen Prunk unnötig verteuert werden. Entsprechend der Vielfalt der Gästeschichten bleibt auch in Zukunft ein angemessen grosser Spielraum zwischen einem vertretbaren Luxus und einer gediegenen Bescheidenheit. Das gilt für den Hotelbau und die Zimmerausstattung ebenso wie für die Speisekarte. Wichtig ist immer die Atmosphäre der Gastlichkeit, die zu schaffen Gemeinschaftsaufgabe des Architekten, des Wirtes und seines Personals ist. Sicher ist sie nicht schon damit geschaffen, dass der ankommende Gast in einer — übrigens immer mehr geschätzten — hellen und geräumigen Halle vom Direktor und seinen Helfern persönlich empfangen wird. Auch werden Behaglichkeit und persönlicher Stil des Hauses nicht schon dadurch erreicht, dass alle Räume mit Fabrik-Einheitsmöbeln in einem falsch verstandenen Heimatstil (in der Schweiz war man mit diesem Stil anfangs auf einem guten Wege) eingerichtet werden. Das lieblos mit alten Möbeln aller Stilarten und bunten Öldrucken auf grossblumigen Tapeten ausgestattete Zimmer ist dem Gast freilich noch mehr ein Greuel geworden. Man sieht auch hier wieder: der Gast ist ein schwieriges Wesen. Aber auch das muss zu seiner Ehre gesagt werden: er ist dankbar und treu, wenn er sich wohl fühlt. Weder für die Hotelgestaltung noch für Gastlichkeit in Zimmer und Restaurant gibt es ein Schema, das gelernt oder abgeschrieben werden könnte. Vieles muss erfühlt werden, aber manches lässt sich mit sachverständiger Beratung aufbauen. Die neuerdings allenthalben eingerichteten Fachschulen des Fremdenverkehrs haben da eine dankbare Aufgabe vor sich, zumal da die Nachwuchsfrage nicht etwa nur in den kriegführenden Ländern Sorge zu machen beginnt. Auch der Kochkünstler wird eines Tages wieder zu Ehren kommen; aber er muss nicht nur kochen, sondern auch rechnen können, ohne dass der Gast den Rechenstift beim Essen spürt. Und vergessen dürfen wir, wenn wir an die Gastlichkeit des Hotels denken, keinesfalls die Frau des Wirtes; ihre sorgende und ordnende Hand muss überall spürbar sein, in der Küche, in den Zimmern und gelegentlich auch in den Gesellschaftsräumen. Nicht zu Unrecht erkundigen sich gut beratene Hypothekengläubiger, ehe sie ihr Geld an ein Hotel geben, zuerst nach der Frau des Hauses.

Noch steht die Welt und mit ihr der Fremdenverkehr im Zeichen des Krieges. Aber nur der Pessimist verweigert sich dem Glauben an die Zukunft. Geschenkt wird der Erfolg auf dem wichtigen Wirtschaftszweig des Fremdenverkehrs nicht. Aber es ist damit zu rechnen, dass der Krieg und auch die ihm vorangehenden Jahre des intensiven Arbeitseinsatzes einen gewaltigen Reisebedarf aufgestaut haben. Dieser wird eines Tages zwar nicht wie eine Flut die Hotels überschwemmen, um dann zu verebben, aber der Reiseverkehr wird das Gesicht der Freizeitgestaltung künftig noch mehr als früher bestimmen."

Das „Cachet"

Ein Einsender „Sh" schreibt sich in der Saisonbeilage der NZZ vom 9. Juli unter der Aufschrift „Das Cachet" recht bildreich, aber auch recht akademisch, zum Vorschlag durch, unser Fremdenverkehr müsse für die Nachkriegszeit durch finanzielle Privilegierung der echten gutschweizerischen Hotelbetriebe gefördert werden. Der Nachkriegsmensch wolle, kurz gesagt, keine Vermassung in „abgelebt wirkenden Prachtbauten des Table-d'hôte-Tourismus", sondern Erholung bei Fachleuten von Charakter und Kultur.

Diese Idee ist im gesamten und im einzelnen durchaus nicht neu. Sie ist seit der Hotelplanung Meili immer wieder aufgegriffen und diskutiert worden. Auch bildet sie wohl gerade den Grundgedanken des Planes von Nationalrat Meili, der sich in zahlreichen Vorträgen durchaus nicht gescheut hat, ihm einen sehr klaren und ebenso drastischen Ausdruck wie der Einsender „Sh" zu verleihen. Herr „Sh" übersieht indessen die Entwicklung unseres Verkehrs in den letzten Dezennien, wenn er eine gewisse Grosshotellerie mit ihrem manchmal etwas pompösen Drum und Dran in Bausch und Bogen verwirft. Er schätzt die Wirklichkeit zu gering ein, wenn er recht theoretisch nur der sogenannten echtschweizerischen Hotellerie oder dem „Cachet" die Existenzberechtigung zuerkennt. In erster Linie müssen wir nun doch den Weltkrieg entscheiden lassen, ob uns die Jahre der Nachkriegszeit eine noch stärkere Vermassung als bisher oder vielleicht, was glücklich wäre, eine Stärkung des Individualismus bringen werden. Dann vergisst Herr „Sh", dass auf den „abgelebten" Prachtbauten grosse Gläubiger sitzen, die sich mit ihren Millionen nicht ohne weiteres ins Wasser werfen lassen. Immerhin haben diese Prachtbauten — mit oder ohne Cachet — ganzen Talschaften das Dasein ermöglicht. Sie haben unserer Hotellerie geholfen, nicht nur einen Weltruf zu schaffen, sondern ihn auch zu behalten. Endlich darf die Frage gestellt werden, ob der Herr Einsender „Sh" mit dem sogenannten Echtschweizerischen auch den Stil findet, der dem Geschmack eines bestimmenden Teils unserer Kundschaft behagt. Der eine hat nun einmal gerne einen Heimatstil, sei er echt oder unecht, wie die heutige Modestimmung in gewissen Städten und anderswo zeigt; ein anderer belobt das Einfache und Kahle, weil es ihm für seine billige Börse so passt, und ein dritter fühlt sich im neuesten Bunker- oder Quadratklotz-Haus recht heimisch, vorausgesetzt, das Haus sei gut geführt, worauf es schliesslichen Endes ankommt. Zudem ist nicht gesagt, dass das, was wir heute gut finden, in 10 oder 20 Jahren auch noch anerkannt wird. Dieser Tatsache gerade hat sich glücklicherweise unsere Hotellerie nicht verschlossen, wobei immer noch zu vermerken bleibt, dass nicht sie es war, welche die verschiedenen Zeitstile verbrach und sie auf unsere Landschaft glücklich oder unglücklich übertrug. Wir wollen aber keinen Stein werden. Nous sommes tous des pêcheurs. M. R.

---

in sozial eher konservativen Ländern kühne und weitgesteckte Reformpläne.

Ein zweites Argument zugunsten des Volkstourismus liegt in der Verbesserung des allgemeinen Gesundheitszustandes. Der hygienische Wert einer längeren Ruhepause in anderer Umgebung fällt bei der weitgehenden Mechanisierung des modernen Arbeitsprozesses besonders ins Gewicht. Die Stärkung der körperlichen und seelischen Arbeitsfähigkeit durch eine zweckmässige Urlaubsgestaltung sichert und regeneriert den wichtigsten Bestandteil jeder Volkswirtschaft: die menschliche Arbeitskraft. Es ist aufschlussreich genug, dass Deutschland im Zeichen der totalen Mobilisation den in kriegswichtigen Betrieben Tätigen immer noch einen Erholungsurlaub ermöglicht, um damit der starken Beanspruchung der Arbeitskräfte und der Uebermüdungsgefahs entgegenzutreten.

Und endlich folgt aus der Heranziehung bisher nicht reisefähiger Schichten eine Frequenzzunahme im Fremdenverkehr. Prof. Lorenz[3]) wies kürzlich auf die beträchtliche Reserve für das Gastgewerbe hin, die im Erholungsaufenthalt der unselbständig Erwerbenden liegt. Diese Leute werden zwar weniger ausgeben als das herkömmliche Reisepublikum. Der Volkstourismus bedeutet deswegen nicht notwendigerweise ein schlechtes Geschäft für die Fremdenverkehrsunternehmen, ein Opfer, das diese im Interesse des Volksganzen übernehmen. Je nach Organisation und Art der Kostendeckung stellen die Massenreisen für die Fremdenverkehrswirtschaft entweder eine zusätzliche Belastung oder eine lohnende, kostenmindernde Frequenzsteigerung dar.

Der Gedanke der Volksreisen hat dort rasche und grosszügige Verwirklichung gefunden, wo der Staat aus seiner totalitären Einstellung heraus die Feriengestaltung der Arbeiterschaft an die Hand nahm. Dies war der Fall in Deutschland und Italien. Beide Länder haben Organisationen geschaffen, die im Rahmen sinnvoller Freizeitgestaltung eine umfassende Reisetätigkeit für die minderbemittelten Bevölkerungskreise ermöglichten. Die deutsche Organisation „Kraft durch Freude" hat im Jahre 1937 nicht weniger als 9 Millionen Teilnehmer auf die Reise geschickt und in ihrem Programm einwöchige Ferienaufenthalte in den Bergen aufgenommen, die einschliesslich Bahnfahrt, Wohnung, Verpflegung und Führungen nicht einmal RM 40.— kosteten. Auch die italienische „Opera Nazionale Dopolavoro" buchte jährlich Millionen von Teilnehmern. In beiden Fällen kam die vorteilhafte Preisbasis hauptsächlich auf Grund massiver Preisvergünstigungen vonseite der Verkehrswirtschaft zustande. Der soziale Fortschritt wurde somit weitgehend durch die Träger und vermeintlichen Nutzniesser des neugeschaffenen Verkehrs bezahlt.

Schon aus diesem Grunde konnte die in autoritären Staaten getroffene Lösung für ein Land wie die Schweiz nicht in Frage kommen, das auch im Volkstourismus einen gerechten Ausgleich der Interessen anstreben und seine Eigenart zur Geltung bringen musste. Das heisst mit andern Worten, dass die Preisverbilligung nicht einseitig auf die Verkehrswirtschaft abgewälzt und die Reisetätigkeit selbst nicht autoritär gelenkt, sondern in Zusammenarbeit aller Beteiligten und unter Wahrung voller Freizügigkeit organisiert werden musste. Auf diesen Grundsätzen baut sich die Schweizer Reisekasse auf. Sie hat von Anbeginn an die Preisbedingungen von Gastgewerbe und Transportanstalten eingehalten und die notwendige Verbilligung des Reisens teils durch die Ueberschüsse aus ihrem Geschäftsergebnis, teils durch freiwillige Leistungen der Arbeitgeber und der Verbände der Arbeitnehmer aufgebracht.

Sicher ist, dass der Anspruch der Massen auf Erholung und Ferien als eine unabdingbare Forderung unserer Zeit erscheint, die der sozialen Komponente im Fremdenverkehr, bei uns wie anderswo, steigende Bedeutung zumisst. Aber als ebenso feststehend darf gelten, dass die Ausdehnung des Fremdenverkehrs in die Breite, die Verlängerung der Basis, nicht die Spitze der touristischen Pyramide, d. h. den Verkehr des zahlungskräftigen Publikums, zum Einsturz bringen muss. Beide, der wohlhabende wie der bescheidene Gast, können ungeschmälert nebeneinander bestehen und unseren Fremdenverkehr in qualitativer und quantitativer Hinsicht befruchten. Voraussetzung bildet eine abgestufte, ihrer Eigenart angepasste Förderung und Lenkung beider Gästekategorien, für deren Beherbergung in unserem Land reichlich Raum besteht.

Gleich wie das Erscheinen der sozialen Frage im Fremdenverkehr ist auch seine Rolle als

politisches Instrument

neueren Datums. Im Sommer 1933 erliess Deutschland als Repressalie gegen das Verbot der nationalsozialistischen Bewegung die Tausendmarksperre gegen Oesterreich, wodurch diesem Land schlagartig der Zustrom aus dem wichtigsten Touristenreservoir abgeschnitten wurde. In der dadurch hervorgerufenen Zwangslage hatte die österreichische Werbung in den europäischen Weststaaten und den USA. einen überraschenden Erfolg. Die bekannten österreichischen Fremdenorte, Salzburg voran, wurden plötzlich grosse Mode bei der reichen westeuropäischen und nordamerikanischen Kundschaft. Diese ganze touristische Entwicklung war ausschliesslich politischen Ursprungs und in der damaligen aussenpolitischen Konstellation begründet: einerseits benutzte Deutschland den österreichischen Fremdenverkehr als Prügelknaben, um einen politischen Druck zu steigern und andererseits machten die Westmächte daraus ihren Schützling in der Absicht, die wirtschaftliche Unabhängigkeit Oesterreichs zu fördern und der Donaurepublik gegenüber Deutschland den Rücken zu steifen. Das Beispiel ist vielsagend genug, um uns einer langen Erklärung zu entheben, warum ein so friedlicher Gegenstand wie der Fremdenverkehr plötzlich in das Getriebe der Politik geriet. In der fieberhaften Atmosphäre Europas erhielten auch andere Kulturbereiche: Kunst, Literatur, sogar der Sport, einen betont politischen, nationalen Sinn. Sogar das liberale England hat eine „stay at home"-Bewegung gekannt.

Die Ausrichtung des Fremdenverkehrs auf politische Zielsetzungen erreicht in den totalitären Staaten ihre Vollendung. Dergestalt, dass Deutschland den Fremdenverkehr ausdrücklich als Werkzeug der Staats- und Kriegsführung anspricht und hinter dieser politischen Aufgabe alle Erwägungen wirtschaftlicher Art zurücktreten lässt. Wir haben dies am Beispiel der KdF.-Reisen erkannt, das richtungsweisend für die deutsche Einstellung ist, Erholungsmöglichkeiten nicht allein nach dem Geldbesitz zu richten, sondern sie gemäss den politischen Grundsätzen abzustufen, d. h. vor allem den breiten Massen des Volkes zu gewähren.

Die Politisierung des Fremdenverkehrs stellt eine Erscheinung dar, die ihm nicht wesensnotwendig eignet, sondern in einer zeitlich bedingten Gestalt auftritt und vor allem in Perioden politischer Spannung Triumphe feiert. So ist es wohl möglich, dass in einer friedlich gewordenen Welt Reise und Ferien wieder in die „staatsgewaltsfreie Sphäre" zu rücken, höchstpersönliches Erlebnis werden — ohne dass deswegen die auch auf diesem Gebiet liegende soziale Verpflichtung übersehen wird.

---

[3]) Prof. Lorenz: Erholung und Arbeitskraft, erschienen in Nr. 2 der Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen.

Die Fachecke

Eine einfache Einmachmethode

Der vermehrte Anbau von Gemüsen nimmt die Haushaltungen vom Frühling bis zum Herbst stark in Anspruch. Sobald dann die ersten Früchte reifen, gesellt sich noch das Einmachen dazu, und da hat man wirklich alle Hände voll zu tun. Jedoch gibt es auch hier einen Trost: Dank neuzeitlicher Einmachmethoden ist die Sache heute nicht mehr so zeitraubend und ermüdend wie früher. Denken wir nur an das praktische Heisseinfüllen von Früchten. Jeder Betrieb, der sich diesem Einmachverfahren zuwendet, ist davon begeistert. Die besonderen Vorteile des Heisseinfüllens seien hier rasch aufgezählt:

Es braucht keine besondere Einrichtung, weil die Früchte offen in einer gewöhnlichen Pfanne gekocht werden können. Wenn nur ein kleines Quantum Früchte einzumachen ist, so braucht man deswegen nicht einen ganzen Abend oder kostbare Stunden des Nachmittags zu opfern. Rasch sind die Früchte gekocht und in die Flaschen abgefüllt. Es benötigt weniger Einmachgefässe, weil man beim Heisseinfüllen volle Flaschen erhält, während man beim Sterilisieren, wo die Früchte roh in die Flaschen gefüllt werden, immer ein grosser unbenützter Leerraum entsteht, der verloren ist. Heiss eingefüllte Früchte sind viel aromareicher als sterilisierte, was auf die kurze Kochzeit zurückzuführen ist. Man spart an Zeit und Brennmaterial, weil die Kochzeit sehr kurz gehalten werden kann. Bei Zuckermangel genügt es, wenn 1—2 Esslöffel Zucker pro 1 kg Früchte mitkochen. Beim Konsumieren kann dann immer noch Süss-Stoff beigegeben werden. Zum Heisseinfüllen eignen sich Beeren, Steinfrüchte, Kernobst, Fruchtmus, Fruchtsäfte, Süssmost, Tomaten usw.

Gemüse dürfen nie heiss eingefüllt, sondern müssen immer sterilisiert werden.

Anleitung für das Heisseinfüllen.

Früchte erlesen und waschen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Grosse Früchte halbieren. — Flaschen und Glasdeckel gründlich in heissem, ca. 50grädigem Soda- oder Per-Wasser reinigen und mit warmem Wasser nachspülen. Gummiringe in gewöhnlichem heissem Wasser waschen und nachher an den Deckeln befestigen. — In einer Pfanne heisses Wasser zum Vorwärmen der Flaschen bereitmachen. — Einfülltrichter, Löffel, Glasdeckel mit Gummi und Drahtbügel in ein Gefäss mit heissem Wasser legen und dieses Gefäss in die Nähe des Herdes stellen.

Vorwärmen der Flaschen. Dieser Arbeit muss besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Das Wasser zum Vorwärmen darf nur so heiss sein, dass man noch die Hand hineinhalten kann. Die Flaschen langsam — Hals voran und unter ständigem Drehen — ins heisse Wasser tauchen und nachher den untern Flaschenteil auf die gleiche Weise vorwärmen. Für das Vorwärmen eignet sich auch ein weiter Abwascheimer, in dem die Flaschen gelegt werden können. Jetzt von diesem Wasser in die Flasche giessen bis zur halben Höhe, die Flasche ins heisse Wasser in der Pfanne stellen und dort bis nach beendetem Einfüllen stehen lassen. Damit die Flaschen genügend durchwärmt werden, müssen sie mindestens 2—3 Minuten im heissen Wasser stehen bleiben, bevor die Früchte eingefüllt werden.

Das Kochen der Früchte. Nur so viel Früchte in die Pfanne geben, dass es zum Füllen einer einzelnen Flasche reicht. Höchstens bei den ½-Liter-Flaschen ein Quantum kochen, das für 2 Flaschen genügt. Einen Zuckersirup, dem man etwas Konzentrat (siehe nachstehende Rezepte) beigeben kann, zum Kochen bringen und dann die Früchte hineingeben. Zum Sieden bringen, jedoch nur 1—2 Wälle über die Früchte gehen lassen, damit sie nicht zerfallen. Birnen, Quitten und Apfelstückli halbweich kochen.

Das Einfüllen. Für kleinere Früchte eine Schaumkelle, für grössere den Einfüllöffel mit langem Stiel verwenden. Das Wasser aus der Flasche leeren, sie ins heisse Wasser zurückstellen und den Trichter aufsetzen. Zuerst die Früchte möglichst ohne Saft nehmen und bis etwa 1 cm unterhalb des obern Mündungsrandes einfüllen. Den in der Pfanne zurückgebliebenen Saft stark aufkochen lassen und sofort über die Früchte in der Flasche giessen, bis sie fast überläuft. Schnell verschliessen und auf einer Holzunterlage aufrecht erkalten lassen, vor Zugluft geschützt. Die Drahtbügel bleiben bis zur Verwendung der Früchte auf den Flaschen.

Rezepte

Einmachen bei Zuckermangel

Früchte lassen sich ganz gut ohne Zuckerzugabe heiss einfüllen, jedoch ist es vorteilhafter, gleich etwas Zucker mitzukochen, weil es sonst nachher beim Konsumieren um so mehr Süss-Stoff braucht.

Beeren

Auf 1 kg ca. 2 dl Wasser, 1 Esslöffel Zucker und 2 Esslöffel Konzentrat. Erdbeeren behalten die Farbe besser durch Zugabe von etwas Himbeersaft oder einigen Kirschen.

Steinfrüchte

Kleine Früchte ganz, grössere halbieren und entsteinen. Auf 1 kg Früchte ca. 4 dl Wasser, Zucker nach Belieben und je nach Möglichkeit. Aprikosen erfordern mehr Zucker als Kirschen und Pflaumen. Oder: 1—2 Esslöffel Zucker und 2 Esslöffel Konzentrat.

Bei grösseren halbierten Früchten (Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen) empfiehlt es sich, diese so in die Pfanne zu legen, dass die Schnittfläche nach unten kommt. Pro Sud nur eine Lage machen, damit alle Früchte im gleichen Augenblick genügend erhitzt sind. Wenn dieses Quantum Früchte zum Füllen der Flasche nicht reicht, so legt man den Glasdeckel mit Gummi, jedoch ohne Drahtbügel, auf die Flaschenmündung, damit bis zum vollständigen Füllen keine Wärme verloren geht.

Bei einiger Übung gelingt es auch, beim Einfüllen von halbierten Aprikosen, Pfirsichen und Tomaten diese so in der Flasche zu plazieren, dass die Schnittfläche nach unten schaut, wodurch Platz gewonnen wird. Überdies sehen derart regelmässig gefüllte Flaschen auch viel schöner aus.

Kernobst

Birnen nach dem Schälen oder Halbieren sofort in kaltes Wasser legen, dem man etwas Zitronensaft beigefügt hat, damit sie nicht braun werden. Auf 1 kg Früchte ca. 4 dl Wasser, 1—2 Esslöffel Zucker und 2 Esslöffel Konzentrat. Bei Birnen so viel Wasser in die Pfanne geben, dass sie schwach bedeckt sind, sonst verlieren sie gerne die weisse Farbe. Nach Belieben etwas Zitronensaft mitkochen.

Bleiben beim Füllen einer einzelnen Flasche noch etwas Früchte übrig, so legt man sie in eine Schüssel. Der übrig gebliebene Saft jedoch wird zum Kochen der nächsten Portion verwendet. Hat man nun beim Füllen einer Flasche einmal etwas zu wenig Früchte, so verwendet man zum Auffüllen die vorher übrig gebliebenen Früchte, die man nochmals schnell in den kochenden Saft legt und dann einfüllt.

(Mitg. von der Glashütte Bülach)

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Einführung der Gasrationierung auch in kollektiven Haushaltungen

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt hat zwei Verfügungen über die Produktions- und Verbrauchslenkung in den Gaswerken und über den Gasverbrauch in Industrie, Gewerbe und kollektiven Haushaltungen erlassen. Alle zur Herstellung von Gas erforderlichen festen und flüssigen Brennstoffe werden nunmehr dem Verband schweizerischer Gaswerke zugeteilt, welcher die Aufteilung unter die einzelnen Gaswerke besorgt und dem Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt gegenüber für die Einhaltung der Produktionsvorschriften durch die Gaswerke verantwortlich ist. Die höchstzulässigen monatlichen Verbrauchsmengen von Kohle und Holz für die Gasproduktion sind genau festgelegt.

In der zweiten Verfügung werden Vorschriften über den Gasverbrauch in Industrie, Gewerbe, kollektiven Haushaltungen und dergleichen aufgestellt, wo bisher noch keine Einschränkungen galten. Der Gasverbrauch ist somit heute ausnahmslos für alle Verwendungszwecke rationiert. Die beiden neuen Verfügungen treten am 15. Juli 1943 in Kraft.

Verfügung des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes über den Gasverbrauch in Industrie, Gewerbe und kollektiven Haushaltungen

(Vom 13. Juli 1943)

Art. 1. Der Gasverbrauch ist für die im folgenden genannten Verbrauchergruppen und Verbrauchszwecke mindestens um nachstehende Bruchteile der Verbrauchsmenge im entsprechenden Kalenderquartal des Jahres 1942 einzuschränken:

a) **für Anstalten, Spitäler, Restaurants, Pensionen und Hotels** . um 10%

b) für gewerbliche und industrielle Betriebe . . . . . um 15%

c) für Raumheizung u. zentrale Warmwasseranlagen, soweit der Gasverbrauch für diese Zwecke nicht schon durch die Verfügung Nr. 18 des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, vom 5. März 1942, eingeschränkt ist . . . . . um 50%

d) für alle andern nocht nicht eingeschränkten Verwendungszwecke . . um 15%

Art. 2. Die Sektion für Kraft und Wärme ist ermächtigt, bei Vorliegen wichtiger Gründe Ausnahmen von den in Artikel 1 vorgeschriebenen Einschränkungen zu gewähren. Sie setzt die zulässige Gasabgabe für solche Bezüger fest, die in der Stichzeit keinen Gasverbrauch aufzuweisen hatten.

Die Sektion kann im Interesse einer zweckmässigen Verwendung der Wärmequellen die Abgabe von Gas an einzelne Bezüger gänzlich untersagen.

Art. 3. Die Gaswerke haben den Verbrauchern die höchstzulässige Verbrauchsmenge schriftlich mitzuteilen und die Befolgung der Vorschriften durch die Verbraucher regelmässig zu kontrollieren.

Art. 4. Wird die vom Gaswerk für ein Quartal zugeteilte Gasmenge nicht voll bezogen, so ist der Verbraucher berechtigt, die nicht bezogene Menge im Laufe des folgenden Quartals nachzubeziehen.

Diese Bestimmung findet keine Anwendung auf die Gasverbraucher des Artikels 1, Litera c, für welche die Sektion eine besondere Regelung über die Gasabgabe treffen kann.

Wird die vom Gaswerk zugeteilte Gasmenge überschritten, so ist der Verbraucher zu einer entsprechenden Einsparung im Laufe des folgenden Quartals verpflichtet.

Bei wiederholten Überschreitungen können die Gaswerke Gasverbrauchsapparate plombieren oder die Gaszufuhr gänzlich einstellen.

Art. 5. Artikel 6, 7 und 9 der Verfügung Nr. 18 des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements, vom 5. März 1942, sind sinngemäss anzuwenden.

Art. 6. Widerhandlungen gegen diese Verfügung und die gestützt darauf erlassenen Ausführungsvorschriften und Einzelweisungen werden gemäss Bundesratsbeschluss vom 24. Dezember 1941 über die Verschärfung der kriegswirtschaftlichen Strafbestimmungen und deren Anpassung an das Schweizerische Strafgesetzbuch bestraft.

Der Ausschluss von der Weiterbelieferung, der Entzug allfälliger Bewilligungen sowie die vorsorgliche Schliessung von Geschäften, Fabrikationsunternehmen und andern Betrieben bleiben vorbehalten.

Art. 7. Diese Verfügung tritt am 15. Juli in Kraft.

Die Einschränkungen gemäss Artikel 1, Absatz 1, beginnen für die einzelnen Verbraucher mit dem Zeitpunkt, in welchem das Gaswerk erstmals die zulässige Verbrauchsmenge mitteilt.

Die Sektion für Kraft und Wärme ist mit dem Erlass der Ausführungsvorschriften und mit dem Vollzug beauftragt. Die Kantone, die zuständigen Organisationen der Wirtschaft und die Gaswerke können zur Mitarbeit herangezogen werden.

Erschwerte Brotgetreideversorgung

Wie schon der Chef des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes kürzlich darlegte, stösst zur Zeit der Import nicht nur von Rohstoffen und Futtermitteln, sondern auch von Brotgetreide und anderen Waren auf Schwierigkeiten. Die Bestätigung hiefür findet man in einem soeben an die Handelsmüller gerichteten Zirkular der Sektion für Getreideversorgung. Es wird darin gesagt, dass es den verantwortlichen Behörden schon seit langem nur noch mit grösster Mühe gelinge, überhaupt Getreide in einigermassen annehmbarer Qualität herbeizuschaffen. Die überseeischen Exportstaaten lehnen es ab, neuerntiges Getreide zur Ausfuhr freizugeben. Sie untersagen sogar teilweise den Exporteuren, für die Beschaffenheit des Ausfuhrgutes irgendwelche Garantien zu leisten, im offenkundigen Bestreben, vorweg alte, gefährdete Partien abzustossen. Fast alle Getreidepartien, die der eidg. Getreideverwaltung in letzter Zeit aus Süd- und Nordamerika zugegangen seien, hätten erhebliche Qualitätsmängel aufgewiesen.

Es ist klar, dass die Herstellung eines in jeder Beziehung einwandfreien Mehls bei derartigem Getreide erschwert ist. Trotzdem sind wir darauf angewiesen, das in der Schweiz befindliche sowie das allenfalls aus dem Ausland noch eintreffende Brotgetreide soweit wie nur möglich auf Backmehl verarbeiten zu lassen. Bäckerschaft und Konsumenten müssen es daher, wie das Zirkular sagt, in Kauf nehmen, dass hie und da geruch- und geschmackmässig nicht ganz einwandfreies, aber immerhin nicht gesundheitsschädigendes Mehl und Brot zur Abgabe gelangen muss. Die Kundenmühlen werden daher aufgefordert, mit allen Mitteln für die Erhaltung oder wenn möglich Verbesserung der Qualität des ihnen zugewiesenen Getreides besorgt zu sein.

Torik-Thonfisch aus der Türkei

Auf den Tischen der Fischhändler entdecken wir seit kurzer Zeit zwischen silbrigen Felchen und Egli als Neuerscheinung einen Fischkoloss mit glänzender, felsgrauer Haut und rötlichbraunem Fleisch. Er stammt aus den Meerestiefen des Bosporus und nennt sich Torik, was soviel heisst wie türkischer Thonfisch. Unlängst ist es gelungen, mit Landsleuten in Konstantinopel in Verbindung zu treten und durch ihre Vermittlung den in grossen Mengen gefangenen wertvollen Speisefisch einzuführen. Um den Import rationell und einwandfrei zu gestalten, wurden besondere Kühlhäuser erstellt und eigens für den Fischtransport konstruierte Kühlwagen gebaut, in denen beim Rollen automatisch die den Fisch konservierende Kälte erzeugt wird. Torik ist ein ausgezeichnet mundender Fisch, im Geschmack ähnlich wie der geschätzte Salm, und dazu reich an Nährwerten. Er wird um so eher den Weg in unsere Küche finden, als ihm kein intensiver Fischgeruch anhaftet.

Man kann ihn auf verschiedene Arten zubereiten: Au bleu, serviert in Gesellschaft einer Petersilien- oder Senfsauce, oder einer Hollandaise, die sich auf allerhand Ersatz stützt. Auch in der Form, auf eine Unterlage von feingehackten Zwiebeln und Knoblauch gebettet, beträufelt mit Zitronensaft, bedeckt mit Tomatenscheiben und ein paar winzigen Butterflocken (der Fisch ist an sich ziemlich fetthaltig), eine halbe Stunde im Ofen gratiniert, sind Torikschnitten ein leckeres Gericht. Petersilie und Schnittlauch harmonieren vortrefflich mit seinem Geschmack. A la meunière, d. h. mit Zitronensaft beträufelt, in Mehl gewendet, rasch auf beiden Seiten angebraten und 15 Minuten gedämpft, mit feinen Kräutern zu Tisch gebracht, wird ihm niemend seine Gunst versagen. Dass sich unsere prominenten Kochkünstler im Gastgewerbe dieses Neulings bereits liebevoll angenommen haben, versteht sich von selbst. Sie tun ihm alle Ehre an, bereiten ihn nach tunesischer Art und mariniert à la Bretonne und wissen ihn in einen delikaten Thonsalat zu verwandeln. (N.Z.Z.)

Neue Trinkgeldordnung

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

Preis inkl. Porto **70 Cts.**

Trinkgeld-Affiche

Wandanschlag zur Aufklärung der Gäste, zweisprachig, Format 17×25 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).

Für Bundesfeiern in Restaurant, Saal oder Garten

Papier-Fähnchen

zum Dekorieren von Lokalen, Sälen und Gärten oder zum Verteilen an Kinder im Hotel. **Grösse 18×23 cm,** auf 55 cm langen, gebeizten Holzstäbchen montiert. Saubere Ausführung, schöner Druck.

Der grosse 1. August-Artikel

für Tisch-, Restaurant-, Saal- oder Gartendekorationen, für Polonaisen oder zum Verteilen an Ferienkinder.

Schweizerfähnchen (weisses Kreuz im roten Feld)
1—24 Stück Fr. —.20 25 Stück Fr. 4.50 100 Stück Fr. 15.—

Kantonswappen-Fähnchen (Flammendruck), **in allen 22 Kantonsfarben vorrätig.** 1—24 Stück Fr. —.25 25 Stück Fr. 5.50 100 Stück Fr. 20.—
Sortimente à 23 Stück = 1 ✠ und 22 Kantone Fr. 5.—

Girlanden

mit Schweizerkreuz und Kantonswappen-Fähnchen. Grösse der Fähnchen 18×23 cm.

		per Stück
Nr. 12	4 Meter lang mit **12 Schweizerfähnchen**	Fr. 1.50
Nr. 13	4 Meter lang mit je **6 Schweizerfähnchen** und **6 Kantonsfähnchen,** z. B. 6 Schweizerkreuz und 6 Kanton Bern	,, 2.—
Nr. 15	7 Meter lang, alle **22 Kantonsfähnchen** und an beiden Enden **je 1 Schweizerkreuz**	,, 4.20

Tisch-Feuerwerk

TISCHBOMBEN Gefahr-, geruch-, rauch- und knallos

Der alljährliche schöne Attraktions- und Überraschungsartikel für Bundesfeiern in den Ferien, in Gesellschaft, in Hotels und Restaurants.

	Stück	Dtzd.
Nr. 25 **Tischbomben,** 20 Schweizerfähnchen auswerfend . .	Fr. 1.40	15.—
Nr. 34 **Tischbomben,** 22 Kantonsfähnchen auswerfend . . .	,, 1.50	16.—
Nr. 35 **Tischbomben,** 22 Trachtenschildchen auswerfend . .	,, 1.50	16.—

Tischbomben sind auch in vielen Papeterien erhältlich.

● Tischbomben könnnen ohne Bedenken in jedem Lokal, Saal oder Garten angezündet werden (nicht direkt unter eine Lampe stellen). Beim Aufspringen der Bombe fliegen die an Stecknadeln befestigten Schweizerfähnchen, Kantonsfähnchen oder Trachtenschilder in die Luft, die dann von den anwesenden Gästen angesteckt werden.

Verlangen Sie illustrierte Preisliste für Bundesfeier-Artikel 1943.

Siehe auch Inserat in der letzten Ausgabe, in welcher noch unsere Papierlaternen abgebildet sind.

SUTER & CO., WINTERTHUR PAPIERGROSSHANDLUNG
Papeterie en gros u. Détail · Tel. (52) 2 61 17
Spezialgeschäft für Papierwaren für Hotel und Restaurant

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 262: Welche Hotelangestellten sind zum **Bezuge von Zusatzkarten** berechtigt? Wie vollzieht sich das Verfahren und wem gehören die Zusatzkarten?

Antwort: Das Prinzip der abgestuften Rationierung besteht ganz allgemein darin, dass nur einzelne Gruppen von Berufstätigen mit Rücksicht auf die Intensität der körperlichen Arbeit und Jugendliche vom 13. bis zum vollendeten 19. Altersjahr mit Rücksicht auf die körperliche Entwicklung Zusatzkarten erhalten. Im speziellen sind die Berufstätigen, die Anspruch auf Zusatzkarten haben, in dem offiziellen vom Eidg. Kriegsernährungsamt herausgegebenen Berufsverzeichnis aufgeführt. Nach diesem Berufsverzeichnis sind in der zweiten Zuteilungskategorie mit Berechtigung für 1 Zusatzlebensmittelkarte (inkl. Brot- und Milchzusatzkarte) folgende Angestellten des Gastgewerbes eingereiht:

Hausbursche,
Küchen- und Officepersonal,
Zimmermädchen.

Ferner gehört in diese Kategorie auch das „Servierpersonal mit ständig anstrengender Arbeit". Nach den Instruktionen fällt darunter das Servierpersonal von kollektiven Haushaltungen mit durchgehender starker Frequenz während mindestens 6 Stunden der Arbeitszeit, wie z. B. in S.B.B.-Buffets, ferner in Saisonbetrieben bei starker Besetzung. Lange Frequenzzeit ist aber noch nicht mit bedeutender körperlicher Anstrengung identisch.

Sämtliches Personal im Gastgewerbe, soweit es nicht in der zweiten Zuteilungskategorie aufgeführt ist, z. B. Buffetdamen, Gouvernanten, Portiers, Servierpersonal, Köche und Köchinnen, Sportlehrer, ist der ersten Zuteilungskategorie zugeteilt und hat nur in besondern Fällen auf Zusatzkarten Anspruch. Ausnahmen sind nach dem neuesten Bestand der Bestimmungen vorgesehen, wenn „ständig anstrengende Arbeit vorliegt", d. h. die Arbeitszeit mehr als 12 Stunden beträgt. Hievon müssen mindestens 10 Stunden effektive Arbeitszeit sein und mindestens weitere zwei Stunden auf den Weg zur Arbeitsstätte und zurück entfallen, wobei dieser zu Fuss, per Velo oder auf Skis zurückgelegt werden muss. Bahn-, Tram- und Automobilfahrt wird nicht berücksichtigt. Diese Berufstätigen haben, wenn die oben erwähnten Voraussetzungen vorliegen, ein besonderes Gesuch mit Begründung an den Konsultativen Ausschuss der Gemeinde für abgestufte Rationierung um Einreihung in die zweite Zuteilungskategorie (1 Zusatzlebensmittelkarte inkl. Brot- und Milchkarte) zu richten. Massgebend wird bei der Beurteilung immer wieder sein, ob weitgehend anstrengende, körperliche Arbeit verrichtet werden muss.

Zusatzkarten erhalten auch folgende Angestellte anderer Berufe, die im Gastgewerbe angestellt sind:

So sind in der zweiten Zuteilungskategorie (eine Zusatzlebensmittelkarte inkl. Brot- und Milchzusatzkarte) eingereiht: Gärtnermeister für öffentliche und private Anlagen, Glätterinnen, Putzerinnen, Spettfrauen, Wäscherinnen, die ständig ausschliesslich dieser Tätigkeit im Betrieb obliegen, Bademeister, Krankenpfleger, Masseure.

Heizer für Kleinanlagen sind in der ersten Zuteilungskategorie ohne Zusatzkarten, Heizer mit maschineller Beschickung in der zweiten Zuteilungskategorie (1 Zusatzlebensmittelkarte inkl. Brot- und Milchzusatzkarte) und Heizer mit Handbeschickung in industriellen Anlagen in der dritten Zuteilungskategorie (2 Zusatzlebensmittelkarten inkl. Brot- und Milchzusatzkarten) eingereiht.

Da im allgemeinen mit zunehmendem Alter sowohl die Leistungsfähigkeit als auch der Ernährungsbedarf des Körpers wesentlich zurückgehen, werden an alle Personen im Alter von über 65 Jahren keine Zusatzkarten (ausser Milchzusatzkarte) mehr abgegeben. Die Konsultativen Ausschüsse der Gemeinden für abgestufte Rationierung sind hingegen berechtigt, ausnahmsweise in ausgesprochenen Härtefällen die Bezugsberechtigung über diese Altersgrenze hinaus zu verlängern.

Erwachsene, geboren 1882 und früher, erhalten zusätzlich 1 Milchzusatzkarte.

Jugendliche, geboren 1924—1930, erhalten ohne weiteres 1 Lebensmittelzusatzkarte plus 1 Brotzusatzkarte und 2 Milchzusatzkarten. Üben diese Jugendlichen einen Beruf aus, der zu Zusatzkarten berechtigt (z. B. in der zweiten Zuteilungskategorie), so erhalten sie noch eine weitere Lebensmittel-, Brot- und Milchzusatzkarte.

Über das Verfahren gelten folgende Bestimmungen:

Personen, die Anspruch darauf erheben, in die zweite, dritte oder vierte Zuteilungskategorie eingereiht zu werden, haben auf einem Formular Z2, das bei der zuständigen Stelle zu beziehen ist, dieser Stelle ein Gesuch um Anerkennung als Bezugsberechtigte für Zusatzkarten einzureichen.

Das vom Gesuchsteller ausgefüllte Formular Z2 ist vom Arbeitgeber auf die Richtigkeit der Angaben hin zu kontrollieren. In Ordnung befundene Gesuche sind durch den verantwortlichen Betriebsleiter zu visieren.

Bei Änderung des Wohnsitzes in eine andere Gemeinde ist ein neues Formular Z2 einzureichen.

Berufsänderungen oder in Fällen von kurzfristigem Arbeitsunterbruch (z. B. infolge Krankheit, Militärdienst etc.) ist der zuständigen Stelle die Veränderung vor oder spätestens anlässlich der nächsten Kartenausgabe zu melden.

Die konsultativen Ausschüsse entscheiden über Grenz- und Zweifelsfälle anhand des Berufsverzeichnisses unter Wegleitung für die Benützung des Berufsverzeichnisses. Gegen den Entscheid des Konsultativen Ausschusses können Rekurse an den Konsultativen Ausschuss des Kantons gemacht werden. In letzter Instanz ist die Sektion für Rationierungswesen im Eidg. Kriegsernährungsamt, die im Einvernehmen mit dem Eidg. Konsultativen Ausschuss für das Berufsverzeichnis der abgestuften Rationierung entscheidet, zuständig.

Zusatzlebensmittelkarten können ab 1. Juni 1943 wiederum in Mc umgetauscht werden. Das Umtauschverhältnis ist wie folgt festgesetzt: 1 Zusatzlebensmittelkarte = 12 Mc.

Bei Verköstigung in einer kollektiven Haushaltung besteht grundsätzlich kein Anspruch der kollektiven Haushaltung auf Auslieferung der Zusatzkarte. Der persönliche Anspruch des Zusatzberechtigten auf die Zusatzkarten bleibt in vollem Umfang aufrecht bestehen. Die Abgabe der Zusatzkarten an die verköstigende kollektive Haushaltung kann nur auf der Basis einer freiwilligen Vereinbarung erfolgen, unter der Voraussetzung, dass der Gegenwert entsprechend den auf der Zusatzkarte enthaltenen Lebensmitteln in Zwischenverpflegungen verabreicht wird. Man beachte diesbezüglich auch die Richtlinien des Eidg. Kriegsernährungsamtes über die Abgabe von Rationierungsausweisen durch Angestellte in kollektiven Haushaltungen vom 10. Mai 1943.

(Vergl. Hotel-Revue Nr. 22 vom 2. Juni 1943)

Kleine Chronik

70 Jahre Bürgenstock

Dieser Tage waren 70 Jahre vergangen, seitdem das Grand-Hotel Bürgenstock dem Betrieb übergeben wurde. 1871 hatte Bucher-Durrer die Alp Tritt erworben, sodann eine Strasse von Stansstad in das damals noch weglose Gebiet und das heutige Grand-Hotel mit Ökonomiegebäude gebaut. Die Eröffnung des Grand-Hotels, damals unter dem Namen „Hotel Bürgenstock" bekannt, erfolgte Ende Juni 1873. Wegen starken Gästeandrangs wurde ein Jahr später die Dependance erbaut. Wenige Jahre später erfolgte die Erstellung der Strasse nach Trogen, Honegg und Ennetbürgen. Mit dem Bau und der Eröffnung der Bürgenstockbahn im Jahre 1888 und eines eigenen Elektrizitätswerkes fand die Eröffnung des Park-Hotels statt und 1904 die des Palace-Hotels. Der Felsenweg wurde von 1901—1905 gebaut, der Lift 1904 eröffnet. Nach der Erwerbung des Bahn- und Hotel-Unternehmens durch Ingenieur Frey-Fürst wurde dieses einer Erneuerung unterzogen. Neben Umbauten an Strassen und Plätzen und in den Hotels, wurden ein Golf und ein Strandbad erstellt. Das Bürgenstock-Unternehmen, aus etwa 40 Bauten bestehend, stellt heute mit seinen gepflegten Strassen, Wegen und Anlagen und seinem schönen Blumenschmuck einen der bestausgebauten schweizerischen Kurplätze dar.

Neuer Pächter

Herr Kaspar Amstad aus dem Hotel Sonne in Gerliswil hat das Hotel Pilatus in Kriens mit Saal- und Restaurationsbetrieb in Pacht übernommen.

Neue Direktion

Die Leitung des Hotels du Lac und des Restaurants Flora mit Floragarten in Luzern ist Herrn Adolf Huber von Vitznau übertragen worden. Der neue Direktor war früher während mehreren Jahren in der Geschäftsleitung des Bahnhofbuffets in Zürich und zuletzt als Direktor des Parkhotels in Vitznau tätig.

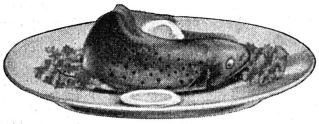
Ein Jubiläum

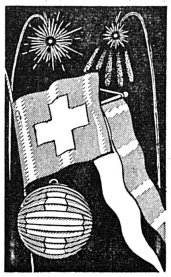
„Siebzig Jahre Bürgenstock" hat es kürzlich geheissen. Es ist in der Tat Zeit, wo die Hotels und Verkehrsanstalten, die unsere herrliche Bergwelt erschlossen haben, Gedenktage zu feiern beginnen.

Siebzig Jahre Bürgenstock darf auch unser langjähriges Mitglied, der Besitzer von „Waldheim und Mattgrat", Herr Th. Amstutz-Bolt, von sich selber sagen. Ein Bauernsohn vom hintersten Obbürgen wagte es 1899, am Saum seines Heimwesens einen bescheidenen Gasthof zu bauen und im Verein mit seiner trefflichen Gattin, die ebenfalls vom Lande stammte, selber zu betreiben. Schon war der herrliche Platz Bürgenstock besetzt vom weltbekannten Unternehmen Bucher-Durrer; es flutete hier eine internationale Gästewelt allsommerlich auf und ab. Aber es brach auch die Epoche von kleineren Unternehmen an, die vielleicht bloss um die nächste Waldecke bogen und damit schon wieder einen andern Abschnitt aus der unerschöpflichen Bergeswelt in ihre Fenster sicherten, oder die eine Stunde tiefer in unerschlossene Waldeinsamkeit drangen und wiederum einen einzigartigen Felsenerker hoch über See und Dorf mit trefflicher Gastgelegenheit ausstatteten. Solche Pioniere, solche unermüdlichen Arbeiter kennt die Schweiz mehrere. Keinem blieben Enttäuschungen und Rückschläge erspart. Heute kann nun Herr Amstutz seinen 70. Geburtstag feiern und auf sein Lebenswerk zurückblicken. In zwei Etappen (1899 und 1905) hat er das „Waldheim" gebaut, 1920 „Mattgrat" gekauft; 1921 „Kurhaus Orselina", 1931 das Hotel „Schwanen" in Wil (St. Gallen) erworben. Alle diese Häuser kann er heute mit Familienangehörigen leiten, da die zahlreichen Söhne und Töchter dem Vater treu zur Seite stehen. Die Krönung seines zähen Strebens erlebte Herr Amstutz 1934 mit der Eröffnung der Mattgrat-Seilbahn und der Motorfähre nach Weggis. Ihm, seiner getreuen Lebensgefährtin und seiner ganzen werten Familie zum Ehrentag am 22. Juli unsern Glückwunsch!

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (abw.)

Märwiler Obstessig
vorteilhaft in Preis und Qualität

Auf 1. August empfehlen wir als „Festfisch"
Brunner Quellwasser-
Forellen

reinschmeckend, delikat. Lebende oder unsere beliebte, bekannte **Spezialität**, die praktische zeitsparende
„küchenfertige Forelle"
in allen gewünschten Grössen, garantiert prachtvoll „blau", zu den amtlich festgesetzten Preisen.
Wir liefern zuverlässig und gut.
ADOLF GROPP & Co A.-G.
BRUNNEN Forellenzucht Telephon 80


1. AUGUST
Fähnen
Flaggen
Lampions
Illum. Gläser
Feuerwerk
Weitaus die grösste Auswahl.
Ausstellung und Verkauf im ersten Stock.
Spezialhaus **Franz Carl Weber**
ZÜRICH Bern Basel Luzern Lausanne Genf

HOTEL
mit Restaurant, Terrasse und Gartenwirtschaft
30 Betten, bestbekanntes Geschäft an prima Lage in **Wengen**, Sommer und Winterkurort 1. Ranges zu verkaufen. Momentan günstige Kaufgelegenheit! Anzahlung Fr. 20—25 000. Offerten unter Chiffre B.O. 2087 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

25-50 lt-Flaschen
in guten Weidenkörben gegen Kassa
zu kaufen gesucht
Obstverwertung Wetzikon
Telephon 97 83 48

DELAFORCE
SHERRY & PORT
Generaldépôt für die Schweiz
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

Grand hôtel de tout premier rang, lac Léman, cherche
Gouvernante d'étage
très capable, parlant les langues principales, possédant bonnes références de maisons de 1er odre. Offres détaillées, avec photo, copies de certificats et références sous chiffre G. E. 2074 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht für baldmöglichsten Eintritt
I. Commis de cuisine
Gut empfohlene Bewerber belieben sofort Offerten mit Zeugniskopien einzureichen an **Hotel Baur au Lac, Zürich.**

Für den Herbst oder Winter suche ich
Direktion oder Gérance
Suchender ist jüngerer, initiativer Hotelfachmann, der in allen Teilen des Hotel- und Restaurationsbetriebes durch mehrjährige Praxis bestens versiert ist. Erstklassige Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre S. R. 2093 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Secrétaire
cherché
par Etablissement Thermal, Suisse romande, pour remplacement d'un mois, entrée immédiate, urgent. Offres détaillées sous chiffre L. V. 2105 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

On demande pour fin août-septembre,
dans grand établissement médical privé (clinique générale) de Suisse romande, une bonne
Secrétaire - Main courantière
habile sténo-dactylo en français, parfaitement au courant des travaux de bureau d'hôtel-clinique. Place stable, bien rétribuée pour personne capable et sérieuse. Faire offre manuscrites avec copies de certificats, photo, âge et prétentions, sous chiffre S. M. 2077 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotelier, evtl. Ehepaar, mit eigenem Sommerbetrieb, sucht
Direktions-Engagement
in mittleres Wintersporthotel. Offerten sind zu richten unter Chiffre P. L. 2106 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
Kochlehrling
mit guter Schulbildung, aus achtbarer Familie. Eintritt Anfang September. Offerten mit Lebenslauf und Bild unter Chiffre E. L. 2098 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
Alleinkoch
ab sofort bis eidg. Bettag (als Militärablösung). Gut bezahlte Stelle. Offerten mit Bild an Hotel Schützenhaus, Stansstad.

Gesucht erstklassiger
Chef-Saucier
vom 25. Juli bis Mitte September für erstkl. Restaurant in Basel. Offerten unter Chiffre B. R. 2097 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BERNDORF
Bestecke und Tafelgeräte schwer versilbert
Berndorfer Krupp Metall-Werk A.G., Luzern

Hotelier
mit Sommerbetrieb sucht entsprechende Beschäftigung für den Winter
Frei ab Dezember 1943 bis März 1944. Anfragen unter Chiffre F. E. 2054 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre de suite pour cause santé jolie
PENSION
30 lits avec
RESTAURANT
ouverte toute l'année à la montagne dans canton de Vaud. Arrêt train et route, garage. Belle situation. Alt. 1250 m. S'adresser sous chiffre P. R. 2072 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Ausschreibung zur Verpachtung der Bahnhofwirtschaft in Bern

Infolge Rücktritt des bisherigen Pächters, eröffnet die Kreisdirektion I der SBB. in Lausanne den Wettbewerb über die Verpachtung der Bahnhofwirtschaft in **Bern** auf den **1. Mai 1944.**

Die allgemeinen Vorschriften über die Verpachtung, sowie die besondern Bedingungen für den Betrieb der genannten Bahnhofwirtschaft und die Lageplänе können von heute an im Bureau des Bahnhofinspektors in Bern, oder im Bureau Nr. 104 des Verwaltungsgebäudes II der SBB., Avenue de la gare 41 in Lausanne, eingesehen werden.

Es können nur Bewerbungen von kautionsfähigen Fachleuten schweizerischer Nationalität, die über ausreichende Erfahrungen in der Leitung von Grossbetrieben des Gastwirtschaftsgewerbes verfügen, in Betracht gezogen werden.

Anmeldungstermin: 31. Juli 1943.

Der Bewerbung sind Zeugnisabschriften und Photographie beizulegen; diese werden später rückerstattet. Persönliche Vorstellung der Bewerber nur auf Einladung hin.

Kreisdirektion I der Schweizerischen Bundesbahnen.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 29
Bâle, 22 juillet 1943

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 29
Bâle, 22 juillet 1943

La pénurie de personnel

Au cours de ses 23 ans d'existence, notre service de placement de Bâle n'a encore jamais rencontré d'aussi grandes difficultés que maintenant pour se procurer le personnel qui serait nécessaire à nos hôtels, bien que, en moyenne, sur 100 lits de clients nos entreprises en comptent 83 qui sont continuellement vides. On aura une idée de la situation dans ce domaine, quand on saura que, dans une de nos grandes stations de montagne, lors d'un jour repère de la fin de janvier 1943, sur les *720 hôtes recensés* dans la station, *54 seulement logeaient dans des hôtels*, tandis que les *666 autres habitaient les petites pensions privées, des chambres meublées ou avaient loué des chalets ou appartements*. D'autre part, il ne faut pas oublier que l'occupation militaire de nos maisons dans les régions montagneuses du pays donne énormément de travail aux employés, mais ne leur procure que peu de profits. On comprend dès lors les hésitations du personnel d'hôtel qui aime mieux chercher une situation sûre et abandonner l'hôtellerie jusqu'au retour de temps meilleurs.

Il y a encore d'autres facteurs qui expliquent la pénurie de personnel dont nous souffrons: quelques milliers de *jeunes filles de la campagne* qui autrefois embrassaient volontiers la carrière hôtelière font actuellement défaut, car elles ne peuvent quitter leurs villages et leurs vallées où elles sont devenues indispensables. Nos membres nous demandent instamment d'intervenir à Berne à ce sujet, car l'hôtellerie doit aussi pouvoir travailler et vivre. Nous avons parfois de la peine à leur faire comprendre que la question de notre alimentation prime les autres et que Berne veut que toutes les personnes capables qui peuvent contribuer à la production agricole soient réservées à cet effet. Et nous ne pouvons, d'une part, avec raison, réclamer pour l'hôtellerie les portions les plus abondantes possibles et, d'autre part, refuser à l'Etat la main-d'œuvre nécessaire pour produire nos denrées alimentaires.

La crise est en outre devenue aigüe du fait de l'*absence presque complète du personnel étranger*, car un fort contingent, d'employées surtout, venait autrefois d'Allemagne, d'Autriche et d'Italie. Il est d'autant moins possible de combler les vides par du personnel suisse qu'un gros pourcentage des quelque 30000 domestiques allemandes qui étaient en Suisse ont dû regagner leur patrie. Nos maîtresses de maison qui ne veulent renoncer à une telle aide essayent, de leur côté, de remplacer ces «bonnes» ou cuisinières par du personnel suisse et offrent aux jeunes filles disponibles de gros salaires pour les attirer chez elles.

Pour répondre au vœu formulé maintes fois par nos membres, nous sommes souvent intervenus auprès des *autorités militaires* pour qu'elles libèrent du *personnel d'hôtel mobilisé*. Ces autorités comprennent parfaitement notre situation et ont souvent donné suite à nos demandes en libérant, dans des cas particuliers, les cuisiniers indispensables. Elles nous ont avec bienveillance donné tous renseignements sur les personnes incorporées dans les services complémentaires. Il n'y a qu'un petit nombre de celles-ci qui pourraient entrer en ligne de compte pour l'hôtellerie, contrairement à ce que l'on s'imagine dans nos milieux. Comme plusieurs d'entre elles font du service volontaire, on ne peut les forcer à réintégrer nos cuisines ou nos étages. Il faut encore se souvenir que notre armée doit être prête à chaque instant en ces heures critiques et qu'on ne peut que se plier aux dispositions du commandement de l'armée.

On a finalement pensé que parmi les quelques milliers de *fugitifs ou d'émigrants*, il y en aurait qui pourrait rendre des services dans nos hôtels. Notre service de placement s'est mis en relation avec les autorités compétentes et avec la Division fédérale de police, mais, en principe, cette catégorie de personnes ne peut simplement être placée dans les hôtels. Pour des raisons politiques et autres, une surveillance est nécessaire et de plus il n'y aurait que quelques-unes d'entre elles qui seraient vraiment aptes aux travaux que nous leur confierions. De ce côté là, non plus, il n'y a donc rien à espérer.

Dans ces conditions, nous devons tant bien que mal nous faire à l'idée que, tant que la guerre durera, nous n'aurons qu'un faible contingent de personnel à disposition. Cela ne signifie pas que nous n'avons qu'à nous croiser les bras. Au contraire, nous devons d'autant plus nous occuper de cette question. Malheureusement, il y a encore trop de gens qui ne veulent pas comprendre cela et qui trouvent que la Société suisse des hôteliers et ses fonctionnaires se préoccupent beaucoup trop de protéger les employés. Ce sont d'ailleurs en général ces mêmes personnes qui ne parviennent pas à conserver leur personnel et qui ne veulent pas admettre que ces multiples changements leur sont préjudiciables, du fait que les employés en sont vite avertis et n'acceptent que plus difficilement encore des engagements dans ces maisons. Heureusement pourtant que la plupart des hôteliers sont persuadés que le bon vieux temps est bien révolu et que nous devons, dans la mesure du possible, garantir à nos employés les conditions d'existence dont ils bénéficient sans autre dans des fabriques, des magasins ou des bureaux. Il y a évidemment des *restrictions dans le domaine de la durée du travail, des salaires, etc. qui sont inhérentes à notre profession*. La question sociale dans l'hôtellerie est surtout une *question financière* dont l'acuité s'est accrue du fait de l'interminable crise que nous subissons. En ces temps de rationnement, on parle aussi beaucoup de la *nourriture donnée aux employés d'hôtel* et c'est un facteur dont il faut tenir compte, car on entend souvent dire que les jeunes gens de la campagne préfèrent manger le lard de leurs cochons, plutôt que de bénéficier de la nourriture des employés d'hôtel. D'autre part, il y a de nombreux employés qui se déclarent satisfaits de la nourriture qu'ils reçoivent dans les entreprises où ils travaillent. Il suffit souvent pour cela que le maître de maison s'occupe personnellement de cette question et ne la considère pas comme secondaire. Toutefois, il convient aussi de dire que des particuliers n'engagent plus sans hésitation du personnel d'hôtel, car ils ont trouvé parfois que ces employés étaient extrêmement difficiles au point de vue de la nourriture, et ne se génaient pas pour refuser des mets de légumes et de pommes de terre, que l'on apprécie tout spécialement dans les ménages. Il y a bien des jeunes auxquels la guerre n'a rien appris dans ce domaine.

Un des problèmes les plus difficiles à résoudre est bien celui des *apprentis*. L'hôtellerie est un peu responsable de cette situation, en ce sens que de nombreuses entreprises ont cru pouvoir renoncer à prendre des apprentis. L'on ne veut pas se donner la peine d'apprendre leur métier aux jeunes et l'on préfère engager des employés qualifiés. Cet état de choses s'est un peu modifié ces derniers temps, mais si l'on ne manque plus de places pour les apprentis, ce sont ces derniers qui font défaut. La statistique fédérale d'apprentissage nous montre qu'en 1942 il n'y a eu que 144 contrats d'apprentissage pour cuisiniers et 25 pour sommeliers. En outre, sur un total de 43,413 contrats d'apprentissage passés en Suisse l'année dernière, il n'y en a que 365 qui concernent l'hôtellerie et la restauration.

Il a par contre été réjouissant de constater, lors de la *réouverture de notre Ecole hôtelière de Lausanne*, que les jeunes gens et leurs parents manifestent pourtant encore un *vif intérêt* pour notre profession, et la direction de notre Ecole a dû répondre à une foule de demandes. Ceci nous montre à l'évidence que jusqu'à présent il manquait surtout d'une forte organisation dans ce domaine. Depuis des années, la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants s'efforce de faire appliquer les prescriptions fédérales sur l'apprentissage, mais elle rencontre un gros obstacle dans le fait que les apprentis ne peuvent être formés dans les entreprises saisonnières. De plus, notre règlement d'apprentissage n'a pas réussi à s'imposer dans nos milieux. Les efforts locaux ou régionaux pour renseigner ou attirer à l'hôtellerie les gens qui peuvent s'y intéresser sont nettement insuffisants. Parents et enfants veulent actuellement avoir une double garantie: Une formation professionnelle tout à fait complète et un avenir si possible assuré. Sans vouloir jouer au prophète, on peut quand même prétendre que, au cours des prochaines années de paix, l'on aura un énorme besoin de personnel d'hôtel qualifié, et cela aussi bien au point de vue national qu'international.

L'on s'efforce maintenant de combler les lacunes que peut présenter cette organisation. Des *commissions d'arrondissement* vont être créées pour améliorer les conditions d'apprentissages régionales et locales. Il faut espérer que les sections et les membres de la Société suisse des hôteliers qui sont en train de s'occuper de la question se sont rendus compte du présent état de choses. Ce n'est qu'avec la *collaboration de chacun* que l'on parviendra à se procurer davantage de personnel. A eux seuls, les organes de notre Société ne peuvent guère contribuer à améliorer la situation actuelle de l'apprentissage.

Développer l'apprentissage n'est, d'autre part, qu'*un des moyens* dont nous disposons pour *mettre un terme à la pénurie catastrophique de personnel dont nous souffrons*. Les autres mesures d'entr'aide doivent intervenir également si nous ne voulons pas que le marché du travail ne continue à empirer.

M. R.

Le mouvement hôtelier en Suisse pendant l'année 1942

Pour la première fois depuis longtemps les conditions dans lesquelles le tourisme s'est développé deux années de suite (1941 et 1942) ont été assez analogues. Il est donc judicieux de considérer simultanément les résultats statistiques de ces deux années consécutives et il est bon de se remémorer les facteurs qui influent actuellement le plus sur les déplacements et les villégiatures.

A la fin des hostilités à l'Ouest, en 1940, le théâtre de la guerre s'est éloigné des frontières suisses. Il en est résulté une certaine *détente* dans notre *situation militaire*, qui s'est prolongée en 1942 aussi. Mais en même temps, les événements mondiaux ont *interrompu presque complètement la circulation internationale* des voyageurs, notre pays ne recevant plus que quelques victimes de la guerre venant chercher en Suisse la guérison ou le repos. D'autre part, la *fermeture de nos frontières* a retenu chez nous ceux de nos compatriotes qui autrefois allaient passer leurs vacances à l'étranger.

La diminution, ou la meilleure répartition, des obligations militaires a certainement contribué à donner plus d'intensité au mouvement touristique interne. Les *conditions de voyage*, d'autre part, ont pu *être maintenues* dans notre pays au même niveau qu'avant la guerre, à part de fortes restrictions dans la circulation des cars postaux, et nous continuons à bénéficier de certains avantages tels que: abonnements de vacances, billets du dimanche, etc. La tension à laquelle chacun est soumis en ce moment et les restrictions quotidiennes ont également contribué à accroître chez nos concitoyens le besoin de repos et de détente. Les week-ends prolongés et de plus longues vacances scolaires ont aussi favorisé les voyages à l'intérieur du pays. Si l'on ajoute à cela des conditions météorologiques très favorables, on a résumé les circonstances qui ont influé sur notre tourisme. En définitive, les nombres d'arrivées et de nuitées suivants reflètent la cessation complète du tourisme international, un léger accroissement des hôtes étrangers dits permanents, et une intensification nouvelle du trafic interne:

Domicile régulier des hôtes	Arrivées 1941	Arrivées 1942	Nuitées 1941	Nuitées 1942
Suisse ..	2194045	2362561	9378183	9992524
Etranger	126621	134955	1625357	1923493
Total...	2320666	2497516	11003540	11916017

Tandis que le nombre des hôtes suisses s'est accru de 8 pour cent, et celui de leurs nuitées de 7 pour cent environ, le nombre des arrivées des visiteurs étrangers a augmenté de 7 pour cent et celui de leurs nuitées de plus de 18 pour cent, mais il n'en reste pas moins que le mouvement hôtelier constaté en 1942 est inférieur de plus de 25 pour cent aux résultats obtenus en 1937.

Modifications dans le nombre de lits offerts

Les déficits du mouvement touristique provoqués par la guerre ont donné lieu à une *nouvelle adaptation du nombre des lits pour hôtes*. En 1942, le nombre d'hôtels, pensions, établissements de cure, etc., a *diminué de 123 entreprises qui représentaient 3,200 lits*, qui ont été soit transformées, soit démolies. En fait, la diminution n'a pas été tout à fait aussi forte, car *40 petites exploitations nouvelles* sont venues compenser ces disparitions. De plus, en 1942, *420 établissements avec plus de 27,000 lits sont à nouveau restés fermés*. En résumé, dans les régions de tourisme, on n'a plus disposé que de *58* lits sur cent lits recensés, alors que ce nombre était encore de 68 en 1937. Du fait de la réduction du nombre des lits et de l'accroissement des nuitées, le taux d'occupation des lits recensés s'est amélioré de 15,7 à 17,2 pour cent et celui des lits disponibles de 24,9 à 27,2 pour cent. Ces taux n'en restent pas moins considérablement inférieurs à ceux de 22,4 et 31,2 pour cent qui furent enregistrés en 1937.

Durée moyenne des séjours

La durée moyenne du séjour de tous les hôtes, pendant l'année de guerre 1942 par rapport à 1937, s'est légèrement accrue — dans les régions de tourisme elle a atteint 5,7 jours, et dans le reste de la Suisse 3 jours. On constate que la durée moyenne du séjour des *hôtes suisses* n'a pas varié. La notable augmentation du nombre de leurs nuitées marque donc effectivement une *extension du mouvement touristique de courte ou de moyenne durée*. Si l'on compare au contraire la durée moyenne du séjour des *hôtes étrangers*, en 1937 et en 1942, on remarque que, dans les régions de tourisme, cette moyenne était autrefois de 6 jours, alors qu'en 1942 ces hôtes ont séjourné en moyenne *trois semaines* dans la même maison! On note ce même phénomène dans toutes les catégories d'établissements hôteliers. Les résultats enregistrés dans les sanatoriums sont particulièrement remarquables, où les malades étrangers ont séjourné, en 1942, une demi-année en moyenne, soit deux fois plus longtemps qu'en 1937. Mais aussi dans les hôtels des régions de tourisme, la durée du séjour des hôtes étrangers en 1942, de 10 jours en moyenne, fut presque du double de celle de 1937, et dans les pensions, avec 40 jours, même trois fois plus longue qu'alors.

La part des régions de tourisme

Si l'on examine le mouvement touristique résultant des séjours de vacances et de délassement dans les *régions de tourisme*, on constate d'abord que presque toutes les régions ont participé à l'augmentation de l'affluence des hôtes. Ont fait ici exception la *Suisse centrale* — qui enregistra moins d'arrivées de visiteurs mais un nombre de nuitées à peu près égal à celui de l'année précédente — et le *Tessin* — où les nuitées furent inférieures à celles de 1941, bien qu'un nombre d'hôtes un peu supérieur y fussent descendus dans les hôtels et les pensions. Abstraction faite du Tessin, les taux d'occupation des lits disponibles ainsi que les capacités globales de logement se sont par conséquent améliorés dans toutes les régions du pays: spécialement, dans les *Alpes vaudoises*, en augmentation de 9,3 pour cent (avec un taux de 52,3 pour cent). Si l'on considère cependant que, dans l'*Oberland bernois* par exemple, pour 100 lits mis à la disposition des hôtes un peu plus d'un cinquième seulement furent occupés en 1942, on constate que les régions de notre pays qui étaient *fréquentées surtout par des hôtes étrangers* ont tout particulièrement souffert des conséquences de la guerre pour l'industrie hôtelière. Le léger accroissement du degré d'occupation des lits, malgré l'extension, inconnue jusqu'ici, qu'a prise le mouvement touristique interne, démontre toutefois que l'affluence de visiteurs suisses, aussi vivement désirée qu'elle a été bienvenue, ne pourra jamais utiliser suffisamment, à elle seule, tant quantitativement que qualitativement, les capacités de l'hôtellerie dans les régions de tourisme de notre pays.

Ecole hôtelière
de la Société suisse des hôteliers - Lausanne

50 ans d'existence - Reconnue et subventionnée par l'Etat
Situation magnifique au bord du lac Léman

Jeunes gens / Jeunes filles
Internat / Externat

NOUVEAUX COURS:

30 août: Début du cours préparatoire;
4 octobre: Début des autres cours

Cours:	Durée:
préparatoire d'introduction à l'hôtellerie	3 mois
de cuisine	5 mois
de service-restauration	5 mois
de secrétaires d'hôtels	5 mois
commercial hôtelier	3 mois

Cuisine électrique entièrement rénovée - **Stages rétribués** dans les bons hôtels de la Suisse

Tous les élèves des cours précédents sont actuellement placés
Jeunes gens, Jeunes filles, suivez nos cours, votre avenir est assuré

1943, Cinquantième anniversaire: Pension (Ecolage compris) à partir de **150 frs.** par mois
Bourses spéciales pour élèves particulièrement méritants

Pour tous renseignements: s'adresser à la Direction de l'Ecole Hôtelière de la S. S. H.
Avenue de Cour, Lausanne

Une étonnante résolution

Lors de sa dernière assemblée des délégués, l'*Association des voyageurs de commerce* a entendu un rapport de son secrétaire central, sur la *nouvelle réglementation des pourboires* et a pris une *résolution*, dans laquelle elle charge les organes directeurs de la Société de poursuivre leurs efforts en vue d'obtenir des conditions spéciales pour les voyageurs de commerce.

Selon les comptes-rendus qui ont été publiés dans la presse, cette nouvelle réglementation, et spécialement la *gradation des taux des pourboires selon la durée du séjour* a été vertement critiquée, et l'on a constaté que toutes les modifications apportées étaient au détriment des consommateurs et surtout au détriment des voyageurs de commerce.

Ces lamentations sont quelque peu en contradiction ou du moins ne cadrent pas tout à fait avec un autre point du rapport du secrétaire central qui, donnant le résultat d'une enquête faite sur la situation sociale des membres de la Société, constatait que cette situation n'était pas mauvaise et que les *conditions de rétribution des voyageurs de commerce suisses* étaient en tous cas normales, sinon bonnes. Or le personnel d'hôtel est loin de bénéficier d'une si heureuse situation et il y a longtemps que les employés à pourcentage ne jouissent plus de conditions de rétribution normales, du fait de la diminution de fréquence considérable, enregistrée dans l'hôtellerie depuis quelques années, soit surtout depuis le début de la guerre et depuis la suppression du trafic touristique international. L'hôtellerie elle-même subit aussi, par suite de la guerre, une crise financière sans pareille et il lui est devenu difficile de conserver son personnel de carrière. Elle n'a plus les moyens d'adapter les salaires de ses employés au renchérissement, dans la mesure où cela serait désirable et selon les directives officielles qui ont été données dans ce domaine. Or, si cette nouvelle réglementation des pourboires a été

établie, d'entente entre les employeurs et les employés, et avec l'assistance des autorités fédérales, dans le but d'*améliorer modestement les revenus des employés à pourcentage*, il semble qu'il est mal venu de la part de groupements économiques ou professionnels de trouver à redire à un tel ajustement. Il est évident qu'une augmentation des frais généraux, qu'elle se produise sur les salaires ou dans tout autre domaine, a comme que comme ses répercussions sur les prix de vente. Si cette compensation ne s'était pas fait sentir sur le *taux des pourboires* elle aurait *provoqué naturellement une augmentation du prix de chambre et de pension*. Mais c'est, ou méconnaître la question, ou faire preuve de mauvaise foi, que de prétendre que cette amélioration a lieu *uniquement sur le dos du consommateur*. On sait en effet que la nouvelle réglementation prévoit aussi des *salaires de base pour le personnel à pourcentage* et que ces nouveaux salaires constituent pour beaucoup d'entreprises des *charges considérables qui sont supportées par les exploitants*, puisque les prix n'ont pas été augmentés dans la mesure où ils auraient dû l'être.

En outre, malgré tout le bruit qu'ils font autour de cette question, les voyageurs de commerce auront peine à prouver que cette nouvelle réglementation représente pour eux une augmentation de charge exagérée ou insupportable, sans parler du fait que, dans de nombreux cas, ils peuvent porter au compte de l'entreprise qu'ils représentent leurs frais effectifs, et qu'ainsi c'est l'entreprise et non le voyageur qui verra ses charges augmenter. Il s'agit d'ailleurs au plus d'une *majoration insignifiante de 20 à 40 cts par jour*. En effet, pour les voyageurs de commerce l'augmentation de taux ne porte que sur le prix de la chambre et du petit déjeuner, puisqu'en général ils ne prennent pas les repas principaux à l'hôtel. De plus, s'ils les prennent dans l'hôtel où ils logent, ils ont la faculté de les payer comptant et de ne se voir ainsi appliquer, selon le *traitement spécial* qui leur est consenti, que le taux habituel de 10%.

La gradation des taux selon la durée du séjour est d'ailleurs d'autant plus justifiée que le trafic de passage occasionne le plus de travail, puisque la chambre doit être faite soigneusement à fond après chaque départ et préparée pour l'hôte suivant. L'affirmation que les voyageurs de commerce comptent parmi la clientèle la plus régulière de l'hôtellerie ne peut rien changer à ce fait qu'ils ne font que passer d'un hôtel à l'autre.

Il y aurait encore bien des arguments à avancer dans ce domaine, mais comme ils ont déjà été souvent formulés lors des diverses conférences qui ont eu lieu entre les représentants des voyageurs de commerce, ceux de l'organisation du personnel et ceux de notre Société, nous ne voulons pas nous appesantir là-dessus. Il semble de plus qu'il y a un nombre respectable de voyageurs de commerce qui pensent assez socialement pour ne pas manifester une opposition acharnée contre cette nouvelle réglementation et, selon l'enquête que nous avons faite auprès de nombreux hôtels qui ont spécialement une clientèle de passage, les nouveaux taux sont appliqués sans difficulté. Les hôtes qui font des remarques ou protestent à ce sujet ne forment que de rares exceptions.

Associations touristiques

Caisse suisse de voyage

Cette institution vient de tenir sa troisième assemblée générale à Berne sous la présidence de M. *Hunziker*, président de la Fédération suisse du tourisme.

Le *rapport de gestion* et les *comptes* pour 1942 qui furent adoptés à l'unanimité furent complétés par d'intéressantes explications de M. Hunziker qui insista sur le caractère social de l'entreprise. En 1942 il a été encaissé pour fr. 1,626,970.— de bons de voyages contre un montant de fr. 809,455.— pour 1941, ce qui témoigne d'une augmentation de plus de 100%. Ces bons de voyage ont rapporté à la caisse, sous forme de commissions, un montant d'environ fr. 61,000.—. Si l'on estime qu'un tiers de ces bons intéresse l'hôtellerie, c'est donc une somme d'environ fr. 300,000.— qui nous serait revenue. Mais il ne faut pas oublier que dans la catégorie hébergement on englobe aussi les Amis de la nature et leurs 56 cabanes, et les auberges de jeunesse dans lesquelles on n'admet pourtant pas les personnes ayant plus de 25 ans révolus.

Le compte d'exploitation de 1942 se boucle par un profit de fr. 21,000.—, mais on y a pris en considération une recette de fr. 155,000.— provenant du fameux « *concours de vacances de la Caisse suisse de voyage* ». Ce concours qui a remporté un immense succès, et qui a eu lieu en trois étapes, a permis de consolider sérieusement les finances de la caisse. Malheureusement, pour le moment, il n'est plus possible de profiter de cette source de revenus, car le canton de Berne a interdit ces concours sous prétexte qu'ils étaient soumis à la loi sur les loteries. Des démarches sont en cours pour que cette difficulté puisse être levée.

Le *nombre des participants* à la Caisse suisse de voyage qui était de 33,252 a passé, en 1942, à 51,829, dont la plus grande partie (soit le 60 pour cent) fait partie de syndicats ouvriers, d'associations d'employés ou de sociétés coopératives. La Société coopérative de consommation a vendu à elle seule le 39,4% de tous les bons de voyage de l'année dernière.

Le *conseil d'administration* fut confirmé dans ses fonctions, mais il convient de signaler que notre représentant M. *A. Gamma*, du fait qu'il quittait le Comité central, devait être remplacé et, sur proposition de la Société suisse des hôteliers, M. *R. Bieri*, Interlaken, fut désigné pour nous représenter. Le *Dr Cottier*, chef de l'Office fédéral des transports, fut également élu membre du Conseil d'administration et, à cette occasion, il prit la parole pour manifester sa sympathie à cette institution dont il souligna la nécessité au point de vue social.

Une *revision statutaire* tendant à augmenter le capital social et à lui faire porter intérêt doit encore être étudiée et fera l'objet d'une décision d'une assemblée extraordinaire des délégués, qui aura lieu éventuellement cet automne.

Le directeur de la Caisse suisse de voyage, M. *Ablanalp*, renseigna, pour terminer, les nombreux participants sur certains points de son activité et spécialement sur les négociations entreprises auprès des employeurs pour les faire adhérer à la caisse et sur l'heureux développement des relations avec l'hôtellerie; il insista sur la réduction de commission de 7 à 5% qui a pu être consentie.

M. R.

Nouvelles économiques

Restrictions dans la consommation du gaz

L'office de guerre pour l'industrie et le travail vient de publier une ordonnance *restreignant la consommation du gaz* dans l'industrie, l'artisanat et les *ménages collectifs*. Selon cette ordonnance du 13 juillet 1943, la quantité de gaz pouvant être consommée pendant un trimestre par les hôpitaux, établissements et institutions, restaurants, pensions et hôtels *doit être réduite de 10%* par rapport à la quantité consommée pendant le trimestre correspondant de l'année 1942.

Les usines communiqueront par écrit aux consommateurs les quantités maxima qu'ils seront autorisés à consommer. Un système de compensation sera établi. Cette ordonnance entre en vigueur le *15 juillet 1943*.

Divers

Pour développer le tourisme à Neuchâtel

M. Barrelet, conseiller d'Etat, a convoqué à Neuchâtel une conférence des délégués des sociétés touristiques du canton. La conférence a nommé un comité chargé d'organiser le réseau des chemins de tourisme pédestre dans le canton.

Une inauguration à Zermatt

Tous les touristes qui ont séjourné à *Zermatt* se souviennent de la Matterhornstube de l'*Hôtel Mont-Cervin* où guides et « étrangers » se rencontraient pour évoquer des souvenirs, se faire part de leurs impressions ou de leurs expériences. Elle avait un peu vieilli cette bonne Matterhornstube, aussi, pour la remettre en honneur et en faire de nouveau le *centre de ralliement des alpinistes et des guides*, elle a été transformée et les revêtements en bois du pays dont elle a été dotée, en font un lieu des plus accueillants. Pour se mettre au goût du jour, on a installé également un bar, dit le « *Bar à l'escargot* ». L'inauguration a eu lieu récemment en présence des représentants des autorités et de l'*hôtellerie*.

Les bons mets à l'aide de légumes séchés et de fruits secs

L'Office de propagande, à Zurich, a publié un traité d'ordre actuel de 52 pages intitulé « Les bons mets à l'aide de légumes séchés et de fruits secs ». A côté d'une appréciation au point de vue de la valeur saine des produits séchés, de conseils pour leur préparation et de leur conservation appropriée, la ménagère trouvera dans cette brochure environ 80 recettes actuelles peu connues pour des mets de légumes séchés, de fruits secs et de pommes de terre séchées. On peut se procurer cette brochure auprès de l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse, Sihlstr. 43, Zurich, ou dans les librairies au prix de 50 cts.

Aux hôteliers vaudois

Avis important

Nous rendons attentifs les hôteliers vaudois qui n'auraient pas reçu nos questionnaires et bulletins d'affiliation à notre caisse professionnelle d'allocations familiales qu'ils ont encore

un délai expirant au 30 juillet

pour s'inscrire à notre secrétariat, Grand' rue 8, à Montreux, s'ils veulent faire partie de notre caisse.

Passé ce délai, tous les hôteliers non affiliés seront inscrits d'office à la caisse officielle cantonale et auront à payer

des cotisations 3 fois plus élevées

que celles de notre caisse.

Association cantonale vaudoise des hôteliers

Le président: F. Tissot.

PAHO

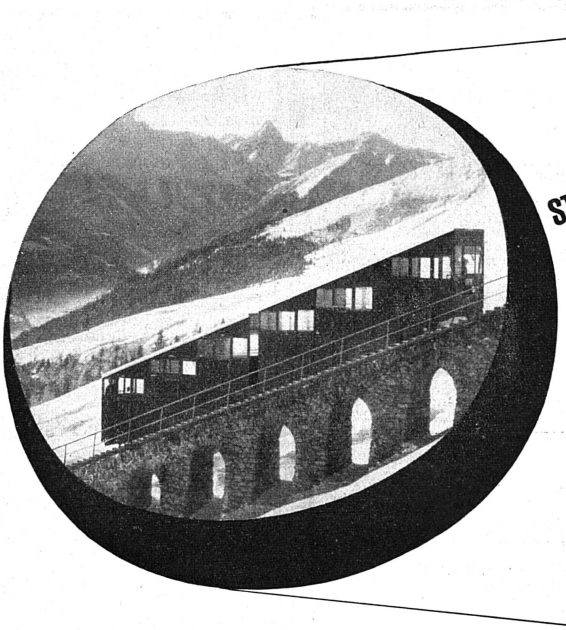
Etes-vous sous-assuré?

Dans les cantons et les communes où l'assurance-chômage est obligatoire, les membres des caisses d'assurance-chômage doivent s'assurer conformément à leur gain. *Tous ceux qui ne donnent pas suite à cette prescription sont considérés comme sous-assurés et peuvent, en application des dispositions des autorités, être portés d'office dans la classe d'assurance correspondant à leur gain effectif.*

Chaque gain temporaire de courte durée doit, en vertu des prescriptions légales, être pris en considération, *lors du calcul de l'indemnité* pendant la période durant laquelle l'assuré est au bénéfice de l'allocation journalière. *Les membres qui ne sont pas assurés d'après leur gain devront prendre sur eux de recevoir une allocation sensiblement réduite.*

Nous ne pouvons en conséquence que conseiller à nos membres de s'assurer auprès de notre caisse dans la classe à laquelle ils doivent appartenir selon leur gain normal; nous sommes tout prêts à leur donner à cet égard tous renseignements désirés. Les formules destinées au transfert dans une classe supérieure sont fournies par l'administration de la PAHO, Marktgasse 3, Bâle, ainsi que par l'Hôtel-Bureau, Bâle et par les bureaux de l'Union Helvétia.

Administration de la PAHO.



STANDSEILBAHNEN

V ROLL N

Luftseilbahnen
Förderwinden
Schlittenaufzüge
Eisenbahnmaterial
Zahnradbahnmaterial

Gesellschaft der Ludw. von Roll'schen Eisenwerke A.G.,
Giesserei Bern Werke in Gerlafingen (Hauptsitz) Klus, Choindez, Rondez, Olten u. Bern

Gitzi Gitzi
im Gewicht von 5—7 kg. Ia Qualität. Per kg 500 Punkte.
Gesalzene und geräucherte
ZUNGEN
im Gewicht von 1—2 kg empfehlen
Schläpfer Metzgereien A.-G., St. Gallen
Telephon 23050 und 23051.

Für fleischlose Tage unsere
Fischmarinaden
Pilzkonserven, Fischmarinaden
Räucherfische
STOFER & SÖHNE, PRATTELN
Tel. No. (061) 60136
Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

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.

Portions-Forellen
lebend - küchenfertig
Forellenzucht Stalden i/E.
Telephon: 84121
Konolfingen

Den geschätzten Hoteliers, sowie dem gesamten Gastgewerbe empfehlen wir die echten und naturreinen
Landweine
unserer Weinbaugenossenschaft:
Genfer-Fendant à Fr. 1.80 per Literfl. ohne Glas
Hybrides-rot à Fr. 1.70 per Literfl. ohne Glas
Hybrides-rosé à Fr. 1.70 per Literfl. ohne Glas
Weisse und rote Flaschenweine in den Preislagen von Fr. 1.50—1.80 per 7/10 Flasche mit Glas.
Die Preise verstehen sich franko Talbahnstation. Zahlungsbedingungen: 2% Skonto innert 8 Tagen, 30 Tage netto.
CAVE DU MANDEMENT DE SATIGNY GENÈVE

An fleischlosen Tagen
Forellen
In jeder Stückgrösse von 140, 150, 160, 180, 200, 220 und 250 Gramm. Lebend oder küchenfertig für „Blau". — Qualität: für Feinschmecker. — Service: Prompt und zuverlässig. — Bestellen Sie Ihren Bedarf bei der leistungsfähigen Bezugsquelle:
Telephon (057) 81166 MURI (Aarg.)
FORELLENZUCHT MURI A.-G.

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

SARDINEN UND THON
Preisliste verlangen.
L. Ciparisso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Mise en adjudication de l'affermage du Buffet de la gare de Berne

Par suite du départ du tenancier actuel, la Direction du 1er arrondissement des CFF., à Lausanne, met en adjudication, pour le **1er mai 1944**, l'affermage du Buffet de la gare de **Berne**.

Les prescriptions générales d'affermage, ainsi que les conditions propres à l'exploitation de cet établissement et les plans de situation peuvent être consultés dès maintenant au bureau de l'inspecteur de la gare de Berne, ou au bureau no. 104 du Bâtiment II d'administration, avenue de la gare 41, à Lausanne.

Ne peut être prise en considération que la candidature de gens du métier, de nationalité suisse, solvables, ayant une expérience suffisante dans la direction de grandes entreprises de la branche hôtelière et de la restauration.

Délai d'inscription: 31 juillet 1943.

Joindre à la soumission certificats (copies) et photographie, lesquels seront restitués ultérieurement; ne se présenter personnellement que sur convocation.

Direction des Chemins de fer fédéraux
1er arrondissement.

Portionsforellen

Spezialität
küchenfertig — lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)

Dorschfilets
Fr. 4.40 bis Fr. 4.70

Ung. Poulets
Fr. 8.50 bis Fr. 9.—

Thon 220 g Fr. 2.20
Makrellen-Filets —.95 u. Fr. 1.50

Stoessel, Comestibles, Burgdorf

INTERKANTONALE
Landes-Lotterie Ziehung am 12. August
300 extra Ferien-Treffer zu Fr. 30.—

Losprels Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen Fr. 50.— (2 sichere Treffer), erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII/27600.

Gesucht
in Tea Room, nette, seriöse
Buffet-Volontärin
Lohn Fr. 70.—, freie Station und gute Verpflegung. Offerten mit Zeugnissen u. Bild sind zu richten an Tea Room Mercantil, Nidaugasse, Biel.

Zu kaufen, evtl. zu mieten gesucht
kleineres Hotel oder Restaurant
Auch Saison-Betrieb. Ausführliche Zuschriften mit Preisangaben sind erwünscht. Offerten unter Chiffre M. W. 2120 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Musik-Trio
(evtl. 4 Pers.), Damen, vorzüglich für Konzert u. Ball, mit Ia Refer., sucht Engagement. Offerten unter Chiffre **OFA 642 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich,** Zürcherhof.

Gesucht selbständiges
Zimmermädchen-Lingère
Jahresstelle. Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, Baden.

Barmaid
mit Diplom, junge, flotte, tüchtige, mit guten Zeugnissen, sucht Stelle in Barbetrieb. Eintritt kann sofort erfolgen. Adresse V. K. Chiffre 555 postlagernd, Chur.

Heirat
Witwer in den 40er Jahren, Koch von Beruf, sucht sich wieder eine frohmütige, seriöse Lebenspartnerin (reformiert), die auch Freude an Kindern hat. Es werden nur seriöse Offerten beantwortet. Offerten unter Chiffre K. G. 2112 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wenn Forellen blau, dann Blausee Forellen
Forellenzucht Blausee
Blausee
Berner Oberland
Tel. 8 00 92 u. 8 00 94

Zu verkaufen evtl. zu vertauschen
an kleineres Geschäft,
Berghotel
mit 100 Betten, im Unterwallis, 1500 m ü. M. Postautostation. Auskunft erteilt L. Franzen, Fionnay, Valais.

Gesucht für erstkl. Bar in Zürich tüchtiger
Barkellner
der auch guter Mixer sein soll. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild an XY 2114 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gouvernante d'économat
25—35 ans, capable de diriger son service, et bien au courant des besoins d'une grande maison est demandée par l'Hôpital de La Chaux-de-Fonds, pour le 1er septembre 1943. Adresser offres, avec prétentions de salaire et certificats, à l'Administration de l'Hôpital.

Gesucht
per 1. August junger, tüchtiger
aide de cuisine
Lohn Fr. 180.— bis 200.—, nebst freier Station. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Photo an Chiffre **OFA 5120, Orell Füssli-Annoncen A.-G., Schaffhausen.**

Zu verkaufen
schöner
Gas-Backofen
sehr wenig gebraucht. 1,60 × 1 × 1 m.
Gebr. Bichsel, Bäckerei, Bümpliz (Bern).

Die **Wiederholung** vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Zu verkaufen
sämtliches
Hotel-inventar
eines grösseren Berghotels im Wallis. Die Station ist per Camion erreichbar — Anfragen unter Chiffre L. F. 2110 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
junge tüchtige **Serviertochter**
nach Zürich, die imstande ist, die **Barmaid** abzulösen. Offerten mit Photo und Referenzen an Orell-Füssli-Annoncen A.G. Zürich.

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
Gegründet 1909 Tel. 2 55 51 Staatl. subventioniert
Unsere Schüler finden, durch uns vermittelt, stets gute Stellen! Sie kommen vorwärts! — Im September beginnen die nächsten Kurse für Fach und Sprachen, Bureau-Réception, Service, Küche. Dauer 2—3 Monate. Kursprogramm verlangen!

Immer gesund mit Eptinger Mineralwasser

Stellen-Anzeiger / Moniteur du personnel — N° 29

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate bis zu 4 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra Adresse		Nichtmitglieder Mit Unter Schweiz	Chiffre Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 5.—	Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 4.50

Mehrzeilen werden pro Insertion mit je **50 Cts.** Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

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

Alleinkoch ab sofort bis Eidg. Bettag (als Militärablösung) gesucht. Gutbezahlte Stelle. Offerten mit Bild an Hotel Schützenhaus, **Stansstad.** (1195)

Barmaid, jung, gut präsentierend, auf 31. Juli ins Graubünden gesucht. Chiffre **1202**

Buffettochter per sofort in Grossrestaurant der franz. Schweiz gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Chiffre **1200**

Gesucht in Erstklasshotel nach Zürich: **Lingeriegouvernante** sowie **Glätterin.** Nur tüchtige Kräfte wollen sich melden unter Chiffre **1188**

Gesucht nach Lugano in Hotel I. Ranges, auf 25. August: **Kaffeeköchin, Wäscherin, Officemädchen** oder **-bursche, Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen.** Auf Anfang September **Chasseur, Hilfsköchin, Aide, Officebursche** oder **Officemädchen.** Offerten mit Photo und Zeugniskopien unter Chiffre **1192**

Gesucht in Familienhotel nach Luzern, Eintritt nach Übereinkunft: ein erfahrener, sprachenkundiger, junger **Chef de rang** in Jahresstelle, ferner ein zuverlässiger **Alleinportier-Conducteur** (Saison). Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Angabe der mlit. Einteilung an Chiffre **1194**

Gesucht wegen Militärdienst **Alleinportier-Hausbursche** per 30. Juli bis Ende Oktober, sowie **Küchenchef,** jüngerer, per 20. August bis 20. September, per **sofort** tüchtiges **Zimmermädchen.** Gefl. Offerten an Hotel Kurhaus **Walchwil** (Zug). **(1196)**

Gesucht: Aide de cuisine, tüchtiger, solider, in Jahresbetrieb. Eintritt 1. Aug. **Küchenbursche,** jüngerer, Eintritt sofort. **Casserolier,** solider, sauberer, für 1. Aug. Offerten mit Angabe der Gehaltsansprüche an Transitpostfach 44 282, **Neuchâtel. (1197)**

Gesucht in Passantenhotel am Vierwaldstättersee zu sofortigem Eintritt: jüngerer **Alleinkoch,** restaurationskundig, tüchtige selbständige **Restaurationstochter,** nicht unter 25 Jahren, einfache **Serviertochter,** deutsch, franz., 23—26 Jahre alt. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre **1199**

Gesucht in die **Falkenstube** nach **Thun:** tüchtige, seriöse **Serviertochter,** deutsch u. franz. sprechend. Ebenso eine **Buffetlehrtochter.** Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften u. Altersangabe an R. Hunziker, Hotel Falken, **Thun.** **(1203)**

Köchin. Gesucht per 1. August selbständige **Köchin** in gutgehende Pension nach St. Gallen. Familiäre Behandlung. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre S. 9107 G. an Publicitas A.-G., **St. Gallen.** [988]

Plongeur ou Plongeuse. Nous cherchons pour le 31 crt. 1 plongeur ou plongeuse, travailleur et propre. Bon salaire à personne capable. S'adresser ou écrire au Café du Levant, **Genève.** [989]

Saal-Restaurauttochter, seriöse, sprachenkundige, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, für Jahresstelle bei gutem Verdienst gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Off. m. Zeugniskopien u. Bild an Chiffre **1193**

Saaltochter, selbständige, zu sofortigem Eintritt gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Hotel Oberland, **Beatenberg.** (1198)

Saal- und Restaurauttochter, tüchtige, mit guten Kenntnissen der franz. Sprache, auf Ende Juli/Anf. August, in Jahresstelle gesucht. Offerten unter Chiffre **1201**

Die Gebühr für
Adressänderungen von Abonnenten
beträgt 30 Cts. und wird am einfachsten der Mitteilung an die Expedition in Briefmarken beigefügt.

Stellengesuche - Demandes de Places

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

Bureau & Reception

Jeune secrétaire, diplomée, cherche place à l'année ou de saison d'hiver dans hôtel de 1er rg en Suisse romande. Langue maternelle allemand, mais connaissant bien le français, l'italien et l'anglais. Libre à partir du 1er nov. Offres avec conditions sous chiffre **682**

Jeune fille, Suisse française, cherche place tout de suite, comme **caissière** ou **secrétaire d'hôtel.** Munie d'un diplôme commercial. Place de préférence en Suisse française. Chiffre **689**

Loge, Lift & Omnibus

Allein- oder Nachtportier sucht Jahresstelle auf Anfang August. Offerten unter Chiffre **690**

Portier, tüchtiger, gewandter, wünscht Stelle zu wechseln. Saison- oder Jahresstelle. Chiffre **691**

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telephon 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-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst **„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)** *zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.*

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

8751 Hausbursche, Küchenbursche, Hausmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
8754 Sekretär oder Sekretärin, Zimmermädchen, Köchin, Aide de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Gersau.
8758 Pâtissier-Aide de cuisine, sofort, erstkl. Hotel, Klosters.
8759 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
8760 Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.
8761 Portier, sofort, Obersaaltochter, sprachenk. (28—30jährig), nach Übereink., mittelgr. Hotel, Badeort, Aargau.
8763 Saal-Restauranttochter, Küchenmädchen, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.
8765 Chef-Entremetier, Fr. 400.— bis 450.—, Reise bezahlt, (Ablösung ca. 4 Wochen), sofort, Grosshotel, Grb.
8766 Jg. Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Interlaken.
8767 Selbst. Küchenchef, Sommer- und Wintersaison, sofort, mittelgr. Hotel, Adelboden.
8768 Hilfs-Sekretärin, Serviertochter, Officemädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, Casserolier, sofort, mittelgr. Hotel, Thunersee.
8769 Lingère-Glätterin-Stopferin, selbst. Restauranttochter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
8775 Alleinkoch (Ablösung ca. 5 Wochen), Fr. 300.—, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8777 Argentier, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Biel.
8779 Alleinkoch, sofort, Hotel 60 Betten, Grb.
8780 Sekretärin, Hotel 70 Betten, Wallis.
8783 Jg. Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8784 Portier-Hausbursche, sofort, kl. Passantenhotel, Basel.
8785 Saal-Restauranttochter, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
8790 Serviertochter für Gaststube, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.
8791 Barmaid, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
8792 Aide de cuisine, Zimmermädchen, Ende Juli, erstkl. Hotel, Lugano.
8795 Buffetdame, Zimmermädchen-Lingère, kl. Bahnhofhotel, Aargau.
8798 I. Saaltochter, mittelgr. Hotel, Grb.
8804 Buffetdame, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
8805 Alleinportier, sofort, Jahresstelle, mittl. Hotel, Montreux.
8807 Tüchtige Saaltochter, Kaffeeköchin, Commis de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Adelboden.
8812 Kaffee-Haushaltungsköchin, sofort, mittelgr. Hotel, Schuls.
8814 Barmaid (evtl. Anfängerin), sofort, Hotel 50 Betten, Ostschw.
8815 Portier d'étage, Officemädchen, mittl. Hotel, Montreux.
8817 Commis de rang, Demichef, Chef de rang, sofort, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.
8820 Commis de cuisine, Jahresstelle, erstkl. Rest., Zürich.
8821 Buffetdame, sofort, erstkl. Hotel, Badeort, Aarg.
8822 Obersaaltochter, Saaltochter, Economatgouvernante, Hilfsgouvernante, Kassierin für Strandbad, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
8827 Alleinkoch, Fr. 300.—, Reise vergütet, sofort, kl. Hotel, B. O.
8829 Restauranttochter, sofort, Hotel 70 Betten, Thunersee.
8830 Etagenportier, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Sol.
8831 Alleinkoch, sofort, Hotel 30 Betten B. O.
8832 Kellerbursche, I. Saaltochter (evtl. tüchtige Saaltochter), Buffetdame, sofort, mittelgr. Hotel, Gstaad.
8835 Casserolier, sofort, Hotel 80 Betten, Grb.
8836 Aide de cuisine, sofort, Kurhaus 80 Betten, Zentralschweiz.
8838 Commis de rang, Demichef, sofort, erstkl. Hotel, Luzern.
8840 Officebursche, sofort, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Locarno.
8843 Selbst. Koch, Zimmermädchen, Hausbursche, Ende Juli, Hotel 30 Betten, Tessin.
8846 Chefkoch, Restauranttochter, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8848 Lingeriemädchen, Küchenmädchen, Angestellten-Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
8853 Gärtner, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
8854 Alleinkoch, Fr. 400.—, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschw.
8855 Bureauvolontär (mit Hotelpraxis), Mitte Aug., erstkl. Hotel, Zürich.
8856 Küchenchef, 2. Aug., mittl. Hotel, Zentralschweiz.
8857 Cuisinier, casserolier, 1ère dame de comptoir (frs 200.—), à convenir, hôtel 75 lits, Suisse romande.
8860 Officemädchen, Officebursche, sofort, Grosshotel, Ostschw.
8863 Zimmermädchen, mittl. Hotel, Thun.
8865 Etagenportier, Oberkellner, Zimmermädchen, Kaffeeköchin, Herbstsaison, erstkl. Hotel, Tessin.
8866 Küchenmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Pontresina.
8867 Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
8868 Aide de cuisine, sofort, mittl. Hotel, Vitznau.
8869 Bureau-Buffetvolontärin, Fr. 50.— bis 60.—, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
8872 Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Brienzersee.
8873 Gewandte Serviertochter, gut präsent. (à la carte-Service), Sept., erstkl. Rest., Bern.
8874 Küchenbursche, Küchenmädchen, Commis de cuisine, Lingère-Stopferin, Hotel I. Rg., Zürich.
8882 Saaltochter, kl. Hotel, Thunersee.
8883 Saaltochter, Zimmermädchen, Kurhaus 70 Betten, Ostschweiz.
8886 Telephonist, Hotel I. Rg., Gstaad.
8888 Casserolier, Lingère, Saaltochter, Restauranttochter, Hotel 30 Betten, Badeort, Aargau.
8893 Alleinportier, Hotel 50 Betten, Thunersee.
8895 Haus-Küchenbursche, sofort, grösseres Rest., Basel.
8897 Zimmermädchen, sofort, Hotel I. Rg., Vierw.
8898 Saaltochter, Saal-Restauranttochter, Hotel 140 Betten, Zentralschweiz.
8902 Commis de rang, Demichef, Hotel I. Rg., Pontresina.
8903 Nachtwächter, Hotel I. Rg., Grb.
8904 Chefsaucier (Ablösung 25. Juli bis Mitte Sept.), erstkl. Rest., Basel.
8906 Köchin, kl. Hotel, Grindelwald.
8907 Restauranttochter, tüchtig, Jahresstelle, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
8908 I. Saaltochter, Bureau-Volontärin, mittelgr. Hotel, Spiez.
8909 Köchin, Mädchen für Zimmer und Service, auch Anfängerin, Hotel 40 Betten, Wallensee.
8911 Zimmermädchen, Hotel I. Rg., Basel.
8912 Alleinkoch oder Köchin (für ca. 6 Wochen), Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
8913 Saaltochter, Serviertochter, Zimmermädchen, Hotel 120 Betten, Wallis.
8915 Alleinkoch oder Köchin, mittelgr. Hotel, Wallis.
8916 Hausbursche oder II. Portier, Hotel 80 Betten, Grb.
8917 Pâtissier, selbst., Economatgouvernante, Sekretärin-Journalführerin, sofort, Hotel I. Rg., Vierw.
8920 Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Locarno.
8921 Etagenportier (Ablösung 5 Wochen), Hotel 100 Betten, Zch.
8924 Bureauvolontärin oder jg. Sekretärin, jg. Etagenportier (evtl. Anfänger), Casserolier, Office-Küchenmädchen, jg. Lingère, tüchtig, Zimmermädchen, tüchtig, Lingeriemädchen, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Lugano.
8933 Commis de rang, nach Übereink., Etagengouvernante, Hilfsgouvernante-Tournante, 1. Aug., mittelgr. Hotel, Zch.
8936 Restauranttochter, Hotel 100 Betten, Wallis.
8937 Sekretär (Kenntnisse im Saalservice), jg. Buffettochter, mittelgr. Hotel, Lausanne.
8943 Zimmermädchen (Anf.), Restauranttochter, jg. Alleinkoch, mittelgr. Hotel, Vierw.
8944 Serviertochter, mittelgr. Rest., Basel.
8945 Aide de cuisine, ca. Fr. 180.— bis 200.—, Grossrest., Laus.
8946 Chef de partie, Pâtissier, sofort, Hotel I. Rg., Wallis.
8950 Commis de cuisine, Kaffeeköchin, Hotel I. Rg., Grb.
8952 Alleinkoch, Hotel 40 Betten, B. O.
8953 Buffetdame, jg. Officegouvernante (evtl. Anf.), 1. Aug., Pâtissier-Aide de cuisine, sofort, grosses Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
8955 Alleinkoch, Fr. 300.—, sofort, mittelgr. Hotel, Adelboden.
8956 Serviertochter, 1. Aug., grösseres Rest., Kt. Sol.
8957 Aide de cuisine, Fr. 200.—, Hotel I. Rg., Wallis.
8959 Casserolier, Restauranttochter, Chef de partie, erstklass. Rest., Basel.
8961 Demichef, Commis de rg, sofort, Hotel 110 Betten, Grb.
8963 Alleinkoch, Hotel 100 Betten, Grb.
8964 Pâtissier (Ablsg. 5 Wochen), Hotel 90 Betten, Badeort, Aarg.
8966 Serviertochter, kleines Hotel, Grb.
8967 Sekretär (Ablsg. 1 Monat), sofort, Hotel 120 Betten, franz. Schweiz.
8968 Chef de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
8976 Tochter mit Kochkenntnissen, Personalköchin, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8978 Casserolier, Saaltochter, Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Wengen.
8981 Serviertochter, mittelgr. Hotel, Thunersee.
8984 Alleinportier-Conducteur, Sommersaison, Chef de rang, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Luzern.
8987 Etagenportier, 1. Aug., Küchenbursche oder -mädchen, 15. Aug., mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8989 Portier, Hausbursche, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
8991 Serviertochter, deutsch, franz. sprechend, kl. Hotel, Grb.
8992 Angestelltenkoch oder -köchin, Saaltochter, Restauranttochter, sofort, Hotel 150 Betten, Vierw.
8995 Alleinportier, 25. Aug., Tournante, sofort, mittelgr. Hotel, Badeort, Aargau.
8997 Buffettochter, sofort, Grossrestaurant, franz. Schweiz.
8999 Sekretärin evtl. Volontärin, Sekretär, Casserolier, Küchenmädchen, jg. Aide de cuisine, Zimmermädchen, Köchin, mittelgr. Hotel, Vierw.
9003 Portier, 1er août, hôtel 40 lits, Montreux.
9004 Commis de cuisine, erstkl. Rest., Bern.
9005 Officebursche, Küchenbursche, Kellerbursche, Hotel 40 Betten, Nähe Bern.
9008 Serviertochter für Café-Rest., Hausbursche-Etagenportier, Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
9011 Zimmermädchen, Haus-Küchenmädchen, Jahresstellen, kl. Hotel, Luzern.
9014 Saaltochter, Portier, Küchenmädchen, mittelgr. Hotel, Thunersee.
9017 Wäscherin, Officemädchen oder -bursche, Hilfsköchin, Kaffeeköchin, Chasseur, nach Übereink., Hotel I. Rg., Lug.
9023 Köchin (Anfängerin), 1. August, Hotel 40 Betten, Luzern.
9025 Zimmermädchen (älteres), 8. Aug., kleines Hotel, franz. Schweiz.
9026 Aide de cuisine, 1. Aug., mittelgr. Hotel, St. Gallen.
9029 Etagenportier, Glätterin, sofort, Hotel I. Rg., Basel.
9031 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Zürichsee.
9032 Etagenportier, Saaltochter, Hotel 140 Betten, Vierw.
9034 Saaltochter, Serviertochter, jg. Barmaid, sofort, Hotel 50 Betten, Grb.
9042 Kaffeeköchin, Casserolier, Argentier, Etagenportier, Etagengouvernante, Oberkellner (Ablsg. 1 Monat) sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
9049 Serviertochter, für Grill-Room, tüchtig, Chef de rg, sofort, Hotel I. Rg., Bern.
9051 Commis de cuisine, Aide de cuisine, erstkl. Rest., Genf.

Lehrstellenvermittlung:

8883 Saallehrtochter, Kurhaus 70 Betten, Ostschweiz.
8924 Saallehrtochter, Hotel 80 Betten, Lugano.
8939 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Lugano.
8940 Saallehrtochter (Mithilfe im Zimmerdienst), Hotel 30 Betten, Lugano.
8997 Saallehrtochter, Grossrestaurant, franz. Schweiz.
9034 Saallehrtochter, Buffetlehrtochter, Hotel 50 Betten, Grb.
8769 Buffetlehrtochter, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
9017 Zimmerlehrtochter, Hotel I. Rg., Lugano.
8794 Apprenti sommelier, hôtel 100 lits, lac Léman.
8848 Kellnerlehrling, Kochlehrling, Hotel I. Rg., Bern.
8904 Kochlehrling (unter 18 Jahren), Anf. September, erstkl. Restaurant, Basel.
8958 Kochlehrling, sofort, Hotel 60 Betten, Wallis.

Gesucht
per sofort, für Saison- und Jahresstellen

Chefköchinnen
Hilfsköchinnen
Kochlehrtöchter
Buffetlehrtöchter
Saallehrtöchter
Hilfs-Zimmermädchen
Glätterinnen
Lingeriemädchen
Zimmermädchen
Saaltöchter
Obersaaltöchter
Restauranttöchter
Küchen-Officemädchen
Wäscherinnen

Zeugnisabschriften mit Bild an: **HOTEL-BUREAU, BASEL.** Gartenstrasse 112 (Plazierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

HOTELFACHLEUTE!

Brauchen Sie Teppiche?

Verlangen Sie unsern Besuch. Seit über 30 Jahren bedient Geelhaar die Hotel-Kundschaft mit besonderer Liebe und Sorgfalt.

Teppichhaus

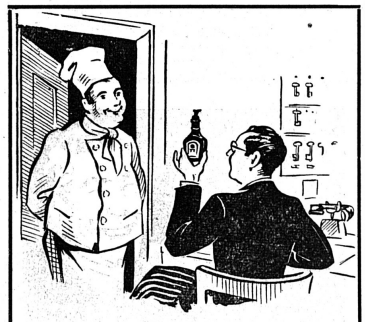
Geelhaar
BERN

W. Geelhaar A.-G., Bern Thunstr. 7 (Helveliaplatz)
Gegr. 1869 Tel. 2.10.58

Salatsauce SAÏS für alle Salate

Ohne Marken. Oel- und fettfrei.
OEL- UND FETTWERKE SAIS, ZÜRICH
Telephon 2 69 93

in Harassen zu 20 Literflaschen
oder in Korbflaschen à 10 und 20 kg durch Ihre
üblichen Lieferanten.



„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

TEX TON-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 Korbflaschen direkt von der Fabrik

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

Un complément à vos rations de sucre!

nous vous offrons un

CONCENTRÉ DE FIGUES

supérieur, raffiné, clair ou foncé, au goût agréable et d'une finesse remarquable. Fabrication A.C.S.A.

Notre

CONCENTRÉ DE FIGUES

possède un pouvoir sucrant de 72 à 75%;

il est vendu sans coupons;

s'utilise pour sucrer tous les mets: compotes de fruits, confitures, entremets, poudings, gâteaux, pâtisseries, etc.;

supporte la cuisson, se conserve, ne fermente pas;

se livre en bidons de 5 et 25 kg ou en fûts de 60 à 70 kg. En vente dans les principales épiceries ou, à défaut, écrire pour renseignements et commandes à

A. C. S. A. Case postale 40826, Lausanne

Telegramm-Adresse:

Papier-Servietten!

Damast Nr. 242, 34×34 cm gefalzt
Hessian Nr. 243, 37×37 cm gefalzt
Leinen grob Nr. OE 17 M, 37½×37½ cm gefalzt
Krepptuch Tela Nr. R 77, 37½×37½ cm gefalzt

empfehlen ab Lager

P. Gimmi & Co.
zum Papyrus — St. Gallen

AD. TSCHUDIN

Fahnenfabrik

BASEL 10
Sternengasse 15, Tel. 43354

Fahnen, couponfrei, Fahnenmasten und Beschläge zum Hissen der Fahnen

---

Enten-Kücken

Peking. Mast- und Legerasse, 1–28 Tage alte, **offeriert** solange Vorrat: **Geflügelhof Bühl,** Grüningen (Zch.), Lohnbrüterei, A. Hirzel, Telephon 98 01 07.

Frische

Bergheidelbeeren

5 kg Fr. 8.20, 10 kg Fr. 16.—
Fili Manfrini, Ponte Cremenaga (Tessin)

Geräucherte Forellen

ganz delikat — Ersatz für Lachs zu Hors-d'œuvres usw. empfiehlt stets frisch aus dem Rauch.

GROPP A.G., BRUNNEN
Forellenzucht Telephon 80

Bar-Mobiliar

günstig zu verkaufen

HOTEL ELITE, BIEL

Aufschnitt-schneidmaschine

(Van Berkel), Mod. L, komplett revid. Fr. 430.—. **F. Ernst, Ing., AG., Zürich 3,** Tel. (051) 3 29 84.

Zu verkaufen

umständeh. interessante, kleinere

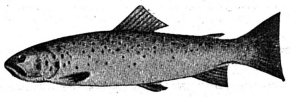
Hotel-Pension

inmitten bestbekanntem Kurort. 10 Zimmer. Kaffeestube. Rest.-Saal. Nötiges Kapital Fr. 10 000.-. Antritt Oktober bis Januar. Off. unter Chiffre D. C. 9515 Publicitas, Zürich.

Suche für sofort eine

Serviertochter

deutsch u. französisch sprechend, Offerten mit Zeugn. u. Photo an **Restaurant Strauss, Neuchâtel.**



Portions-Forellen

beziehen Sie am vorteilhaftesten von der

Fischzuchtanstalt „Heuwiese", Weite-Wartau
Kt. St. Gallen – Telephon 8 21 86

Maggis Würze

Die Vertrauensmarke des Küchenchefs!

Geranten-Ehepaar

mit gründlichen Fachkenntnissen in Rest.- und Hotelbetrieb, sprachenkundig, Absolvent der Hotelfachschule (Küchenchef, Obersaaltochter), wünscht auf Herbst oder Winter geeignetes Engagement. Offerten unter Chiffre B. R. 2104 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Einwandfrei getrockneter

Ia Maschinentorf

(aschearm) liefert laufend waggonweise direkt an industrielle und gewerbliche Verbraucher zu günstigen Bedingungen

Franz Lorenz, Torfwerk Rotmoos, **Fribourg.**

Zu verkaufen aus Abbruch

Wäschereianlage

bestehend aus: Schmiedeis. horiz. Dampfkessel, Glättemaschine, Waschmaschine System Treichler, Trockneanlage mit 5 Auszügen, Boiler 1000 l, Auswindmaschine, Transmissionsanlage mit 7 PS Elektro-Motor, div. Dampf- und Kondenswasserleitungen.

Anfragen und Offertstellung an:
Baubureau Schwanen, Schwanenplatz, Luzern, Telephon 2 95 34.

Gesucht nach Lugano tüchtiger, solider

Alleinkoch

welcher eine gute, soignierte Küche führen kann. Eintritt möglichst bald. Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre T. L. 2099 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

Chef-Köchin

für grossen Anstaltsbetrieb. Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Anmeldungen mit Zeugnisabschriften und Referenzangaben an die Verwaltung der Kantonalen Heil- und Pflegeanstalt in Herisau.

In gutem Hotel und Heimbetrieb werden für Dauerstellen gesucht:

1 Saaltochter, tüchtig, seriös
1 Zimmermädchen
1 Portier-Hausbursche
1 Küchenmädchen

Offerten unter Chiffre M. O. 2107 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre, cause départ

pension, café-restaurant

marchant très bien. Situation excellente dans station de montagne. Facilités de payement. Prière d'adresser offres sous chiffre E.S. 2117 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Für Sportzentrum werden für die Dauer von 2 Monaten

grosse Casserolen

zu mieten gesucht

(150—200 Personen). — Gefl. Offerten an Grand Hôtel Chaumont s/Neuchâtel.

Tüchtiger

Alleinkoch

per sofort in Hotel Graubündens für Sommersaison **gesucht.** Eilofferten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre R. S. 2103 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Militäraushilfe vom 10. Aug. bis 10. Sept. 43

Portier-Hausbursche

solide, tüchtige Kraft. Angebote mit Photo und Gehaltsansprüchen an Kurhaus Wasserwendi, Hasliberg/Brünig.

Geschäftsbücher

für Hotels

liefert prompt und billig

Zentralbureau
Schweizer Hotelier-Verein, Basel 2

Gefl. Musterbogen verlangen