Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 53 (1944)
Heft: 11

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: 30.01.2025

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

Dreiundfünfzigster Jahrgang — *Cinquante-troisième 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.

№ 11 Basel, 16. März 1944 — *Erscheint jeden Donnerstag* · *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 16 mars 1944 **№ 11**

Teilabkommen oder Gesamtarbeitsverträge?

Gedanken zum Waadtländer Kollektivvertrag

Der von den gastgewerblichen Organisationen des Kantons Waadt in mehrjährigen Vorarbeiten bereinigte Gesamtarbeitsvertrag liegt zur Zeit bei den Verbandsorganen zur Ratifikation. Wiederholt ist bei der Orientierung unserer Leserschaft über den Stand der Verhandlungen auf die besondere Bedeutung hingewiesen worden, die diesem Vertragswerk zugeschrieben wird, weil man es in weiteren Kreisen als Schrittmacher für andere Abkommen dieser Art bewertet. Wer die Vorlage studiert und sie mit den bereits vorhandenen Abmachungen zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmergruppen des Gastgewerbes vergleicht, der wird Sinn und Berechtigung einer solchen Feststellung richtig zu deuten verstehen. Ohne heute auf die Detailbestimmungen und deren Tragweite eingehen zu wollen, ist der Zeitpunkt doch gekommen, sich einmal losgelöst von rein kantonalen Überlegungen grundsätzlich damit auseinanderzusetzen.

Zum Vergleich können einzig die Kantone Bern und Zürich herangezogen werden, weil dort ebenfalls Gesamtarbeitsverträge bestehen. In anderen Kantonen, wie z. B. Basel-Stadt, enthalten die Wirtschaftsgesetze bzw. die dazugehörigen Vollziehungsverordnungen eine Reihe von Vorschriften, die über die üblichen Richtlinien für die arbeitsvertraglichen Beziehungen hinausgehen und damit auch noch zur Betrachtung herangezogen werden können. Sonst beschränken sich die Vereinbarungen — abgesehen von gesamtschweizerischen Verträgen vom Ausmasse der Trinkgeldordnung oder des Abkommens mit dem Kochverband — auf lokale Übereinkommen betreffend die Ausrichtung von Teuerungszulagen. Setzt man die kantonal zürcherischen und bernischen mit den neuen waadtländischen Bestimmungen in Parallele, so ist man überrascht, wie sehr die letzteren das herkömmliche Mass überschreiten und welche Proportionen die Kodifikation des Dienstverhältnisses angenommen hat.

Das Waadtländer Statut enthält eine ganze Reihe von Novitäten, die sich sonst nirgendswo anders finden. So sind hier erstmals neben der Arbeitszeit gleichzeitig noch die Minimalbarlöhne für die einzelnen Personalgruppen zahlenmässig festgelegt. Dazu kommt ein Katalog über zusätzliche Barentschädigungen, sowie ein Tarif für die Bezahlung von vorübergehenden Aushilfen. Einen solchen kennt man neuestens zwar auch in der Stadt Luzern, doch wurde er dort als selbständige Vereinbarung ohne jegliches Beiwerk herausgegeben. Ferner sind andere Bestimmungen, denen man einzeln auch in den anderen genannten Vorlagen begegnet, erheblich erweitert und vertieft worden, so über die Regelung der Überzeitarbeit, die Ordnung bei Ferien und Krankheit, und bezüglich der obligatorischen Versicherung u. a. m. Sympathisch berührt der Umstand, dass man in diesem Vertragswerk auch einmal etwas von den Pflichten des Arbeitnehmers liest, obwohl man bei einer wohlausgewogenen Verteilung von Rechten und Verpflichtungen über die Wegleitung, höflich zu sein und keine Kommissionen oder Trinkgelder von Lieferanten anzunehmen, hätte hinausgehen können. Festgehalten zu werden verdienen ferner die originelle Wegleitung, dass sich beide Parteien in der Stellenvermittlung weitmöglichst der Stellenbüros der Berufsverbände bedienen sollen, und die gerechtfertigte Bestimmung, wonach das Servierpersonal in Restaurants und Hotelrestaurants keinen Anspruch auf den vorgesehenen Minimalbarlohn hat, sofern sein Monatsinkasso Fr. 2500.— übersteigt.

Wenn der Waadtländer Vertrag praktisch in jedem einzelnen Detail von der bereits bekannten Praxis abweicht, von der man in grossen Zügen auch sagen darf, dass sie sich bewährt hat, so gibt das im Hinblick auf die künftige Regelung des Arbeitsvertrages in anderen Kantonen und Regionen doch allerhand zu denken. Man kann alle die zu registrierenden Unterschiede und Varianten nicht einfach mit der Vielgestaltigkeit der örtlichen Arbeits- und Betriebsverhältnisse oder damit begründen, dass vermehrtes soziales Entgegenkommen eben im Zuge der Zeit liege. Schliesslich sind innerhalb der Schweiz die Existenzbedingungen für beide Parteien in gleichartigen Unternehmen nun doch nicht derart differenziert, dass es für die Ganzjahres- und Stadthotellerie, oder dann die Saison- und Berghotellerie in jedem einzelnen Kanton einer besonderen Ordnung mit ganz ausgeprägtem Regional- oder Kantonalkolorit bedürfte. Auch müssen bei aller vertretbaren Berücksichtigung des sozialen Fortschrittes und der Erhaltung des Qualitätspersonals durch angemessene Existenzbedingungen die Aufwendungen im Personalsektor immer noch mit den erzielbaren Einnahmen in einem betriebswirtschaftlich gerechtfertigten Verhältnis stehen.

Es liegt ein doppeltes Risiko in so begrenzten Abmachungen, weil einerseits der Bereitwilligkeit nach Anpassung an örtliche Sonderwünsche und Gewohnheiten allzusehr Vorschub geleistet, anderseits jede neue Vereinbarung nicht nur bewusst als Sprungbrett für weitergehende Forderungen benützt wird, sondern aus menschlich gut verständlichen Motiven heraus Begehrlichkeiten erweckt. Die Abmachung über örtliche Teuerungszulagen in Zürich ist ein illustratives Beispiel hiefür. Obwohl darin ausdrücklich erklärt wurde, dass die für die Limmatmetropole angenommene Ordnung weitere Vereinbarungen nicht präjudizieren dürfe, so sind doch die zürcherischen Ansätze in allen späteren Verhandlungen als Ausgangspunkt gewählt worden, auch wenn die Voraussetzungen grundverschieden waren.

Die Unbekümmertheit, mit welcher solche Teilabkommen ohne Berücksichtigung gesamtschweizerischer Berufs- oder Standesinteressen nur gerade auf örtlich begrenzte Bedürfnisse zugeschnitten werden, muss unweigerlich zu einem unübersehbaren Wirrwarr von Spezialabkommen und Sonderregelungen führen, die gesunden Fortschritt und organische Weiterentwicklung der sozialen Bedingungen beinahe verunmöglichen. Schliesslich wird das Patronat zum Spielball willkürlicher Forderungen, und die sich gegenseitig zu übertreffen suchende Politik der Teilabkommen, die an Auktionen erinnert, wo jedes Stück dem Meistbietenden zugeschlagen wird, hätte eine andauernde Beunruhigung des Arbeitsmarktes zur Folge. Mit welcher Musterkarte an Vereinbarungen zu rechnen wäre, mag sich jeder selbst ausmalen, der die wenigen schon bestehenden Teil- oder Gesamtarbeitsverträge miteinander vergleicht. Er wird dann eine unverständliche Buntscheckigkeit von Bestimmungen finden, die leicht hätte vermieden oder gemildert werden können.

Die sich abzeichnende Entwicklung ist frühzeitig von unseren leitenden Vereinsinstanzen erkannt worden. Sie wurde bereits im Referat über Personalprobleme an der Delegiertenversammlung von 1939 angetönt und dann vom Berichterstatter über den Gesamtarbeitsvertrag mit der Köcheschaft an der Tagung von 1942 einlässlich geschildert. Vom Vorstandstische aus erging damals schon der Ruf nach gesamtschweizerischen Abkommen, nach Gesamtarbeitsverträgen, die gewisse allgemeingültige Punkte vereinheitlichen sollten, ohne deswegen der Rücksichtnahme auf regionale Gegebenheiten Abbruch zu tun. Herr Cottier führte dabei folgendes aus:

« La solution idéale est un contrat collectif de travail général pour toutes les questions que relèvent déjà du droit fédéral des obligations (engagement, licenciement du personnel, congés, vacances, assurances, etc.) et de laisser aux cantons, aux régions ou aux sections le soin de fixer les salaires et les heures de travail sur la base et sous le contrôle des organes directeurs de notre société. »

Die seitherige Entwicklung hat gezeigt, dass dieser Vorschlag sehr zeitgemäss und wohlbegründet war. Wenn er damals einfach zur Kenntnis genommen wurde, ohne dementsprechende Beschlüsse zu zeitigen, so hatte dies seinen ganz besonderen Grund. Bis dahin waren in Arbeitsverträgen einzig und allein die Mitglieder unseres Vereins auf bestimmte soziale Minimalleistungen verpflichtet, während die Landesorganisation der Gastwirte nicht nur keine gleichwertigen Abkommen dieser Art kannte, sondern den von uns gemachten Zugeständnissen zum Teil sogar ablehnend gegenüberstand. Unser Verein hatte dann allerdings die Genugtuung, dass städtische Sektionen oder Kantonalverbände der Wirte alsgemach den zwischen den Arbeitgebern aus der Hotellerie und dem gastgewerblichen Personal bestehenden Verträgen zustimmten und den geltenden Vereinbarungen beitraten, oder dass diese in erweiterter Form als für das gesamte Gastgewerbe verbindlich proklamiert wurden. Nach neuesten Berichten zeitigten Verhandlungen zwischen der Personalunion und dem schweizerischen Wirteverein die Bereitwilligkeit zur arbeitsvertraglichen Ordnung auf gesamtschweizerischer Basis, in der Erkenntnis, dass auf verschiedenen Gebieten, so bezüglich der Ferien, der Kündigung, der Versicherung usw. allgemeingültige Regelungen getroffen werden können.

Wenn die Erkenntnis nach der zweckmässigeren Ordnung auf nationalem Boden derart an Breite gewinnt, dass ein Gesamtarbeitsvertrag nicht mehr als Extratour eines Verbandes angesehen wird, dann dürfte die Zeit von Teilabkommen aller Art bald vorüber sein. Das wird niemand tragisch nehmen, auch wenn die Notwendigkeit nach Berücksichtigung regionaler Sonderverhältnisse unbestritten ist. Welche merkwürdigen Blüten ein allzu üppig geratenes Regime der Teilabkommen hätte treiben können, zeigte die seinerzeit von der Union Helvetia ausgearbeitete Berufs-Ordnung, die den Abschluss von Betriebs-Kollektivverträgen in jedem einzelnen Jahresbetrieb mit mehr als 15 Angestellten vorsah! Weder dieses System noch dasjenige der ausschliesslich zentralistisch gestalteten Arbeitsverträge wäre dem Gastgewerbe zuträglich. Es gilt also für alle Beteiligten, hier einen goldenen Mittelweg einzuschlagen, der den sozialen Fortschritt erleichtert, ihn aber so dosiert, dass die Leistungsfähigkeit der Betriebe nicht überbeansprucht wird, damit nicht schlussendlich das mühsam aufgebaute Gefüge doch noch gleich einem Kartenhaus in sich zusammenstürzt.

b.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: **Teilabkommen oder Gesamtarbeitsverträge? — Unser Fremdenverkehr in der ersten Nachkriegszeit — Schweizer Hotelführer 1944.** Seite 2: **Der Bedarf an touristischem Nachwuchs — Kriegswirtschaftliche Orientierung.** Seite 3: **Lebensmittelrationierung im April — Quotentabelle für kH — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Trinkgeldabgabe der Handelsreisenden.** Seite 4: **Aus der Hotelfachschule — Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe — Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung — ASCO — Frage und Antwort — Totentafel.**

Schweizer Hotelführer 1944

Die Neuauflage unseres Hotelführers ist erschienen und im Laufe der letzten Woche den Mitgliedern zugestellt worden.

Da über das im Rekursverfahren hängige Gesuch zur Erhöhung der Pensionspreise um 50 Rp. noch nicht entschieden ist, enthält die Publikation die letztjährigen Minimalpreise. Wir empfehlen aber allen Betrieben, bei Neudruck ihrer eigenen Prospekte bezüglich der Preise einen Vorbehalt in dem Sinne zu machen, dass die publizierten Ansätze nur solange gelten, als die bisherige Verfügung über die Hotelpreise noch in Kraft steht. Aus diesem Grunde enthält auch der Führer den Vermerk „Gültig bis auf Widerruf."

Unser Fremdenverkehr in der ersten Nachkriegszeit

Anmerkung der Red.: Der Zürcher Verkehrsdirektor, Herr Dr. A. Ith, referierte in einem Ferienkurs in sehr einlässlicher Weise über obiges Thema und zog dabei auch das Verkehrsproblem der Bahnen, Autos und Flugzeuge in den Kreis seiner Betrachtungen. Wir beschränken uns hier auf eine Wiedergabe seiner Ausführungen zum eigentlichen Tourismus.

Wenn wir von der Nachkriegszeit sprechen, meinen wir nicht die Zeit etwa der nächsten 10 Jahre, sondern die kurze Periode von 1—2 Jahren, die sich an das Ende der Kriegshandlungen des gegenwärtigen Krieges in Europa anschliesst. Um den schweizerischen Fremdenverkehr in dieser ersten Nachkriegszeit sachgemäss besprechen zu können, müssen wir zunächst einen weitverbreiteten Irrtum richtigstellen. Man ist im allgemeinen der Auffassung, dass die schweizerischen Luxus- und IA-Klasse-Hotels der massgebende Faktor im schweizerischen Gastgewerbe seien. Dem ist aber nicht so. Die schweizerischen Grosshotels mit 100 und mehr Betten sind im allgemeinen gleichzeitig auch die Luxus- und IA-Klass-Hotels. Wie die Tabelle zeigt, machen diese Hotels aber nur 1,4 Prozent der schweizerischen Hotels und Gasthöfe (insgesamt 7346 Betriebe) aus.

Zahl der Gastbetriebe und Gastbetten in der Schweiz auf Ende 1942

Grösse des Betriebes Betten	Anzahl Bertriebe	in %	Bettenzahl	in %
3— 20	4904	66,7	48,471	25,8
21— 50	1575	29,8	53,591	52,5
51—100	612		45,139	
101—150	154	2,1	19,231	10,2
151—200	65	1.4	11,919	11,5
über 200	36		9,821	
Total	7346	100	188,177	100

5— 50 Betten	54%
51—150 Betten	35%
über 150 Betten	11%
	100%

Die Kleinbetriebe von 3—20 Betten dagegen d. h. die schweizerischen Gasthöfe, Pensionen und Kleinhotels, besitzen 66,7 Prozent der Gastbetten, und die Mittelbetriebe von 20—100 Betten, die im allgemeinen auch die mittlere Hotelklasse darstellen, umfassen rund 30 Prozent der im Jahre 1942 vorhandenen Gastbetten der Schweiz. Die Schweiz ist daher ausgesprochen ein Land der gastgewerblichen Klein- und Mittelbetriebe.

Wenn das schweizerische Gastgewerbe in der öffentlichen Meinung und auch im ausländischen Urteil ganz allgemein trotzdem nach seiner Luxus-Hotellerie beurteilt wird, so ist es deshalb, weil es diese Betriebe waren, die im letzten halben Jahrhundert die Geschichte und den Ruhm der schweizerischen Hotellerie begründet haben, und die durch ihre wirksame Qualitätspropaganda, in die sie gewaltige finanzielle Mittel investierten, im Blickfeld der Öffentlichkeit standen. Ausserdem rekrutierten sich die Leiter dieser Betriebe meistens aus markanten Persönlichkeiten der berühmten schweizerischen Hotelier-Familien und der schweizerischen Hoteldirektoren. Es ist so, wie beim weiblichen Geschlecht. Einige besonders schöne, auffallende Frauen stehen im Mittelpunkt des Interesses und der Diskussion, während von den Tausenden der fleissigen, stillen und zurückgezogenen im allgemeinen nicht gesprochen wird.

In der schweizerischen Hotellerie steht also hinter der Fassade der Luxus- und IA-Klasse-Betriebe die grosse Zahl der schweizerischen Gasthöfe, Pensionen, Klein- und Mittel-Hotels, die für die Kultur des schweizerischen Gastgewerbes ein ebenso beredtes Zeugnis ablegen, wie die I. Klasse-Hotellerie.

Die internationalen Grosshotels aller Länder weisen einen ziemlich ausgeglichenen Standard auf, der von Land zu Land nur geringen Schwankungen unterworfen ist. I. Klasse-Häuser, wie Dorchester Hotel und Savoy in London, Grand Hotel Stockholm, Château d'Ardennes bei Bruxelles, das jetzt zerstörte San Domenico Palace in Taormina, Waldorf Astoria Hotel in New York, Palace und Suvretta House in St. Moritz oder das Grand Hotel Beau-Rivage in Ouchy, sind Variationen ein und desselben Luxus-Typs des internationalen Hotels.

Während aber in anderen Ländern mit wenigen Ausnahmen Komfort, Reinlichkeit, Bedienung und Essen in den unteren Hotelklassen rapid abnehmen, so dass es für einen bürgerlichen Reisenden oft unmöglich ist, in einem solchen Kleinhotel oder Gasthofe abzusteigen, weist in der Schweiz diese Kategorie der Pensionen, Kleinhotels und Gasthöfe eine erstaunliche Kultur auf. Auch der verwöhnte Gast wird sich, bei Verzicht auf einige äusserliche Bequemlichkeiten und Luxuseinrichtungen, in diesen Gaststätten absolut wohlfühlen.

Er erhält dort in der Regel auch eine ausgezeichnete Verpflegung. In einer Zeit, in der das Wandern abseits der grossen Verkehrswege und die Romantik der Landstrasse in erfreulichem Masse wieder zunehmen, werden auch die währschaften und herrlichen Schweizer Gasthöfe mit ihrer Sauberkeit, der ausgezeichneten Küche und den markanten Persönlichkeiten ihrer Eigentümer, sich in der Nachkriegszeit sicher einer zunehmenden Beliebtheit erfreuen.

Nach dem Kriegsende, wenn die kriegswichtigen Gründe für die Erschwerung oder Verhinderung des Reiseverkehrs in Wegfall kommen, werden die Begüterten der Welt Mittel und Wege wieder finden, um die allfällig vorhandenen staatlichen Schranken zu überwinden, und zu einem Aufenthalt in die Schweiz zu reisen. Sie werden zahlreich genug sein, um die beschränkte Bettenzahl unserer Luxushotels genügend zu belegen

Für den Hauptbestand unserer Gaststätten, d. h. für die Gasthöfe, Pensionen und Mittel-Hotels, wird das ganze übrige, feriensüchtige Europa Gäste-Einzugsgebiet sein.

Nach der von uns vertretenen Auffassung werden die Verhältnisse nach dem Kriegsende in Europa noch mehr Ähnlichkeit mit der Kriegszeit haben, als mit der Friedensperiode vor 1939. Um revolutionäre Wirren und ein wirtschaftliches Chaos in Europa zu verhindern, wird der Kontinent noch einige Zeit mit Truppen der Siegermächte besetzt sein und Wirtschaft und Verkehr daher noch zentral dirigiert werden. Infolgedessen kommen in der ersten Nachkriegszeit auch Urlauber der europäischen Besatzungsarmeen als mutmassliche Gäste für die Schweiz in Betracht.

Nach dem Kriegsende wird aber auch der heilenden Schweiz die grosse Aufgabe zugewiesen sein, Kranke, Ruhebedürftige und Kriegsgeschädigte gastfreundlich aufzunehmen. Denn bei den gewaltigen Zerstörungen in ganz Europa sind im Auslande auch Tausende von Krankenhäusern, Bädern, Erholungsstätten und Ferienhotels vernichtet worden.

Wenn es daher unserer sich zäh verteidigenden Hotellerie gelingt, mit oder ohne fremde Hilfe noch auf einige Zeit durchzuhalten, stellen wir dem schweizerischen Fremdenverkehr für die erste Nachkriegszeit eine gute Prognose.

Schwieriger dürfte es dagegen für eine spätere Zeit werden: im Zuge des Wiederaufbaues werden in allen europäischen Ländern an Stelle der zerstörten Hotels neue Gaststätten mit modernsten und zweckmässigsten Einrichtungen entstehen. Bei den neuartigen Bauweisen und rationellen Installationen werden diese Hotels mit verhältnismässig kleinen Anlagekosten rechnen müssen.

Mit diesen modernen Hotelbauten in ganz Europa wird dem schweizerischen Gastgewerbe eine gefährliche Konkurrenz erstehen. Dann wird sich der ursprüngliche Vorteil, dass wir das älteste Fremdenverkehrsland sind, in sein Gegenteil verwandeln, und wir werden den Nachteil deutlich zu spüren bekommen, dass unsere Hotels zum Teil über ein halbes Jahrhundert alt sind und in ihrer Mehrzahl Häuser darstellen, die mit teuren Mitteln bloss modernisiert werden konnten. Der Wert der heute noch vielfach verkannten Bestrebungen für Hotelerneuerung und Fremdenortplanung wird dann erst voll gewürdigt werden können.

Der Bedarf an touristischem Nachwuchs

Durch eine Erhebung über die in Fremdenverkehrsbetrieben des Auslandes beschäftigten Schweizer versucht Herr Dr. K. Krapf, der wissenschaftliche Mitarbeiter des Schweizer. Fremdenverkehrsverbandes, den zahlenmässigen Bedürfnisnachweis zu leisten und daraus auch die nötigen Schlüsse für eine rationelle Nachwuchspolitik im Fremdenverkehr abzuleiten. Der Wunsch nach einer solchen Bestandesaufnahme ergab sich im Hinblick auf die an verschiedenen Lehranstalten geschaffenen besonderen touristischen Abteilungen, indem Eltern und Schüler doch darüber orientiert zu sein wünschen, welche Beschäftigungsmöglichkeiten den Absolventen dieser Spezialausbildung offenstehen.

Über die Zahl der in der Schweiz in leitenden und höheren Stellen des Fremdenverkehrs beschäftigten Personen wurde an Hand der Angaben aus der eidg. Betriebszählung 1939 bereits in einer Publikation des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen Auskunft erteilt. Damals wurden nur die leitenden kaufmännischen Angestellten, sowie die Direktoren und Verwalter von Berg-, Seil- und Schwebebahnen, aus der Dampfschiffahrt, dem Luftverkehr, aus privaten Reisebüros, Reisepropagandastellen, Auswanderungsagenturen und schliesslich dem Gastgewerbe ermittelt. Es ergab sich ein Bestand von rund 600 beschäftigten Personen, was bei der Annahme einer durchschnittlichen Berufsausübung von 30 Jahren einen jährlichen Bedarf von 20 Ersatzkräften ausmacht.

Zur Ermittlung der Verhältnisse im Auslande gelangte ein Fragebogen zum Versand, der Angaben einforderte über die im Jahre 1939 in den verschiedenen Gastländern in Reisebüros, Schiffahrts-, Luftverkehrs- und weiteren Transportanstalten, in Organisationen der Verkehrswerbung, des Reisedienstes von Banken und Warenhäusern und in Hotels als Kaufleute beschäftigten Schweizern. Weiter wurden Angaben darüber erbeten, wieviele dieser Berufsangehörigen leitende Stellungen innehatten und wie die nachkriegszeitlichen Arbeitsmöglichkeiten des touristischen Nachwuchses beurteilt werden. Die aus allen fünf Erdteilen zusammengetragenen Unterlagen ergaben, dass gesamthaft 851 Schweizer erfasst wurden, wovon 249 Stellungen in Reisebüros, Transportunternehmen, Agenturen usw., und 602 auf kaufmännische Posten in Hotels entfielen. Wenn diese Zahl verhältnismässig klein erscheint, so ist nicht zu übersehen, dass das technische Hotelpersonal (Köche, Kellner, Concierges usw.) nicht einbezogen wurde und im Stichjahre bereits eine Reihe von Ländern die Arbeitsmöglichkeiten für ausländische Kräfte stark eingeschränkt hatten.

Die Arbeitsmarktpolitik — Freizügigkeit oder Abschliessung gegen aussen — wird natürlich auch in den Nachkriegszeiten weitgehend darüber entscheiden, in welchem Umfange der schweizerische Nachwuchs aus den Fremdenverkehrsberufen eine Auslandspraxis antreten kann. Die Aussichten sind aber nicht ungünstig, weil einerseits in den kriegführenden Staaten beträchtliche Lücken in die Reihen des qualifizierten Personals gerissen wurden, und weil anderseits der Fremdenverkehr mancherorts doch einen erheblichen Aufschwung nehmen wird. Da schon vor dem zweiten Weltkriege die hohe Qualität des schweizerischen Personals in menschlicher und beruflicher Hinsicht allgemein anerkannt war, so ist zu erwarten, dass es auch nach dem Kriege gesucht wird, speziell in jenen Staaten, deren Tourismus noch ausbaufähig ist, wie dies z. B. für Nordafrika, Teile von Ägypten, den nahen Osten, Südamerika usw., der Fall ist. Der Berichterstatter schliesst daher mit der Feststellung, dass in der Heranbildung eines weltoffenen mit dem nötigen geistigen Rüstzeug versehenen und unternehmungsfreudigen Nachwuchses auch auf touristischem Gebiet nie genug getan werden könne.

FHD und Personalmangel

Die vor kurzem gestartete vermehrte Werbung für die Frauen-Hilfs-Dienste veranlasste unseren Verein, dem Armeeoberkommando die prekären Verhältnisse auf dem Arbeitsmarkt für weibliche Hotelangestellte auseinanderzusetzen und auf die erhebliche Benachteiligung der Wirtschaft im Falle einer obligatorischen Rekrutierung hinzuweisen. Der Antwort aus dem Armeehauptquartier ist zu entnehmen, dass sämtliche interessierten Stellen aus verschiedenen Gründen einen allgemeinen Rekrutierungszwang ablehnen. Ferner wird die Erwartung ausgesprochen, dass die Arbeitgeberschaft in der Hotellerie den weiblichen Angestellten trotz des bestehenden allgemeinen Personalmangels die Dienstleistung im FHD nicht erschwere, „zumal gerade dieses Personal besonders für Haus-, Koch-, Telephon- oder administrativen Dienst sehr gut qualifiziert ist".

Das ist ja gerade die Beschwerde der Arbeitgeber, dass man mit Vorliebe die, wegen des fast nicht zu beschaffenden Ersatzes nur sehr schwer entbehrlichen, Hotelangestellten im Dienst behält oder zusätzlich wieder aufbietet und damit eine geordnete Aufrechterhaltung vor allem des Saisonbetriebes praktisch verunmöglicht. Zur Beruhigung wird allerdings angefügt, dass die Dienstzeit ja vereinbart werde und jede FHD die Möglichkeit habe, den Dienst in der ihr passenden Zeit zu absolvieren, sodass also Hotelangestellte ohne weiteres in der stillen Periode einrücken können, um in der Saison den Beruf auszuüben. Wir machen die Betriebsleiter ganz besonders auf diese Feststellung aufmerksam, auf die sie sich gegebenenfalls berufen können, wenn zur Unzeit Aufgebote an im Hotel tätige FHD-Angehörige ergehen sollten.

Kriegswirtschaftliche Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes teilt mit:

Trockengemüse.

Das Frischgemüse wird gegen das Frühjahr hin etwas knapper, so dass manche Betriebe als Ersatz zum getrockneten Gemüse greifen werden. Gutes schweizerisches Trockengemüse ist im Handel ohne Schwierigkeiten erhältlich. Neben Julienne und den bekannten Dörrbohnen werden auch einzelne andere Gemüse verkauft. Um die gute Schweizerware, die nach dem neuesten Dörrverfahren hergestellt worden ist, gegen die Konkurrenz der qualitativ häufig bedeutend schlechteren ausländischen Julienne zu schützen, kontrolliert die Schweizerische Gemüse-Union das einheimische Trockengemüse und kennzeichnet es mit einer besonderen, mit der Jahreszahl versehenen Kontrollmarke.

Gute und abwechslungsreiche Rezepte zur Zubereitung von Trockengemüse enthält die Broschüre „Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörrobst", herausgegeben von der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich. Die Qualität des neueren Trockengemüses ist weit besser als diejenige des früheren, weil das Gemüse beim neuzeitlichen Trocknungsverfahren vor dem Trocknen blanchiert wird, wodurch die Nähr- und Geschmacksstoffverluste weitgehend vermieden werden können.

Achtung! — Speisekarten nicht wegwerfen!

Die neue Sparverfügung Nr. 102 schreibt in ihrem Art. 7 bekanntlich vor, dass die Gaststätten verpflichtet sind, ihre Menu- und Speisekarten während eines Jahres aufzubewahren. Wie alle übrigen Bestimmungen der erwähnten Verfügung, ist auch diese Vorschrift für jeden Betrieb, der Speise- oder Menukarten führt, absolut verbindlich. Bei einer allfälligen Kontrolle müssen die Karten lückenlos vorgewiesen werden können.

Die Gäste können den Wirt nicht von den kriegswirtschaftlichen Vorschriften befreien.

Die Inhaberin einer kleinen Ausflugswirtschaft hatte während einiger Zeit für einzelne Mahlzeiten bis zu 5 Mc eingenommen. Sie machte geltend, die Gäste hätten sich damit einverstanden erklärt und ihr sogar öfters eine so grosse Zahl von Mahlzeitencoupons freiwillig offeriert, um möglichst viel und gut essen zu können. Der Richter führte in seinem Urteil aus, es sei unerheblich, ob sie auf Verlangen der Gäste mehr Mahlzeitencoupons eingefordert habe als erlaubt sei; die Gäste könnten den Wirt nicht von der Einhaltung der Vorschriften dispensieren. Auch wenn für die abgegebenen Mahlzeiten wirklich mehr als 2 bzw. 3 Mc nötig gewesen wären, um mit den Zuteilungen auszukommen, sei das kein Grund, 4—5 Mc zu verlangen; denn in diesem Falle hätte die Wirtin eben die Portionen verkleinern müssen oder das betreffende Gericht nicht mehr anbieten dürfen.

Sonderzuteilung von Milch Gc für Kaffee und Tee crème.

Die Zuteilung von Milch für Kaffee und Tee crème, die bekanntlich nach der Anzahl der beziehbaren Gc für KTK-Waren bemessen wird, ist im Monat März herabgesetzt worden. Auf 100 Pt. KTK-Waren werden nicht mehr 3, sondern nur noch 1½ dl Milch zugeteilt. Zu Tee und Kaffee crème können somit nur noch wesentlich kleinere Milchmengen abgegeben werden.

Selbstversorgerbetriebe und Abgabe von Rationierungsausweisen.

Wirte, die Selbstversorger in Milch sind, glauben oft, sie dürften für die abgegebene Milch keine Rationierungsausweise verlangen oder seien nicht dazu verpflichtet. Dies ist nicht richtig. Alle rationierten Lebensmittel dürfen nur gegen Rationierungsausweise abgegeben werden, auch wenn der Wirt Selbstversorger ist. Selbstverständlich steht es dem Gast frei, Milchcoupons oder Mc abzugeben. Die eingenommenen Milchcoupons sind beim Umtausch der Mc der zuständigen Amtsstelle abzuliefern.

Immer wieder Schlagrahm!

Es ist kaum zu glauben, aber sogar noch im fünften Kriegswinter stossen die Kontrolleure des Kriegs-Ernährungs-Amtes auf Fälle, in denen den Gästen Schlagrahm abgegeben wurde, sei es als Verzierung von Früchten oder Kompott, in kalten Crèmen oder unvermischt. Der Einzelrichter einer kriegswirtschaftlichen Strafkommission führte zu einem solche Falle aus: „Durch solche unerlaubten Gerichte können die Gastwirte sich gegenüber den Konkurrenten, welche sich an die Vorschriften halten, den Ruf verschaffen, eine besonders gute und auch in Kriegszeiten reichhaltige Küche zu führen, so dass eine ungerechtfertigte Bevorzugung durch die Gäste möglich ist. Deswegen müssen alle Gastwirte, nötigenfalls durch empfindliche Strafen, zur genauen Befolgung der kriegswirtschaftlichen Vorschriften angehalten werden."

Blut- und Leberwürste dürfen am Freitag nicht abgegeben werden.

Die Abgabe von Blut- und Leberwürsten ist bekanntlich am fleischlosen Mittwoch zulässig. Selbstverständlich können diese Würste auch an allen Fleischtagen serviert werden, nicht jedoch am Freitag. An diesem Tag ist auch jede andere Verwendung von Blut- und Leberwurstmasse unstatthaft.

Zwei Fleischgerichte in der gleichen Mahlzeit.

Die Verfügung Nr. 102 verbietet in ihrem Art. 5 das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten mit mehr als einem Fleischgericht; die Richtlinien erläutern diese Bestimmung dahin, die Abgabe von Fleischgerichten, die üblicherweise mehr als eine Fleischsorte enthalten, wie z. B. Berner Platte, Mixed Grill usw., sei hingegen gestattet. Ein Wirt, der Hackbeefsteaks und Poulet in der gleichen Mahlzeit abgegeben hatte, machte geltend, er habe rationiertes und unrationiertes Fleisch serviert, um Punkte einzusparen; der Gast habe aber nur je ein Stück von jeder Fleischsorte erhalten. Diese Begründung konnte aber nicht angenommen werden, denn ganz offensichtlich handelt es sich hier um zwei verschiedene Fleischgerichte, die üblicherweise nicht zusammen abgegeben werden. Um Punkte einzusparen, hätte er ja auch die Möglichkeit gehabt, das punktfreie Fleisch im Menu zu servieren und das andere als Tagesplatte anzubieten oder umgekehrt.

Verderbenlassen von Vorräten.

Alle kriegswirtschaftlichen Vorschriften im Gastgewerbe haben das Ziel, eine möglichst sparsame und haushälterische Verwendung der Lebensmittel zu gewährleisten. Es ist daher oberste Pflicht jeder kollektiven Haushaltung, die Lebensmittelvorräte aufs sorgfältigste zu behandeln, ihrer Aufbewahrung grosse Aufmerksamkeit zu schenken und sie regelmässig zu kontrollieren, um sie vor Verderb zu bewahren. Verfehlungen gegen diese Vorschrift werden besonders streng geahndet.

Haftung des Betriebsinhabers.

Ein Richter schreibt in seinem Urteil: „Es liegt in der Natur der kriegswirtschaftlichen Vorsorge, dass sich die Aufsichts- und Strafbehörden an den Geschäftsinhaber halten müssen und es dem letztern überlassen bleibt, alles zu tun, damit die Einhaltung der kriegswirtschaftlichen Obliegenheiten sichergestellt ist. Tut er das nicht, so verletzt er seine eigene Sorgfaltspflicht, weshalb er auch für die in seinem Betrieb vorkommenden kriegswirtschaftlichen Widerhandlungen persönlich haftbar gemacht wird . . . Im vorliegenden Fall hat es der Beschuldigte während längerer Zeit unterlassen, die Menus selbst zu überprüfen. Er kann als Geschäftsführer die Verantwortung für die Zusammensetzung der Speisekarte nicht einfach auf den Küchenchef abwälzen . . ."

Die meist begangenen Verstösse gegen die Sparverfügung des Kriegs-Ernährungs-Amtes.

Die im Jahre 1943 dem Kriegs-Ernährungs-Amt gemeldeten Verstösse gegen die Sparverfügung (früher Verfügung Nr. 69, heute Nr. 102) verteilen sich ziemlich gleichmässig auf alle Landesteile sowie auf Stadt und Land. Am meisten übertreten wurde die Bestimmung, dass in der gleichen Mahlzeit nicht mehr als eine Fleischspeise, früher auch nicht Fisch und Fleisch, abgegeben werden dürfen. Auch die Vorschriften betreffend die Höchstzahlen der zulässigen à la carte-Speisen sowie das Verbot der Abgabe des vierteiligen Menus an Werktagen wurden häufig übertreten. Eine fortlaufende Statistik der Kontrollbesuche zeigt jedoch, dass die Zahl der eingeleiteten Strafuntersuchungen zurückgeht und die Sparverfügung im überwiegenden Teil der besuchten Betriebe gewissenhaft befolgt wird.

Neue Gerichte aus Fischkonserven.

Fischkonserven sind bekanntlich sehr nahrhaft und enthalten viel Öl. Sie sind daher heute dazu berufen, die in der Küche fühlbare Fettlücke etwas auszufüllen.

a) Gebratene Sardinen, ein pikantes Gericht: Sardinen können als Zwischenverpflegung oder als Vorspeise auch warm abgegeben werden. Sehr bekömmlich sind gebratene Sardinen. Diese werden etwas geschält, unter Umständen halbiert und entgrätet und im eigenen Öl gebraten. Auf Toast oder auf einem Kartoffelsockel serviert, sind so gebratene Sardinen sicher bei vielen Gästen beliebt.

b) Reissalat mit Sardinen: Eine pikante Beigabe zu Hors-d'œuvre bildet ein Reissalat mit Sardinen. Er wird aus einem Wasserreis hergestellt, der mit einer gut gewürzten Sauce (Sardinenöl verwenden!) und kleinen geschnittenen Sardinen vermengt wird.

c) Thon- oder Sardinenkräpfli (Rissoles): Die Kräpfli lassen sich sehr gut anstatt mit Fleisch oder Käse mit Thon, Sardinen oder Sardellen füllen.

d) Reisgericht nach spanischer Art:
1—1½ kg Tomaten- oder Zucchettigemüse
1 Büchse Sardinen oder Sardellen
300 g Reis
4 Esslöffel geriebener Käse
1 Zwiebel
2—3 Knoblauchzehen
¾ l Brühe
nach Wunsch Kapern, Pfefferkörner oder Paprika.

Das gerüstete Gemüse wird in die befettete Einlaufform oder Braisière gegeben. Die zerkleinerten Sardellen oder Sardinen sowie die feinverschnittenen Zwiebeln, die verwiegten Knoblauchzehen und die übrigen Gewürze werden mit dem ungekochten Reis darüber gestreut. Die gewürzte Brühe darüber giessen und nach Belieben geriebenen Käse beigeben. Das Gericht wird im Ofen gebacken. Der Reis soll die Flüssigkeit ganz aufnehmen und körnig sein.

Werbung für den Ausstellungszug des Internationalen Roten Kreuzes

Das internationale Komitee vom Roten Kreuz ist zurzeit mit der Organisation eines Ausstellungszuges beschäftigt, der während drei Monaten die ganze Schweiz bereisen und an 70 Stationen Hal machen wird. Das I.K.R.K. ersucht die tit. Hoteliers und Hoteldirektoren um ihre geschätzte Mitwirkung bei der Propagierung dieses Zuges durch gebührenfreien Aushang eines gefälligen Plakates im Ausmasse von 30×60 cm an geeigneter Stelle. Die werten Mitglieder, die sich dem I.K.R.K. hiefür zur Verfügung stellen, sind gebeten, sich bei nachstehender Adresse zu melden: Ausstellungszug des I.K.R.K., Postfach Rive 28, Genf.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Lebensmittelrationierung im April 1944

Gemäss Kreisschreiben No. 301 des KEA und der dazugehörigen Quotentabelle für den Bezugsantrag Ende März/anfangs April 1944 ergeben sich für kollektive Haushaltungen u. a. gegenüber dem Vormonat folgende Änderungen:

Warengruppe A:

Herabsetzung der Bezugsquote in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 375 Gramm auf 325 g pro 100 Mc, mit gleichzeitiger Erhöhung der maximalen Bezugsberechtigung für Zucker von 70 auf 80%.

Warengruppe B:

Die Zuteilungsquoten bleiben in allen Bezugsklassen unverändert. An Stelle der Bezugsgruppe 5 (Hafer/Gerste/Hirse) werden zwei neue Bezugsgruppen geschaffen, nämlich 75 (Hafer/Hirse) und 76 (Gerste/Hirse). Die maximale Bezugsberechtigung beträgt für diese beiden neuen Bezugsgruppen je 10%. Im weiteren wird die Höchstbezugsbegrenzung für Hülsenfrüchte in allen Bezugsklassen von 80 auf 100% heraufgesetzt.

Warengruppe C:

Die Zuteilungsquoten bleiben gleich wie im Vormonat. Die Höchstbezugsbegrenzung für Bezugsgruppe 10 (Butter) wird in allen Bezugsklassen, ausgenommen in der Bezugsklasse 13 (F), auf 30% festgesetzt. Die Herabsetzung der Höchstbezugsbegrenzung für Butter bedeutet, dass in den Bezugsklassen 10 und 11 die Bezugsberechtigung in Warengruppen B nur noch in beschränktem Umfang in Warengruppe C (nur Butter) umgetauscht werden kann; die Grenze ist gegeben durch die Höchstbezugsbegrenzung für Butter (30%) im Rahmen der Gesamtquote C. Ein Umtausch von Warengruppe B in die übrigen Fettstoffe der Warengruppe C (Bezugsgruppen 17., 7., 13., 19. und 12.) — ausgenommen für vegetarische kH — ist verboten.

Je 100 Mc können somit in Warengruppe C (nur Butter) umgetauscht werden:

In den Bezugsklassen 10 und 11 bis zu höchstens 500 g der Warengruppe B.

Beispiel: Für Bezugsklassen 10 und 11:

Warengruppe C (Bezugsquote je 100 Mc)	500 g
Umtausch 500 g B in C (nur Butter) (100 g B = 40 g C)	200 g
Gesamtbezugsquote C nach Umtausch .	700 g
Höchstbezugsberechtigung für Butter (30% der Gesamtbezugsquote C, je 100 Mc)	210 g

Der Umtausch von mehr als 500 g der Warengruppe B in Warengruppe C (nur Butter) je 100 Mc kann nicht vorgenommen werden, da sonst die 30%ige Bezugsmöglichkeit für Butter im Rahmen der Gesamtbezugsquote C (inkl. Umtausch) überschritten würde.

Warengruppe D:

Erhöhung der Zuteilungsquote in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 2 auf 2,5 Stück, in den Bezugsklassen 10 (FMA) und 11 (MA) von 2,5 auf 3 Stück pro 100 Mc. Die Bezugsgruppen 36 und 37 werden neu benannt mit „Ei-Produkte" resp. „Volleipulver".

Warengruppe F:

Herabsetzung der Zuteilungsquote in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 700 auf 600 Punkte pro 100 Mc.

Warengruppe J:

Erhöhung der Zuteilungsquoten in sämtlichen Bezugsklassen, und zwar in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 3750 auf 4200 g, in der Bezugsklasse 10 (FMA) von 4000 auf 4400 g, in der Bezugsklasse 11 (MA) von 2600 auf 3000 g, in der Bezugsklasse 13 (F) von 6300 auf 6700 g und in der Bezugsklasse 14 (Z) von 5500 g auf 5900 g pro 100 Mc.

Warengruppe M:

Reduktion in den Bezugsklassen 1 (Betriebsangehörige) und 10 (FMA) von 7 auf 6,5 Liter, in der Bezugsklasse 11 (MA) von 3 auf 2,5 Liter und in der Bezugsklasse 13 (F) von 12,5 auf 12 Liter pro 100 Mc.

Die Sonderzuteilung von Milch-Gc ist wiederum für je 100 Punkte der Bezugsgruppen 20, 21 und 22 auf höchstens 1,5 dl festgelegt.

Abtragung von Fleischpunktschulden

Für den Monat April wird die Tilgungsquote für Fleischpunktschulden der kH bei Metzgerei- und Handelsbetrieben wiederum auf 20% der gesamten Fleischzuteilung gemäss Bezugs-antrags formular F 3c festgesetzt. Die Abzüge sind ohne Ausnahme bis zur völligen Tilgung der Punktschuld vorzunehmen. Im übrigen verweisen wir auf das Kr. KEA Nr. 244 vom 21. Juli 1943.

Höchstpreise für Obstsaftkonzentrate

Nach einer Verfügung, Nr. 602/A/44 der eidgenössischen Preiskontrollstelle (vom 8. März 1944) werden mit sofortiger Wirkung Höchstpreise für die Abgabe von Obstsaftkonzentraten der Ernte 1942 und 1943 bestimmt, ebenso für eingedickten Birnensaft zum Brotaufstrich. Die Fabrik-, Detaillisten- und auch die Konsumentenpreise werden eingehend geregelt. Ferner wird bestimmt, dass Obstsaftkonzentrate, die für den Verkauf an Konsumenten bestimmt sind, der Qualitätskontrolle durch den Schweizerischen Obstverband unterliegen.

Diese umfangreiche Verfügung wurde im Schweiz. Handelsamtsblatt Nr. 58 vom 9. März 1944 publiziert.

Erhöhte Punktbewertung für Kalbfleisch

In letzter Zeit vermag das Angebot an Schlachtkälbern infolge Einschränkung der Mast die Nachfrage nicht mehr überall zu decken. Um den Kalbfleischverbrauch einzuschränken, wird die Punktbewertung für frisches und gefrorenes Kalbfleisch mit und ohne Knochen um 10% (zehn Prozent) erhöht. Die erhöhte Punktbewertung trat am Dienstag, den 14. März 1944, in Kraft. Die Punktbewertung von Wurst- und Fleischwaren, einschliesslich Konserven, die Kalbfleisch enthalten, bleibt unverändert.

Die erhöhte Punkteinnahme der Metzgereibetriebe wird durch einen Zuschlag von 5% auf dem Schlachtgewicht aller im März-Rapport eingetragenen Kälber ausgeglichen.

Trockengemüse, ein unentbehrlicher Helfer in der Küche

Unsere Vorräte an Frischgemüse gehen zu Ende. Dadurch entstehen vermehrte Schwierigkeiten in der Zusammenstellung des täglichen Speisezettels. Wie willkommen sind uns deshalb in den gemüsearmen Monaten die Dörrprodukte, besonders das Trockengemüse.

Einige Vorurteile hinsichtlich Verwertung von Trockengemüse sind uns wohlbekannt, weshalb wir an dieser Stelle darauf eintreten möchten. Es wird den Trockengemüsen besonders vorgeworfen, sie brauchten viel Brennstoff, würden ohne Zugabe von ziemlich viel Fett oder Speck nicht schmackhaft und verlieren durch das lange Einweichen und Kochen die frische Farbe und den typischen Geschmack des Frischgemüses. Um das Wichtigste vorab zu nennen, dürfen wir heute mit Genugtuung feststellen, dass eine neutrale Kontrolle eingeführt wurde für das einheimische Trockengemüse (in den letzten Jahren kamen hie und da ausländische, qualitativ nicht einwandfreie Trockengemüse in den Handel, die die gute inländische Ware in Misskredit brachten).

Es ist sehr zu empfehlen, nur noch kontrolliertes Schweizer Trockengemüse zu kaufen, das in Packungen zum Verkaufe gelangt, die mit einer grünen Kontrollmarke gekennzeichnet sind.

Qualitäts-Trockengemüse ergibt Gerichte, die in Form, Farbe und Geschmack dem Frischgemüse kaum merkbar nachstehen. Zudem ist es rasch gar und beansprucht dadurch wenig Brennstoff, vorausgesetzt, dass es richtig vorbereitet und gekocht wird. Qualitativ einwandfreies Trockengemüse braucht am Abend vor dem Zubereiten nicht einmal eingeweicht zu werden. Am vorteilhaftesten ist folgende Zubereitungsart:

Das Gemüse am frühen Morgen rasch waschen, mit kochendem Wasser überbrühen und zirka 2 Stunden stehen lassen. Damit das Wasser möglichst lange auf der gleichen Temperatur bleibt, verwendet man mit Vorteil die Kochkiste, Kochhaube oder Papierpackung. Hernach das Gemüse weichkochen. Diese Zubereitungsart kommt besonders für gröberes Trockengemüse in Frage, wie Bohnen, Kohlrabi, Rüebli, usw. Sehr dünnwandige Trockengemüse wie Spinat oder feingeschnittene Julienne können direkt ins kochende Wasser gegeben werden.

Gerichte aus Trockengemüse werden auch ohne Zugabe von Speck oder reichlich Fett schmackhaft, wenn je nach dem Gemüse und der Zubereitungsart feingeschnittene Zwiebeln, Knoblauch oder gehackte frische oder Dörrkräuter verwendet werden. Zudem lassen sich einzelne Trockengemüse verschieden halten in der Zubereitung: Dämpfen, in verschiedenen Saucen, gratiniert, Misch- oder Eintopfgericht, Salat usw. (Rezepte siehe in der Broschüre: „Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörrobst", erhältlich bei der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweiz. Landwirtschaft, Zürich, Sihlstr. 43, zu 50 Rappen.) (S.P.Z.)

Trinkgeldabgabe der Handelsreisenden

Die Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dezember 1943, wodurch die Allgemeinverbindlicherklärung der Trinkgeldordnung für das Hotelgewerbe um ein weiteres Jahr, bis Ende 1944, ausgesprochen wurde (vgl. Hotel-Revue Nr. 1/1944), enthält die Vorschrift, dass der Trinkgeldansatz für Handelsreisende auch bei Aufenthalt von weniger als 4 Tagen nur 10% beträgt, sofern diese sich durch die eidg. Ausweiskarte als Handelsreisende legitimieren und sich an der Hotelkasse in eine besondere Kontrolliste eintragen. Die Hoteliers wurden eingeladen, bis zum Erscheinen des von der Aufsichtskommission für die Trinkgeldordnung genehmigten Formulars der Kontrolliste die Eintragungen in eine provisorische Liste vornehmen zu lassen.

Die definitive, obligatorische Kontrolliste ist nunmehr erschienen und kann zu dem von der Aufsichtskommission festgesetzten Preis von Fr. 1.— für 5 Stück beim Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins oder bei der Trinkgeldkontrollstelle, Marktgasse 3, Basel, bezogen werden. Für die Mitglieder des SHV ist es am einfachsten, den Betrag von Fr. 1.— auf Postcheckkonto V 85 einzuzahlen und auf der Rückseite des Abschnittes die Bestellung zu notieren. Die Zusendung erfolgt portofrei. Wenn jedoch mangels Voreinsendung des Betrages Nachnahmesendung vorzunehmen ist, wird das Porto hinzugeschlagen.

Quotentabelle für kollektive Haushaltungen

Bezugsquoten pro 100 Mahlzeitencoupons (Mc) und Zuteilungsquoten für Kaffee, Tee, Kakao (KTK-Waren) für Ende März 1944/Anfang April 1944

FMA = Frühstück-, Mittag- und Abendessenquoten
MA = Mittag- und Abendessenquoten
F = Frühstücksquoten
Z = Zwischenverpflegungsquoten

Warengruppe	Bezugsgruppe	Höchstbezug für	Betriebsangehörige: Betriebsinhaber oder -Leiter Angehörige seines Haushaltes und Personal (Arbeiter, Angestellte usw.) soweit im Betrieb verpflegt	Bezugskategorie I.: Speiserestaurants und Speisewirtschaften, Vegetarische Restaurants, Küchliwirtschaften, Speisewagen- und Dampfschiffrestaurants, Militärkantinen und Soldatenstuben	Hotels, Hotels Garni, Gasthöfe, Fremdenpensionen mit hotelähnlichem Charakter	Gastwirtschaften, Cafés, Kaffeestuben, Tea-Rooms, Bars, Dancings	Selbständige Kioske und Perron-Buffets, Traiteurs, Wohltätigkeitsveranstaltungen
Bezugsklasse Nr. →			1 ✦	10	11	13	14
Art der Bezugsklasse (siehe Erläuterungen oben links) →			FMA	FMA	MA	F	Z
A	. . . .	. . . . .	325 gr	600 gr	550 gr	700 gr	—
	1.	**Zucker** von der Bezugsberechtigung A maximal:	80%			60%	
	51.	**FH-Waren** (Konfitüre usw.) „ „	100%			100%	
	57.	**Schokolade- u. Zuckerwaren-Halbfabrikate/Konditoreihilfsstoffe** von der Bezugsberechtigung A maximal:	0%			30%	
B	. . . .	. . . . .	1300 gr	1400 gr	2200 gr	—	3000 gr
	2.	**Reis** von der Bezugsberechtigung B maximal:	✦			20%	
	3.	**Teigwaren** „ „				50%	
	4.	**Hülsenfrüchte** „ „	◐			100% ◐	
	75.	**Hafer (Hirse)** „ „				10%	
	76.	**Gerste (Hirse)** „ „				10%	
	14.	**Mehl (Hirse)** „ „				40%	
	6.	**Mehl/Mais (Hirse)** „ „	10%			0%	
	30.	**Käse** „ „				50% (für Bezugsklassen 13 u. 14 = 100%)	
C	. . . .	. . . . .	300 gr	500 gr	500 gr	600 gr	—
	17.	**Speiseöl** von der Bezugsberechtigung C maximal:	✦	0%		0%	
	7.	**Fett/Öl** „ „		100%		100%	
	10.	**Butter** „ „		100%		100%	
	13.	**Bäckermargarine** „ „		100%		100%	
	19.	**Speck/Schweinefett** „ „		10%		10%	
	12.	**Rahm,** 2½ dl = 100 gr „ „		0%		0%	
D	. . . .	. . . . .	2,5 St.	3 St.	3 St.	—	—
	35.	**Schaleneier** von der Bezugsberechtigung D maximal:	✦			80% §§	
	36.	**Eiprodukte** „ „				30%	
	37.	**Volleipulver**				▲ unbeschränkt	
F	45.	**Fleisch**	600 P.	2400 P.	3600 P.	—	3600 P.
J	60.	**Brot**	4200 gr	4400 gr	3000 gr	6700 gr	5900 gr
M	70.	**Milch**	6,5 lt	6,5 lt	2,5 lt	12 lt	—
KTK	20.	**Zuteilungsquoten** für KTK-Waren in % des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes.				75% ✚	
	21.	**Tee** (Sonderzuteilung). 10% der Gesamtzuteilung in den Bezugsgruppen 20. und 21.				60% ✚	
	22.	✚ **Sonderzuteilung von Milch-Gc:** je 100 P. der Bezugsgruppen 20., 21. und 22. höchstens 1,5 dl Milch.				10% ✚	

Umtauschmöglichkeiten und Umtauschverhältnisse:

Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen:
Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages F 3b erfolgen. Ein Umtausch von bereits zugeteilten Gc einer Ware in andere Gc darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.

Hinweis: Die kH der Bezugskategorien I, II, III und IV können bei Belegung von Bezugsklasse 13 die Warengruppen A, C und M in Warengruppe J (Brot) bzw. die Warengruppen A, C und J in Warengruppe M (Milch) umtauschen; diese Umtauschmöglichkeiten sind geschaffen worden im Hinblick auf die Verpflichtung, gegen 1 Mc 100 gr Brot oder 4 dl Milch abzugeben.

Umtausch B in C (nur Butter): Die Bezugsberechtigung in Warengruppe B kann nur in beschränktem Umfang in Warengruppe C (nur Butter) umgetauscht werden; die Grenze ist gegeben durch die Höchstbezugsbegrenzung für Butter (30%) im Rahmen der Gesamtquote C. Ein Umtausch von Warengruppe B in Warengruppe C (übrige Fettstoffe, Bezugsgruppen 17., 7., 13., 19. und 12.) – ausgenommen für vegetarische kH – ist verboten.

10	11	13	14
B in C (nur Butter) 100 gr = 40 gr		A in B (nur Käse) 100 gr = 100 gr	F in B 100 P. = 50 gr
C in B 100 gr = 200 gr		A in J 100 gr = 150 gr	J in B (nur Käse) 100 gr = 60 gr
F in B 100 P. = 50 gr		A in M 100 gr = 5 dl	
M in B 1 dl = 15 gr		C in B (nur Käse) 100 gr = 200 gr	
		C in J 100 gr = 350 gr	
		C in M 100 gr = 10 dl	
		J in M 100 gr = 3,5 dl	
		M in A 1 dl = 15 gr	
		M in J 1 dl = 25 gr	

Bemerkungen:

✦ Für die Bezugsklasse 1 sind, mit Ausnahme der Warengruppe A, die gleichen Höchstbegrenzungen und Umtauschmöglichkeiten wie für die jeweilige Bezugskategorie des Betriebes anzuwenden.

▲ Zur normalen Bezugsberechtigung auf Grund der abgegebenen Mc sowie ausserhalb des monatlichen Bezugsantrages können alle Kategorien von kH in unbeschränktem Umfang Gc der Bezugsgruppe 37. (Volleipulver) anfordern.

◐ Die kH sind **verpflichtet, mindestens** 20% der Bezugsberechtigung B in Hülsenfrüchten (Bezugsgruppe 4.) zu beziehen.

§§ kH mit eigenem Geflügelbestand können sich mit Schaleneiern aus der eigenen Produktion versorgen. Die ihnen auf Grund des Bezugsantrages F 3b zustehenden Eier-Gc sind von der zuständigen Stelle in Form von Gc 35. direkt der Eiersammelstelle zu Kontrollzwecken zuzusenden. Dagegen sind für ergänzende Zukäufe, wenn die eigene Erzeugung nicht ausreicht, der kH Gc der Bezugsgruppe 35. auszuhändigen, jedoch nur bis zur Höhe des sich gemäss Form. F 3b jeweils ergebenden Schaleneier-Anteils.

Aus der Hotelfachschule

Wechsel in der Fachschuldirektion

Zufolge der vor einiger Zeit erfolgten Wahl von Herrn F. Cottier in den engeren Stadtrat von Genf, sah sich der Zentralvorstand veranlasst, den Posten des Schuldirektors auszuschreiben. Herr Cottier tritt seinerseits von der Leitung der Fachschule zurück und wird seit dem 1. März durch Herrn H. R. Jaussi, Präsident der Schulkommission, vorübergehend, d. h. bis zur Wahl eines neuen Direktors, ersetzt.

Der Zentralvorstand benützt diese Gelegenheit, um dem scheidenden Herrn Cottier seinen wärmsten Dank für die grosse Arbeit auszusprechen, die er sowohl im Zusammenhang mit der Wiedereröffnung unseres Fachinstitutes, aber auch in der Zeit geleistet hat, da es unter seiner Leitung einen erfreulichen Aufschwung nahm. Die Vereinsleitung weiss es zu schätzen, dass Herr Cottier in der Lage ist, auch fernerhin den von ihm gegebenen Unterricht fortzusetzen und der Schulkommission als Mitglied seine Mitarbeit zur Verfügung zu stellen.

Hotelfachschüler treten in die Praxis

In einer Schlussfeier am 3. März nahmen die Schüler des zweiten Koch-, Servier- und Sekretärkurses von der Hotelfachschule Abschied, um zur weitern Ausbildung in die Praxis einzutreten. Die anwesenden Mitglieder der Schulkommission, des Verbandes ehemaliger Hotelfachschüler, die Professoren und Schüler wurden durch den Präsidenten der Schulkommission, Herrn H. R. Jaussi, begrüsst. Er sprach allen, welche während des Semesters der Schule ihre Mitarbeit zur Verfügung gestellt haben, den Dank der Schulkommission aus; insbesondere dankte er Herrn F. Cottier, dem bisherigen Leiter der Anstalt für die grosse Arbeit, welche er für die Wiedereröffnung der Schule und die Organisation der Kurse geleistet hat. Hernach ergriff Herr F. Cottier das Wort. In seiner Ansprache, verbunden mit einem Dank an alle seine Mitarbeiter und Schüler, wies er auf das Wesen und den Zweck der durchgeführten Reorganisation hin. Namens des Verbandes der „Ehemaligen" sprach Herr Dir. Müller, Hotel Beau-Rivage, Ouchy; er betonte den Unterschied zwischen Schule und Praxis und deutete den „Zukünftigen" an, dass sie in der Praxis manches anders finden werden, als sie sich als Schüler vorgestellt haben, dass es aber notwendig sei, die Praxis unten zu beginnen, wenn man im Berufe tüchtig werden wollte.

Folgende Schüler haben die Kurse mit Erfolg besucht: Kochkurs: Guggenbühl, Werner; Helbling, Franz; Helfenstein, René; Küpfer, Mariane; Laporte, Hedwig; Nussbaum, Hans; Römer, Willy; Schürch, Peter. Servierkurs: Baechi, Konrad; Clareboets, Albert; Gerber, Bernard; Hof, Mathilde; Noveraz, Robert; Schmidt, Johann; Walch, André; Weber, Werner. Sekretärkurs: AuferMaur, Béatrice; Britschgi, Rafael; Chappex, Edmond; Egeler, Fredy; Lenhard, Ines; Leuenberger, Daisy; Ritter, René-Armand; Stauffenegger, Cyril; Thür, Maya.

Die besten Schüler konnten mit Preisen ausgezeichnet werden; es sind dies: Kochkurs: Schürch P. und Guggenbühl Werner. Servierkurs: Baechi K. und Hof M. Sekretärkurs: Britschgi R. und Ritter R.-A.; den Preis für die beste Schülerin erwarb Thür Maya. Die Preise wurden gestiftet von: Berner-, Luzerner- und Zürcher-Hotelier-Verein, Verband ehemaliger Hotelfachschüler, Dir. H. Schmid, Hotel Bellevue-Palace, Bern, und M. Rappaz, Ouchy. Wir danken den Preisspendern. Z.

Die Fachschüler besuchen die Porzellanfabrik Langenthal

Der Tradition getreu, besuchten die Hotelfachschüler am zweitletzten Tag des Semesters einen Fabrikbetrieb. Der Besuch galt diesmal der Porzellanfabrik in Langenthal. Geteilt in eine „welsche" und eine „deutsche" Gruppe wurden sie unter kundiger Führung durch die verschiedenen Fabrik-Abteilungen begleitet, wo ausser der Formerei besonders die Porzellan-Malerei mit ihren verschiedenen Arbeitsmethoden allergrösstes Interesse fand. Im Mustersaal erhielten die Schüler einen Überblick über die mannigfachen Erzeugnisse unserer einheimischen Porzellan-Industrie. Herr Dir. Müller hatte die Freundlichkeit, den Schülern einige belehrende Mitteilungen zu machen speziell über das in Langenthal hergestellte Hotel-Porzellan und dessen Behandlung. Wir sprechen der Leitung der Porzellanfabrik Langenthal für den freundlichen Empfang unsern besten Dank aus. Z.

Aus den Verbänden

Aus der Schweizer. Fachkommission für das Gastgewerbe

Die Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) trat am 8. März in einer Plenarsitzung unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, H. Gölden-Morlock, in Zürich zusammen, um die statutarischen Geschäfte zu erledigen und zu verschiedenen wichtigen Fragen Stellung zu nehmen. Die Abnahme des Jahresberichtes und der Jahresrechnung pro 1943, wie die Behandlung des Budgets pro 1944 wurden in rascher Reihenfolge erledigt. Der vom Präsidenten verfasste Jahresbericht legt Zeugnis ab über den grossen Umfang an Aufgaben, die die SFG im Jahre 1943 zu bewältigen hatte. Verschiedene neue Aufgaben erfordern vermehrte finanzielle Mittel, die durch eine Erhöhung der Verbandsbeiträge beschafft werden müssen. Mit grossem Bedauern nahm die Tagung vom Rücktritt von Generaldirektor R. Baumann als Mitglied der Geschäftsleitung Kenntnis, der dieser seit der Gründung der Fachkommission als initiativer Mitarbeiter angehört hat. Der Scheidende hat an sämtlichen Arbeiten und Errungenschaften der SFG in entscheidender Weise mitgewirkt und hat sich damit ausgezeichnete Verdienste um diese Institution und um die Förderung des gastgewerblichen Nachwuchses erworben. Als Nachfolger wurde einstimmig Herr Simon Lötscher, Leiter des Facharbeitsnachweises der Union Helvetia, als neues Mitglied in die Geschäftsleitung delegiert.

Im Vordergrund der übrigen Geschäfte stand die Bildung der Kreiskommissionen, denen als Verbindungsorgan der SFG mit den kantonalen Lehrlingsämtern und den Sektionen der Berufsverbände die Aufgabe der Überwachung und Förderung des Lehrlingswesens in den verschiedenen Landesregionen zusteht. Die Plenarkommission bestellte vorläufig 9 Kreiskommissionen, von deren Tätigkeit sie eine erhebliche Förderung des Berufsnachwuchses erwartet. Sodann fand ein Reglementsentwurf des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit für die Einführung einer 1½-jährigen Berufslehre für das weibliche Servierpersonal und ein Antrag der Geschäftsleitung auf Verlängerung der Kellnerlehre auf 2 Jahre, unter Beibehaltung des bisherigen Umfanges des Lehr- und Prüfungsprogrammes, die Zustimmung der Tagung, die auch die erforderlichen Dispositionen für eine methodische Ausbildung der Kellnerlehrlinge und Serviertöchter in den Berufsschulen traf. In Ausführung des am 1. November 1943 in Kraft getretenen Kellner-Statuts befasste sich die Plenarsitzung auch mit der Erstellung eines Arbeitsbuches für Kellner, dessen Ausgabe unter Vorbehalt der Genehmigung durch die Verbände auf den 1. Januar 1945 vorgesehen wird. Die Tagung nahm des weitern in zustimmendem Sinne Kenntnis von den Vorarbeiten für die Einführung einer kaufmännischen Hotellehre, einer Berufsrangfolge für den Portierberuf und einer Fähigkeitsprüfung für Concierges, zu welchen Projekten ebenfalls noch die Stellungnahme der Verbände abzuwarten ist. Das Reglement für die Durchführung von höhern Fachprüfungen im Kochberuf kann nunmehr dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit zur Inkraftsetzung unterbreitet werden. Mit diesen Prüfungen wird jedoch erst nach Kriegsende begonnen werden. Für die Vorbereitung der Kandidaten, wie für die Retablierung der Fachkenntnisse des übrigen Kochpersonals, die unter den Kriegsauswirkungen gelitten haben, werden für die unmittelbare Nachkriegszeit geeignete Ausbildungskurse vorgesehen. Eine eingehende Behandlung erfuhr auch die Frage der Einführung eines paritätischen Facharbeitsnachweises, die demnächst Gegenstand einer besondern Konferenz der interessierten Berufsverbände bilden wird. Schlussendlich würdigte die Plenarkommission noch den von der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln herausgegebenen küchenfachlichen Leitfaden, der geeignet ist, die methodische Ausbildung der Kochlehrlinge in der Berufsschule und im praktischen Betrieb zu fördern. Mitget.

Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung

Am 10./11. März tagte im Hotel Silvretta in Klosters unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Herrn Nationalrat Dr. h. c. Meili, der Ausschuss der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung. Aus den zahlreichen Traktanden der zweitägigen Sitzung heben wir hervor:

Exposé des Präsidenten Dr. Meili über die Zusammenarbeit mit andern Organisationen der schweizerischen Werbung. Eine Koordination in der Arbeitstätigkeit ist erforderlich, wenn auch selbstverständlich in den verschiedenen schweizerischen Organisationen, die sich mit der Werbung befassen, selbständige Interessen vorhanden sind und auch nicht beseitigt werden sollen. Die Direktion der Zentrale unter Führung ihres Präsidenten wird sich dieser wichtigen Angelegenheit weiter annehmen.

Aus den Berichten der Direktoren Bittel und Thiessing war namentlich der Überblick über die Lage im Ausland und die Tätigkeit im Inland seit dem letzten Herbst sehr interessant. Den Berichten konnte entnommen werden, dass das Haus der Schweiz in Berlin, wenigstens im Augenblick der Berichterstattung, immer noch relativ unbeschädigt ist, ebenso die Agentur in Rom, die bisher nur durch einen Streifschuss an ein Schaufenster getroffen wurde.

Die Werbung in Amerika, namentlich auch in Südamerika, rief einer grossen Diskussion. Über die Wichtigkeit einer nachhaltigen und möglichst sofortigen Werbeaktion ist man sich im klaren, und es sollen in dieser Beziehung weitere Schritte eingeleitet werden. Das betrifft auch die Frage einer Agentur in Lissabon und die nicht unwichtige Werbung in Nordwest-Afrika, dessen Verhältnisse nun etwas genauer abgeklärt werden sollen.

Für das Frühjahr, den Sommer und den Herbst 1944 wurde seitens der Direktion das Aktionsprogramm vorgelegt. Neben den üblich vorgesehenen Werbemassnahmen in der Presse, bei Ausstellungen im In- und Ausland, im Film und Radio, in den Schaufenstern der schweizerischen Geschäfte und durch Drucksachen sowie Vorträge sind wiederum besondere Aktionen in Aussicht genommen, über welche dann der Vorstand der Zentrale für Verkehrsförderung noch zu befinden hat. Eine Vorstandssitzung ist auf Ende April 1944 nach Biel und an den Bielersee vorgesehen. M. R.

Verband schweizer. Kur- und Verkehrsdirektoren

Unter dem Vorsitz seines Präsidenten Walter Kern (Davos) tagte der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren am 11. und 12. März in Gstaad. Nach Erledigung der statutarischen Geschäfte sprach Dir. Kern über die Notwendigkeit einer verstärkten Kulturwerbung im Ausland nach dem Kriege. Unter anderm regte er die Schaffung einer hochstehenden kulturellen Zeitschrift an, die ein treuer Spiegel des geistigen und künstlerischen Schaffens unseres Landes sein sollte. Ferner wurde beschlossen, die Ortskenntnisse unserer Fremdenorte den Beamten der Reise- und Verkehrsbureaux durch Studienreisen in vermehrtem Masse zu vermitteln.

Veranstaltungen

Verband Schweizerischer Konzertlokal-Inhaber ASCO

Die Asco hält am Donnerstag, den 23. März, nachmittags 14.30 Uhr, im Kongresshaus in Zürich die

ordentliche Generalversammlung

ab. Die Traktanden sind folgende:

1. Jahresbericht des Präsidenten; 2. Protokoll der letzten Versammlung; 3. Ablage der Kassarechnung und Vorlage des Budgets pro 1944; 4. Bericht über die Verhandlungen mit der Suisa und daherige heutige Situation; 5. Bericht über die Tätigkeit des S.F.M. Bern: a) Einführung des Fähigkeitsausweises für Musiker und daherige Anordnungen, b) Beschäftigung ausländischer Musiker, c) Plazierungswesen und Organisatorisches; 6. Antrag des Vorstandes betr. Massnahmen zur Verhütung ungebührlicher Preissteigerungen im Musikerberuf; 7. Stellungnahme des Vorstandes zur Beanstandung von Konsumationspreisen in Bars und Konzertlokalen durch die Organe der Eidg. Preiskontrolle; 8. Arbeitsprogramm pro 1944, evtl. Wahl von bez. spez. Kommissionen; 9. Varia.

An alle uns bekannten Teilhaber und Leiter solcher Betriebe wurden noch spezielle Einladungen versandt. Wir möchten aber auch auf diesem Wege nochmals alle Herren Kollegen freundlich einladen, an dieser Versammlung teilzunehmen.

Die Wichtigkeit dieser Traktanden ist für jedermann unbestritten. Eine grosse Beteiligung erwartet der Vorstand.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 273: **Umtauschmöglichkeit der Bezugsberechtigung.**

2. Antwort: Zu unserer Antwort auf obige Frage ist uns von der Sektion für Rationierungswesen noch eine ergänzende Orientierung zugegangen, die wir unseren Lesern nachstehend gerne vermitteln. Im übrigen ist das erwähnte Zahlenbeispiel für den Umtausch der Warengruppe B in C und die dabei beziehbaren Buttermengen durch die neue Einschränkung für den Butterbezug bereits wieder überholt. Die Änderungen folgen sich teilweise so rasch, dass die Fachpresse manchmal gar nicht mehr in der Lage ist, „aktuell" zu sein.

Betreffs der Umtauschmöglichkeit ist zu sagen, dass sich der Umtausch jeweils von einer Warengruppe in eine andere Warengruppe und nicht in eine Bezugsgruppe vollzieht. Die in der Quotentabelle angegebenen Höchstbezugsberechtigungen und Pflichtbezüge besitzen dabei Geltung für die durch die Umtauschmanipulation sich ergebenden Netto-Bezugsberechtigungen. Es gilt dies sowohl für die Warengruppe, aus der ein Umtausch vorgenommen wird, wie auch für diejenige, in die ein Umtausch stattfindet. Beim Umtausch der Warengruppe B in Warengruppe C ist nun neuerdings zu berücksichtigen, dass die durch Kreisschreiben Nr. 297 bezüglich der Quotentabelle erfolgte Abänderung der Höchstbezugsberechtigung für Butter nur noch in beschränktem Umfang einen Umtausch der Warengruppe B in C ermöglicht. Die Grenze dieses Umtausches ist durch die 30proz. Höchstbezugsbegrenzung für Butter und durch das Verbot eines Umtausches der Warengruppe B in die übrigen Fettstoffe der Warengruppe C (Gruppen 17, 7, 13, 19 und 12) gezogen. Diese beiden miteinander in Einklang zu bringenden Bedingungen bewirken, dass in den Bezugsklassen 10 und 11 ein Umtausch von mehr als 500 gr der Warengruppe B pro 100 Mc in die Warengruppe C (nur Butter) nicht vorgenommen werden kann, ansonst die 30proz. Höchstbezugsbegrenzung für Butter von der abgeänderten Netto-Quote C überschritten würde.

Totentafel

F. Keller-Wiedmer, Fabrikant †

In Konolfingen ist nach längerem Leiden der Senior-Chef der Firma Keller & Cie., Chemische und Seifenfabrik, Herr Friedrich Keller-Wiedmer, gestorben. Mit dem Heimgegangenen war die Hotellerie seit Jahrzehnten durch enge Geschäftsbeziehungen verbunden. Wir entbieten der Trauerfamilie unser aufrichtigstes Beileid.

Saisoneröffnungen

Lugano: Hotel Erica-Schweizerhof & Villa Amalia, 15. März.

Lugano: Hotel International au Lac, 16. März.

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

Trinkgeldordnung

für das Hotelgewerbe. Amtliche Ausgabe mit neuer Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dez. 1943 betr. Allgemeinverbindlichkeitserklärung.

Preis inkl. Porto 70 Cts.

250 g Zucker
2 dl Wasser
4 kg Fruchtkonzentrat
1 Beutel Bonbons-PEC

Zucker u. Bonbons-PEC mischen, im Wasser auflösen, in das erwärmte Konzentrat einrühren und aufkochen.

Schlagen Sie 1 kg dieses süssen, dickflüssigen Sirups mit 1–2 Eiweiss zu einem steifen Schaum – und schon ist die zarte, dressierfähige

BONBONS-PEC
Schlagcrème

gebrauchsfertig. Sie ist unentbehrlich als Beigabe oder zum garnieren Ihrer Desserts – wirklich der vollwertige Rahm der Gegenwart.

Überzeugen Sie sich durch einen Versuch.

Dr. A. WANDER A.G., BERN
Telephon 21733

Restaurant de la Suisse francaise
demande
Filles d'office
Gages fr. 80.— à fr. 85.— par mois, nourrie et logée. Adresser offres avec références sous chiffre R. S. 2816 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht zu sof. Eintritt Allgemein-Hotel-
VOLONTÄR
für Korrespondenz, Büroarbeiten, Mithilfe am Buffet und im Keller
in gutes, mittleres Hotel am Vierwaldstättersee. Monatl. Gratifikation Fr. 80.—. Hotelierssohn bevorzugt. In Frage kommt nur jüngerer Mann, der bereit ist, überall Hand anzulegen. — Offerten unter Chiffre V. R. 2798 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A Genève, Hôtel-Pension, de bonne réputation, cherche
Gouvernante - Aide de la maîtresse de maison
de 28 à 35 ans, parlant français et allemand, connaissant tout les services; place stable. Faire offre détaillée, avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre LS 2742 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

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

Chefköchin
tüchtig, sparsam, mit verträglichem Charakter, Alter 30 bis 40 Jahre, beste Kenntnisse der österreich. (Entremets) und franz. Küche Bedingung, Vertrauens- und Jahresstelle, fam. Anschluss, in erstkl Hotel-Pension **nach Zürich gesucht.** Eintritt nach Uebereinkunft. Offerten mit Bild, Ia Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre C. K. 2804 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BUREAU Dr. H. GURTNER - GOLDSWIL
TELEPHON 516 BEI INTERLAKEN
Expertisen. Betriebsreorganisationen. Betriebseinschränkungen. Kostenreduktion.
Buchhaltungs-Service: Nachtragungen, Abschlüsse. Neuanlage von Betriebsbuchführungen.
Wir bringen jede Buchhaltung in Ordnung. Erster Besuch unverbindlich.

Ihr Chef spart gerne.....

...geben Sie ihm nur die Möglichkeit dazu! Immer auf „coup de feu" mit halben Betriebskosten arbeitet der

ESSE Sparherd*

..sauber, rasch, bequem

Prospekte und Offerte kostenlos durch die Fabrik

HÄLG & CO., ST. GALLEN
Tel. 28265

* in allen Grössen erhältlich.

Schweizer Mustermesse Basel, Halle V, Stand 1325

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 11
Bâle, 16 mars 1944

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 11
Bâle, 16 mars 1944

Conventions régionales et limitées ou contrats collectifs de travail?

Considérations sur le contrat collectif vaudois

Le contrat collectif de travail aux préparatifs et à la mise au point duquel les organisations de l'hôtellerie et de la restauration vaudoises ont travaillé plusieurs années, vient d'être remis aux organes compétents des associations pour être ratifié. Nous avons à plusieurs reprises, en renseignant nos lecteurs sur les pourparlers qui se déroulaient, attiré l'attention sur l'*importance spéciale* de cette convention que certains milieux envisagent déjà de prendre comme *modèle* pour d'autres contrats collectifs de ce genre. Qui étudie ce contrat et le compare aux conventions qui existent actuellement entre employeurs et employés, comprendra aisément le sens et la raison de cette attitude. Sans entrer dans tous les détails et sans insister pour aujourd'hui sur leur portée, nous croyons cependant que le moment est venu de nous expliquer en principe à ce sujet sans nous embarrasser de considérations purement cantonales.

Seuls les contrats conclus dans les cantons de *Berne* et de *Zurich* peuvent se comparer à celui dont nous parlons, puisque ce sont les seuls cantons qui possèdent de véritables contrats collectifs de travail. Dans le canton de *Bâle-Ville* par exemple, la *loi sur les auberges* et les ordonnances d'exécution qui l'accompagnent comprennent une série de prescriptions qui dépassent les instructions habituelles sur les relations conventionnelles entre employeurs et employés, et ce canton mérite dans ce domaine d'occuper une place à part. Mais dans tous les autres cantons, on ne trouve que des *accords locaux sur les allocations de renchérissement*, exception faite bien entendu pour les conventions applicables sur tout le territoire de la Confédération, telles que le *règlement sur les pourboires* ou la *convention passée avec la Société suisse des cuisiniers*. Or si l'on met en parallèle les dispositions du nouveau contrat vaudois avec celles des contrats zuricois et bernois, on est étonné de voir combien le premier *dépasse les normes* et dans quelle mesure les conditions de travail sont codifiées. Le statut vaudois contient une série d'innovations qui ne se trouvent pas dans les autres œuvres législatives. C'est ainsi que pour la première fois, la *durée du travail* et *les salaires minima en espèces*, pour les différentes catégories d'employés, sont numériquement exprimés. A cela s'ajoute une *liste des indemnités supplémentaires* en espèces, ainsi qu'un *tarif* pour les employés engagés comme « *extra* ». Un tel tarif a bien été introduit dernièrement à *Lucerne*, mais en tant que convention purement indépendante. Il y a en outre un certain nombre de dispositions qui se retrouvent bien dans les autres contrats susnommés, mais qui, dans le canton de Vaud, sont considérablement étendues ou augmentées; mentionnons à ce sujet le règlement des *heures de travail supplémentaires*, le règlement relatif aux *vacances* et à la *maladie*, ainsi que l'*assurance obligatoire*, etc., etc. On constate aussi que ce contrat ne se contente pas de prescrire les *devoirs des employeurs*, mais il fait mention des *obligations des employés*. Ceux-ci doivent se montrer *polis* envers la clientèle, leurs chefs et leurs subordonnés et *ne peuvent toucher des commissions ou des bonnes-mains de la part des fournisseurs*. Il convient encore de signaler les dispositions originales qui prévoient que, dans la mesure du possible, les membres des associations contractantes utilisent les *services de placement des organisations professionnelles*, ainsi que la réserve justifiée, selon laquelle les sommelières des cafés-restaurants n'ont pas droit au salaire de base, ni à l'indemnité de chambre, pour autant que leur encaisse dépasse fr. 2500.— par mois.

Le fait que le contrat de travail vaudois s'écarte dans presque tous ses détails de méthodes qui, jusqu'à présent, ne se sont pas révélées au fond comme trop mauvaises, donne beaucoup à réfléchir, quant au futur règlement des conditions de travail dans les autres cantons ou régions. On ne peut pas en effet se borner à enregistrer ces différences et ces variantes et les considérer comme provenant simplement de la diversité des conditions de travail et d'exploitation locales. Finalement les *conditions d'existence* pour les deux parties *ne sont pas si différentes que cela dans des entreprises de même classe en Suisse*, et il ne semble pas absolument nécessaire que l'hôtellerie saisonnière et l'hôtellerie de montagne, l'hôtellerie annuelle et l'hôtellerie des villes aient un règlement spécial présentant des *caractéristiques particulières* pour chaque canton ou région. Tout en tenant compte des *progrès sociaux* et du *maintien du personnel qualifié*, en assurant à ce dernier des conditions d'existence convenables, il ne faut cependant pas perdre de vue que les *dépenses du compte salaire doivent demeurer en rapport avec les recettes possibles*. On court en effet un double risque en concluant de telles conventions dans le cadre limité d'un canton ou d'une région: on favorise trop facilement des *habitudes ou des désirs particuliers* et, consciemment ou non, on élève soi-même un *tremplin* dont se serviront ceux qui veulent formuler de *nouvelles exigences*. De telles conventions, pour des motifs qui sont bien compréhensibles du point de vue humain, risquent fort d'éveiller d'autres convoitises. L'accord local passé à *Zurich* au sujet des *allocations de renchérissement* est un exemple typique de ce que nous avançons. Bien que la convention stipule expressément que le règlement adopté pour la métropole de la Limmat ne concerne qu'elle et ne puisse être invoqué lors de la conclusion de conventions semblables, les *taux de Zurich* n'en ont pas moins servis de *base* pour d'autres accords locaux, bien que les hôtels dont il s'agissait se soient trouvés dans des *conditions bien différentes* de ceux de Zurich.

Le peu de souci que l'on prend, en concluant de telles conventions, des intérêts généraux de l'hôtellerie suisse dans son ensemble, et la place que l'on accorde à des besoins locaux limités, doivent inévitablement conduire à bref délai à un indescriptible *chaos* de conventions et règlements spéciaux qui ne peuvent que *nuire au développement normal des conditions sociales*. En fin de compte le patronat risque fort de devenir le jouet d'exigences arbitraires et cette *politique exagérée de conventions partielles* peut avoir des répercussions fâcheuses pour notre profession, en créant des inégalités et des désordres sur le marché du travail. Certaines régions qui, pour des raisons financières, n'auraient pu suivre les précurseurs dans le domaine social, risquent fort de se voir désertées par le personnel qui donnera sa préférence aux plus offrants. Rien qu'en voyant ce qui existe déjà on peut imaginer la diversité des prescriptions, en face desquelles on se trouvera dans un proche avenir, si l'on continue dans cette voie. On regrettera alors une situation que l'on aurait pu facilement éviter ou du moins atténuer.

Les organes directeurs de notre Société ont, dès le début, compris le danger que nous courions et prévu une telle évolution. Il suffit de rappeler qu'en 1939 déjà à notre assemblée des délégués, M. *F. Cottier* présenta un magistral exposé sur le *problème social du personnel dans l'hôtellerie*. Il démontrait péremptoirement à ceux qui ne voulaient pas encore y croire que l'on devait envisager la *conclusion de contrats collectifs de travail* pour mettre un terme au désordre et à la concurrence déloyale qui résultaient de conditions sociales par trop différentes suivant les établissements. M. Cottier *mettait déjà en garde* contre des *transformations par trop radicales*, tout en affirmant qu'un changement de méthode s'imposait dans le domaine social. En 1942, reprenant ce thème à l'occasion de l'examen par l'assemblée générale de la convention passée avec la Société suisse des cuisiniers et la ratification de la réglementation des pourboires, il démontra que le besoin se faisait sentir toujours davantage de *contrats collectifs de travail établis sur des bases générales, tout en tenant compte de certains besoins ou données régionales*. M. Cottier déclarait alors: « *la solution idéale serait un contrat collectif de travail général pour toutes les questions qui relèvent déjà du droit fédéral des obligations (engagement, licenciement du personnel, congés, vacances, assurances, etc.), et de laisser aux cantons, au régions ou aux sections le soin de fixer les salaires et les heures de travail sur la base et sous le contrôle des organes directeurs de notre Société.* »

L'évolution de cette question prouve combien M. Cottier voyait juste et combien sa proposition était actuelle et justifiée. Si l'on n'avait fait alors que prendre connaissance de cette proposition sans qu'aucune décision n'ait suivi à ce sujet, c'est que l'on avait de bonnes raisons pour le faire. Jusqu'alors, dans les contrats collectifs de travail, *seuls les membres de notre Société étaient astreints à certaines prestations sociales minima*, car la *Société suisse des cafetiers et restaurateurs* non seulement déclarait ne pas pouvoir s'engager par des accords de ce genre, mais encore s'opposait partiellement aux concessions que nous voulions consentir. Notre Société avait pourtant la satisfaction de voir que diverses sections urbaines ou cantonales de la dite Société centrale approuvaient et appliquaient aussi certaines conventions passées entre les hôteliers et le personnel d'hôtel et de restaurant, conventions qui allaient même plus loin que celles qui étaient obligatoires pour l'ensemble de l'hôtellerie. Depuis, la question semble avoir considérablement évolué, puisque les négociations qui viennent d'avoir lieu entre l'Union Helvetia et la Société suisse des cafetiers et restaurateurs ont révélé que l'on était disposé de part et d'autre à envisager un *règlement des conditions de travail pour l'ensemble du territoire de la Confédération*, admettant que certaines questions telles que les vacances, le licenciement, les assurances, etc., pouvaient faire l'objet d'une *convention d'application générale*.

Le fait que la reconnaissance des possibilités et de l'utilité d'une réglementation valable pour toute la Suisse ait fait de tels progrès et ne soit plus considérée comme «l'extravagance» d'une seule société, ne permet-il pas de croire que l'*époque des contrats partiels de tout genre est bientôt révolue?* Personne ne le prendra certes en mauvaise part, puisque la *nécessité de tenir compte des conditions particulières régionales ou locales demeure incontestée*. On peut encore voir à quoi pourrait nous entraîner un régime de conventions partielles trop poussé, en songeant que le *règlement professionnel* élaboré par l'Union Helvetia allait jusqu'à prévoir la conclusion d'un *contrat collectif de travail particulier dans chaque entreprise travaillant toute l'année et occupant plus de 15 employés*. Or un tel système, comme d'ailleurs un contrat collectif de travail absolument uniforme pour toute la Suisse seraient tout à fait insupportables pour l'hôtellerie.

Pour tous les intéressés, il semble donc que c'est le juste milieu qui soit la bonne voie. Chacun est d'accord de faciliter l'avénement du progrès social, mais il faut le doser judicieusement pour qu'il ne dépasse pas les possibilités matérielles des entreprises, faisant ainsi plus de mal que de bien à notre industrie.

«Votre présence n'est pas désirée»

(Note de la réd.) On trouvera ci-dessous la traduction de l'article paru en allemand dans le dernier numéro de notre journal. Faute de place, nous n'avons pu le publier plus tôt, bien qu'on nous ait demandé de divers côtés de donner notre opinion à ce sujet. Nous prions nos lecteurs de nous excuser de ce retard.

On connaît l'histoire relatée par le journal « Fricktaler », qui vient de faire avec la rapidité de l'éclair le tour de la presse suisse, puisqu'elle a été reproduite par la plupart des quotidiens: Un brave père de famille conduisant son enfant malade à Davos cherchait dans cette station une chambre pour y loger lui-même et, dans un hôtel où il avait l'intention de demeurer, on lui aurait remis une carte par laquelle on lui faisait savoir que sa présence n'était pas désirée. On comprendra le tort qu'une pareille histoire a pu faire à notre industrie, si l'on songe que plusieurs rédactions de journaux importants ne se sont pas contentées de la publier telle quelle, mais l'ont accompagnée de commentaires assez amers. Il est évident que si l'enquête judiciaire qui vient d'être entreprise à ce sujet devait révéler que ces faits sont exacts, les plus sévères sanctions dont dispose l'association professionnelle des hôteliers de Davos devront être infligées au coupable car, indépendamment du fait qu'une attitude aussi peu compréhensible est inadmissible à l'égard de n'importe quel client, le bruit que cette aventure a fait risque d'avoir des répercussions auxquelles il sera difficile de remédier.

Notre service de presse a suivi cette affaire dès le début et se serait volontiers employé à la mettre au clair, si la Société de développement de Davos et la Société des hôteliers de cette station ne s'en étaient déjà chargées elles-mêmes. Mais, dans ces conditions, nous n'avons pas insisté car trop de cuisiniers gâtent la sauce et notre propre intervention n'aurait peut-être servi qu'à embrouiller les fils au lieu d'éclaircir plus rapidement les faits.

Pour autant que notre bureau central se soit occupé de la chose, nous avons pu constater que cette histoire avait fait boule de neige, s'était répandue dans les milieux les plus divers avec une rapidité incroyable et qu'elle avait grossi jusqu'à devenir véritablement « un cas ». Sans vouloir excuser ou atténuer l'incident, ni anticiper sur les résultats de l'enquête ni, bien sûr, vouloir jouer aux censeurs à l'égard de nos collègues de la presse quotidienne, nous pensons cependant que la publicité faite à cette affaire dénote un goût un peu prononcé pour la nouvelle sensationnelle et le besoin de stigmatiser une « gent féminine trop fardée », ou les «swingboys sirotant des liqueurs». Ces réflexions viennent immédiatement à l'esprit quand on sait que sitôt parue cette histoire a été reprise par le service de presse de la « Nation ». Il faut en effet laisser à la rédaction du « Fricktaler » qu'elle a fait tous ses efforts pour dépouiller cette anecdote de ses fioritures et pour ne pas y ajouter « du sien ». Les constatations faites sur place nous ont pourtant appris que ladite rédaction n'avait pas eu ces indications de première source, à savoir du père de famille en question, mais que cela lui était parvenu par ouï-dire. Ledit père de famille n'a pas été peu surpris lorsqu'il a lu la narration de cette histoire dans le journal local, et lorsqu'il a réalisé la publicité faite à son aventure, sans qu'il le sache et même contre sa volonté. Si nous ne pouvons nous empêcher de reprocher à ce journal de n'avoir pas utilisé les possibilités d'information contrôlées et autorisées dont il aurait pu disposer, nous regrettons sincèrement que d'autres journaux aient repris sans vérification une nouvelle répandue par un service de presse qui a donné déjà lieu à bien des rectifications. Mais nous voulons, pour être équitable, dire aussi que notre Bureau central a reçu un certain nombre de lettres de rédactions qui déclaraient que cette affaire éveillait quelque méfiance, car elle présentait des lacunes d'information qui incitaient à renoncer à sa publication. D'autres rédactions n'ont pas jugé utile de prêter attention à cette aventure ou se sont adressées à notre service de presse pour de plus amples informations. Nous aimerions remercier ici ces rédactions pour leur attitude objective, non qu'elles aient voulu contribuer à étouffer une affaire qui devait être approfondie en elle-même, mais parce qu'elles ont su reconnaître d'emblée que la publication de ce fait, sous cette forme, n'était utile à personne c'est-à-dire ni à l'hôte intéressé en tant que représentant de la clientèle suisse, ni à l'hôtellerie, et encore moins à la station de Davos.

Entre temps, la Société des hôteliers de Davos a défini son attitude en adressant à la presse quotidienne le communiqué suivant:

La Société des hôteliers de Davos tient à faire la déclaration suivante au sujet des articles qui ont été diffusés par une partie de la presse suisse, sous le titre ci-dessus:

1. *La Société des hôteliers de Davos a fait une enquête au sujet de cet incident. Elle regrette que cette enquête n'ait pu être faite plus tôt, mais cela était impossible puisqu'au début, ni le nom de l'hôtel où l'incident se serait déroulé, ni celui de l'hôte en question, n'ont été révélés.*
2. *L'enquête a établi que cette affaire se serait passée dans un hôtel de sport de Davos. Le propriétaire de cet établissement conteste les faits avec la dernière énergie et il a fait ouvrir une enquête judiciaire pour éclaircir la chose. La Société des hôteliers de Davos prie donc la presse d'attendre, pour se faire une opinion définitive*

(Suite page 6)

Appel à tous les hôteliers de la Suisse

Le Comité International de la Croix-Rouge procède actuellement à l'organisation d'un Train-Exposition qui circulera dans toute la Suisse pendant trois mois et touchera plus de soixante-dix stations réparties dans vingt cantons.

Nous demandons aux hôteliers établis en Suisse leur collaboration en les priant d'exposer, dans leur hôtel, une jolie affiche d'un format de 50×60 cm. et qui sera exonérée du droit de timbre. Ceux de nos membres qui désirent s'associer à cette initiative de la Croix-Rouge sont priés de se faire connaitre en envoyant leurs noms et adresse à l'adresse suivante:

Train-Exposition du C.I.C.R.
Case postale Rive 28, Genève.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .

XIV

Il ne faut pas se soustraire à des contrôles officiels

Les contrôles officiels appartiennent certainement aux choses désagréables de la vie; mais le directeur d'entreprise qui examine les choses posément comprendra bien que des ordonnances dont l'application n'est pas contrôlée, sont sans valeur.

Un système de contrôle fonctionnant bien est utile même à ceux qui se donnent la peine d'observer les dispositions légales, puisqu'ils se trouvent sans cela dans une situation défavorable par rapport à ceux de leur collègues qui n'en font pas autant. On ne doit donc pas considérer un tel contrôle comme une attaque personnelle et comme un signe de méfiance.

Les fonctionnaires des services de contrôle n'ont pas comme but de relever le plus d'infractions possibles, ils cherchent au contraire à faire naître collaboration compréhensive entre les autorités et les particuliers. Cela n'est cependant possible que si le contrôleur ne rencontre pas d'obstacle dressé par le chef d'entreprise, mais voit celui-ci l'aider dans son travail. Celui qui empêche une enquête ordonnée par le Département fédéral de l'économie publique ou par ses organes exécutifs, ou qui fournit des indications incomplètes ou fausses, est punissable. L'arrêté fédéral du 1er septembre 1939 prévoit une amende de fr. 30000.— au plus ou un emprisonnement de 12 mois au plus.

C'est ce qu'a appris à ses dépens un restaurateur qui avait refusé carrément de laisser effectuer un contrôle dans son entreprise. Bien que l'enquête ultérieure ait révélé qu'il n'avait à se reprocher aucune infraction aux dispositions de l'économie de guerre, il fut condamné à une forte amende pour s'être opposé à un contrôle.

Les hôtels, restaurants, tea-rooms, etc., peuvent-ils servir des toasts?

L'OGA, dans son ordonnance No IV du 11 avril 1942, art. 4, interdit de maintenir frais ou de rafraîchir des articles de boulangerie. Il précise qu'il est interdit d'employer des ingrédients ou d'avoir recours à des manipulations destinées à maintenir frais ou à rafraîchir les articles de boulangerie après leur sortie du four. L'art. 14 de ladite ordonnance étend cette interdiction aux ménages collectifs. Cela ne signifie pas cependant que les toats sont interdits; mais il doit s'agir véritablement de toasts, c'est-à-dire de pain grillé et non pas de pain seulement chauffé.

Diplomates étrangers et ordonnance Nº 102.

Il arrive que des diplomates commandent un menu ne tenant pas compte de l'ordonnance Nº 102 et prétendent que ses dispositions ne leur sont pas applicables, puisque, comme représentants d'Etats étrangers, ils ont droit à de plus grosses attributions de denrées alimentaires. Nous devons à nouveau affirmer que l'ordonnance Nº 102 s'applique à toutes les personnes, sans aucune distinction, et que l'on ne peut faire d'exception pour les diplomates étrangers.

Légumes séchés

Au printemps, saison pauvre en légumes frais, bien des entreprises sont obligées de servir des légumes séchés. On peut se procurer facilement dans le commerce des légumes séchés indigènes, non seulement de la julienne et des haricots, qui sont des articles connus, mais encore d'autres sortes de légumes. Pour permettre au public de distinguer les marchandises suisses de bonne qualité, préparées selon les procédés de séchage les plus récents, et les protéger contre la concurrence de marchandises étrangères laissant souvent à désirer, la Légume-Union suisse contrôle le légume séché indigène et lui donne une « marque de contrôle » qui doit être suivie de la date.

La brochure: « Les bons mets à l'aide de légumes séchés et de fruits secs », publiée par l'Office de propagande pour les produits de l'agriculture suisse, à Zurich, donne des recettes variées. Les légumes séchés actuellement sur le marché sont d'une qualité bien supérieure à ceux que l'on avait auparavant, parce que, pour répondre aux règles modernes de séchage, ils ont été blanchis immédiatement avant d'être séchés; grâce à ce procédé, les éléments nutritifs et le goût sont beaucoup mieux conservés. (à suivre)

(Suite de la 3ème colonne, page 5)

à ce sujet, les résultats de l'enquête judiciaire, et de s'abstenir jusque-là de publier de nouveaux articles sur ce point.

3. *La Société des hôteliers de Davos regrette en outre qu'un grand nombre de journaux, parmi lesquels figure également un journal grison, aient publié ces articles avant d'avoir pris connaissance des faits exacts, puisque déjà la description du milieu dans lequel cet incident se serait déroulé ne correspondait pas à la réalité.*

Il convient donc maintenant d'attendre le résultat de cette enquête judiciaire. Nous espérons beaucoup que, de cette façon, cet incident qui atteint aujourd'hui, non seulement un hôtelier, mais notre profession tout entière, ainsi que la réputation d'hospitalité des établissements de Davos, pourra être tiré au clair le plus tôt possible. Si cette histoire devait s'avérer authentique dans son essence, car les détails ou la forme de cette exclusion importent peu, il faut que le coupable soit publiquement dénoncé pour que l'on voie nettement, que l'hôtellerie entière se désolidarise de lui et qu'elle condamne vertement une telle manière d'agir. Quelle que soit l'issue de l'enquête, il convient pourtant déjà de mettre en garde contre toute tendance à la généralisation. Il serait profondément injuste de se servir de ce cas isolé pour réchauffer la vieille légende selon laquelle l'hôte suisse est moins considéré que l'hôte étranger par nos hôteliers. La structure même de notre hôtellerie suisse, dans laquelle les petites maisons aménagées pour la clientèle modeste sont en majorité, montre que nos hôtels apprécient tout autant les gens simples que les autres, et ils en donneront la preuve après la guerre comme aujourd'hui.

Petite Chronique

Un apprentissage commercial dans l'hôtellerie

On se rappelle que lors des discussions qui ont porté sur l'extension de l'apprentissage dans les carrières hôtelières, on avait beaucoup parlé de l'introduction d'un *troisième apprentissage* (à côté de ceux de sommelier et de cuisinier), et l'on envisageait surtout un *apprentissage commercial pour les futurs hôteliers*. M. *Schmid*, directeur du Bellevue-Palace à Berne, qui est un des plus ardents promoteurs de cet apprentissage, a été entretemps chargé par la Commission professionnelle pour les hôtels et restaurants d'élaborer un projet dans ce sens. M. Schmid a maintenant accompli cette mission et le projet a été soumis à la commission professionnelle pour qu'elle puisse l'examiner et le discuter. Notre Comité central aura aussi l'occasion de se prononcer à ce sujet. Ce projet, qui ne prétend servir que de base de discussion prévoit un apprentissage d'une durée variable suivant le degré de préparation antérieure de l'apprenti. Toutefois la *durée* de cet apprentissage sera au minimum de *deux ans et demi*. Cet apprentissage comprendrait un *stage de cuisine*, une *activité de plusieurs mois à la cave et au buffet*, une *initiation au service*, puis un *stage aux bureaux d'achats et de contrôle des marchandises*, ainsi que la *participation au contrôle des bons*, et enfin un *stage au bureau commercial* qui serait complété par la collaboration de l'apprenti à la *réception* et à la *caisse*.

Ce projet a donc pour but de bien mettre en évidence pour le futur hôtelier *tous les rouages de l'exploitation, en insistant sur le côté commercial de l'activité hôtelière*. C'est pourquoi on ne limitera pas cette formation commerciale à un simple stage de bureau, mais on l'étendra également au côté technique et à la pratique culinaire si importante dans notre profession.

Nouvelles de l'Ecole hôtelière

Changement de directeur à l'Ecole hôtelière

« Ensuite de la récente élection de M. *F. Cottier* au Conseil administratif de la Ville de Genève, le Comité central s'est vu dans l'obligation d'ouvrir une inscription pour le poste de directeur de notre école. M. *Cottier quitte donc l'administration de notre établissement scolaire;* il est remplacé dans ses fonctions par M. *H. R. Jaussi*, président de la Commission scolaire, dès le 1er mars 1944, et cela jusqu'à la nomination du nouveau directeur. Le Comité central saisit cette occasion pour remercier chaudement M. Cottier de l'énorme travail qu'il a effectué pour remettre notre école en marche et du réjouissant développement que celle-ci a prise sous sa direction. Le Comité central est heureux que M. Cottier soit à même de continuer à donner ses cours et à prêter sa collaboration à la Commission scolaire, dont il reste membre. »

Des élèves de l'Ecole hôtelière entrent dans la pratique

Au cours de la *cérémonie de clôture* qui s'est déroulée le 3 mars, les élèves des *deuxièmes cours de cuisine*, de *service-restauration et de secrétaires*, ont pris congé de l'Ecole hôtelière de Cour-Lausanne pour poursuivre leur formation professionnelle dans la pratique. Le président de la commission scolaire, M. *H. R. Jaussi*, prononça une allocution et salua la présence des *membres de la commission scolaire*, des *représentants de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière*, des professeurs et des élèves. Il exprima les remerciements de la commission scolaire à tous ceux qui ont pendant ce semestre collaboré à la bonne marche de l'école et spécialement à M. *F. Cottier*, qui a, jusqu'à présent, assuré la direction de notre établissement scolaire, pour la somme énorme de travail qu'il a fournie en vue de la réouverture de l'Ecole et lors de l'organisation des cours. Puis, M. *Cottier* prit la parole: il remercia également ses collaborateurs et ses élèves et rappela la réorganisation qui avait été opérée ainsi que le but que l'on se proposait d'atteindre. M. *Muller*, directeur de l'Hôtel Beau-Rivage à Ouchy, parla au nom de l'Association des « Anciens »; il insista sur la différence qu'il y a entre l'Ecole et la pratique et prévint les « futurs hôteliers » qu'ils trouveront probablement la pratique tout autre que ce qu'ils avaient imaginé en tant qu'élèves; mais il est nécessaire, ajouta-t-il, pour tous ceux qui veulent vraiment faire carrière dans l'hôtellerie et connaître à fond leur profession, de commencer la pratique tout en bas.

Les élèves suivants ont *suivi les cours avec succès:*

Cours de cuisine: *Guggenbühl, Werner; Helbling, Franz; Helfenstein, René; Küpfer, Mariane; Laporte, Hedwig; Nussbaum, Hans; Roemer, Willy; Schuerch, Peter.*

Cours de service et de restauration: *Baechi, Conrad; Clareboets, Albert; Gerber, Bernard; Hof, Mathilde; Noverraz, Robert; Schmidt, Johann; Walch, André; Weber, Werner.*

Cours de secrétaires: *Auf der Maur, Béatrice; Britschgi, Rafael; Chappex, Edmond; Egeler, Fredy; Lenhard, Ines; Leuenberger, Daisy; Ritter, René-Armand; Stauffenegger, Cyril; Thür, Maya.*

Les *meilleurs élèves* furent récompensés par *des prix*. Ce sont: pour le cours de cuisine MM. *P. Schuerch* et *W. Guggenbühl;* pour le cours de service M. *K. Baechi* et Mlle *M. Hof;* pour le cours de secrétaires: MM. *P. Britschgi* et *R.-A. Ritter*. Mlle *Maya Thür* reçut le *prix de la meilleure élève*. Ces prix avaient été aimablement offerts par les *Sociétés des hôteliers de Berne, Lucerne* et *Zurich*, par l'*Association des Anciens élèves*, par M. *Schmid*, directeur du Bellevue-Palace à Berne et par M. *Rappaz* à Ouchy. Nous remercions sincèrement les généreux donateurs.

Les élèves de l'Ecole hôtelière visitent la Fabrique de porcelaine de Langenthal

Fidèles à la tradition, les élèves de l'Ecole hôtelière employèrent l'avant-dernier jour du semestre à visiter une fabrique. Cette fois c'est la *fabrique de porcelaire de Langenthal* qui reçut leur visite. Répartis en deux groupes, l'un de langue allemande et l'autre de langue française, les élèves furent conduits par des personnes compétentes dans les divers départements de la fabrique. Le moulage et la décoration avec les diverses méthodes de travail qu'ils nécessitent retinrent surtout l'attention et éveillèrent un grand intérêt. La salle d'échantillons donna aux élèves un magnifique aperçu des résultats obtenus par l'industrie indigène de la porcelaine. M. *Müller*, directeur, eut l'amabilité de donner aux élèves de nombreux renseignements instructifs, spécialement sur la *porcelaine d'hôtel* qui est fabriquée à Langenthal et sur la manière dont elle doit être traitée. Que la direction de la fabrique de porcelaine de Langenthal trouve ici l'expression de nos remerciements pour sa charmante réception.

Sezione di Locarno

Assemblea generale ordinaria

Nel pomeriggio di venerdì u. s. ebbe luogo all'*Hotel Metropole* l'annunciata *assemblea generale ordinaria della Società Albergatori di Locarno e dintorni*

La riunione, presieduta dal Signor *Alfredo Fanciola* fu assai bene frequentata. Le numerose trattande all'ordine del giorno furono discusse e risolte fra il più vivo interesse dei presenti, fra i quali notavansi, espressamente invitati, il Sig. *Giuseppe Varini* presidente della Società Commercianti, Industriali e Artigiani e il direttore della Pro Locarno Sig. *Riccardo Bolla*.

In relazione a queste presenze, il Sig. *Fanciola* ha tenuto a sottolineare ai membri intervenuti all'assemblea, gli stretti rapporti che la Società Albergatori intrattiene e intende mantenere non soltanto con le autorità ma in modo speciale con la Società Commercianti ed Industriali, con la Pro Locarno e ancora con tutte quelle istituzioni che si occupano e si interessano del turismo e della industria alberghiera. L'assemblea, dopo di aver ascoltato con visibile soddisfazione, una lunga, dettagliata rassegna presidenziale sul lavoro compiuto dal Comitato nell'anno 1943, ha approvato per acclamazione l'opera assai complessa svolta dalla direzione del Sodalizio in favore di tutti i soci.

Sotto la presidenza provvisoria del Sig. *Ulli*, direttore del Kurhaus Viktoria di Orselina, l'assemblea ha pure votato l'approvazione della gestione sociale, il rapporto dei revisori dei conti, il preventivo per l'anno 1944, ed ha stabilito la tassa sociale di quest'anno, sulla base di quella modesta che la Società percepisce in questi ultimi anni di crisi turistica. Liquidato ancora qualche trattanda di trafila amministrativa e di indole strettamente sociale, l'assemblea ha riconfermato con voto plebiscitario alla carica di *Presidente* il Sig. *Alfredo Fanciola* e nelle singole cariche di *membri del Comitato* i Signori: *F. Helbling, E. Reich, G. Pampaluchi, E. Valli, M. Schrämli, R. Schällibaum, J. Ernst* e *A. Amstutz*. — A revisori vennero eletti i Signori: *Alberto Franzoni* e *Peter Reber*.

L'assemblea si è chiusa con il ringraziamento del Presidente ai soci per la testimonianza di comprensione e di apprezzamento dimostrato alla direzione del Sodalizio per aver voluto riconfermarla nel suo completo, senza votazione, ma per sentita spontanea acclamazione. B. O.

Divers

Les principes et les avantages de l'Ecole suisse de ski

Il y a eu *dix ans* qu'en novembre 1933, à Engelberg, un premier camp national de dirigeants d'écoles de ski établissait les bases de la coordination et de l'organisation des écoles existantes, unies dès lors sous le signe des *Ecoles suisses de ski*.

La force des E.S.S. vient de ce qu'elles ne sont pas un groupement d'intérêt fortuit, mais que, tout en servant la cause d'une profession particulière, et celle du tourisme, elles ont conscience d'un plus haut but — faire des Suisses « un peuple de skieurs », et qu'elles agissent selon une doctrine et une discipline clairement conçues et observées, dont on peut résumer les principes de la façon suivante:

1. *Unité de technique*. — L'apprentissage du ski, limité dans le meilleur des cas à quelques semaines par année, ne peut pratiquement se faire sous la conduite d'un seul maître, ni en un même endroit. Il s'agit forcément d'un enseignement fragmenté. Il importe donc que ces leçons successives s'enchaînent sans se contredire et s'annuler les unes les autres.

2. *Unité de méthode*. — Pour les mêmes raisons, les écoles de ski doivent procéder selon une méthode identique, où les matières soient uniformément sériées et graduées, afin d'assurer une filière régulière au travers de tous les changements.

3. Ces préoccupations toutes pratiques, sans lesquelles il n'y avait pas d'organisation pratique, conduisent naturellement à la poursuite d'un but plus général. On ne peut imposer sans arbitraire et sans déboires une « orthodoxie » qu'à la condition d'assurer à celle-ci l'*autorité* que seule peut donner l'*excellence*. Le bénéfice de cette oeuvre créatrice se fait sentir sur le terrain des compétitions internationales, où les champions suisses ajoutent aux particularités de leurs talents individuels l'acquis d'un savoir collectif. — Ce même travail de recherche et de synthèse, les E.S.S. l'ont fait en matière de méthode, de pédagogie, comme en matière d'organisation.

Partout, elles ont moins imposé une discipline unificatrice qu'elles n'ont « fait école », au meilleur sens du terme.

Paho

Séance du Comité

Le Comité de la Paho s'est réuni le 29 février à l'Hôtel *Savoy Baur en Ville* à *Zurich*, sous la présidence de M. *O. Stocker* de Bâle. MM. *F. Cottier, A. Fanciola, F. X. Markwalder, E. Pflüger* et le Dr *Riesen* représentaient les employeurs.

Signalons parmi les divers points de l'ordre du jour qui furent traités, l'examen du *rapport de gestion* pour 1943 qui fut approuvé. Notons qu'au cours du dernier exercice, il y avait *749 hôtels* qui faisaient partie de la Paho et que les membres employés étaient au nombre de 3003, dont plus du tiers appartenait au personnel de cuisine. *265 assurés furent secourus* et reçurent une somme totale d'environ fr. *43,500*.—, alors qu'en 1942 on avait secouru 301 assurés auxquels on avait distribué environ 49,500 francs. Là encore le plus grand nombre de personnes secourues fait partie du personnel de cuisine. Ces secours furent spécialement attribués pendant les mortes saisons. Quelques employés âgés ne peuvent que difficilement être placés et ont droit naturellement à des allocations. Parmi les assistés, on trouve aussi plusieurs *militaires* qui, conformément aux prescriptions, ont droit pendant un certain temps à des indemnités journalières après leur démobilisation.

Les *comptes annuels* nous montrent que la fortune de la Société s'élève maintenant à fr. 604,630. Un excédent de recettes de fr. 42,000 a été enregistré en 1943. Pour 1944 il a de nouveau été décidé que les employeurs pourraient recourir au *système de l'auto-taxation*, comme cela a été fait ces dernières années. Toutefois, cette méthode offre quelques difficultés en ce sens que l'exactitude des déclarations de chaque entreprise doit être vérifiée. Il est aussi regrettable qu'un grand nombre d'entreprises *laissent passer sans raison aucune le délai qui leur est imparti et ne puissent plus alors bénéficier de ce système d'auto-taxation*. Nous attirons encore instamment l'attention de nos membres sur les conséquences d'une telle négligence ou d'un tel oubli.

Enfin le Comité discuta la question du *transfert du siège de la Paho à Zurich*, car un tiers environ des membres employés sont actuellement domiciliés dans cette ville et ses environs. La question de ce transfert est pratiquement liée à l'obligation imposée aux membres employeurs qui sont sous le contrôle financier de la S.F.S.H. d'adhérer à la Paho. La suppression de cette obligation a d'ailleurs été soulevée d'accord avec les employés. Le Comité central de la S.S.H. s'occupera de cette affaire lors de sa prochaine séance. M. R.

Augmentation des indemnités journalières pour assurés de la classe III

En application des nouvelles dispositions fédérales, les indemnités journalières de la *3ème classe d'assurance* subissent les modifications suivantes à partir du *1er janvier 1944*)

Pour assurés domiciliés dans des localités urbaines (Art. 30 ACF/paragraphe 21 du commentaire sur les statuts de la PAHO).

En cas de chômage complet, les taux maxima de l'indemnisation pour gain normal perdu sont:

a) pour personnes vivant seules de moins de 20 ans des 55% d'un gain journalier jusqu'à . . . . . frs. 10.—
b) pour personnes vivant seules de plus de 20 ans des 55% d'un gain journalier jusqu'à . . . . . frs. 12.—
c) pour assurés ayant charges d'entretien ou d'assistance à l'égard *d'une personne* des 65% d'un gain journalier jusqu'à . . . . . frs. 14.—
d) pour assurés avec charges d'entretien ou d'assistance envers *deux personnes* des 65% d'un gain journalier jusqu'à . . . . . frs. 18.—

Aux affiliés à la caisse ayant des charges d'entretien ou d'assistance légale envers plus de deux personnes, il peut être alloué, en plus de l'indemnité calculée à la lettre d), pour la troisième et pour chaque personne en surplus à leur charge un supplément de 70 cts. par jour au maximum, l'indemnité globale journalière de devant toutefois pas dépasser les 85% du gain normal quotidien.

Lorsque le gain quotidien normal perdu par l'assuré dépasse les taux mentionnés aux lettres a, b, c, sans cependant outrepasser frs. 18.—, l'excédent ainsi obtenu peut encore donner droit à une indemnité de 30%.

Pour assurés domiciliés dans des localités rurales (art. 31 ACF/paragraphe 21 du commentaire).

(*Concerne les assurés domiciliés dans les cantons d'Uri, Valais ou régions campagnardes du canton de Vaud.*)

Le gain normal perdu peut être indemnisé au maximum,

a) pour personnes vivant seules de moins de 20 ans des 55% d'un gain journalier jusqu'à . . . . . frs. 7.—
b) pour personnes vivant seules de plus de 20 ans des 55% d'un gain journalier jusqu'à . . . . . frs. 8.40
c) pour assurés avec charges d'entretien ou d'assistance envers *une personne* des 65% d'un gain journalier jusqu'à . . . . . frs. 9.80
d) pour assurés avec charges d'entretien ou d'assistance envers *deux personnes* des 65% d'un gain journalier jusqu'à . . . . . frs. 12.60

Aux membres de la caisse ayant des charges d'entretien ou d'assistance envers plus de 2 personnes, il peut être alloué, en plus de l'indemnité calculée à la lettre d), pour la troisième et chaque autre personne à leur charge un supplément allant jusqu'à 50 cts: par jour, l'indemnité globale journalière ne devant toutefois pas dépasser les 85% du gain normal quotidien.

Pour autant que le gain normal journalier perdu par l'assuré dépasse les taux mentionnés aux lettres a, b, c, sans cependant outrepasser frs. 12.60, l'excédent obtenu peut être dédommagé de 30%.

Femmes mariées ayant le droit de s'assurer (Art. 32 ACF/Art. 37, al. 6 des statuts de la PAHO).

Pour la femme mariée qui a le droit de s'assurer mais n'est pas chef de famille et ne pourvoit pas dans une large mesure à l'entretien des membres de sa famille, le gain normal dont elle est privée ne pourra entrer en ligne de compte dans le calcul de l'indemnité qu'à concurrence de frs. 10.— dans les localités urbaines et frs. 7.— dans les localités rurales.

Malgré l'augmentation de l'allocation journalière, la cotisation mensuelle de la classe III (frs. 3.50) n'a pas été modifiée.

Administration de la PAHO
Marktgasse 3, Bâle.

Avis

Guide suisse des hôtels 1944

La *nouvelle édition* de notre guide suisse des hôtels *vient de paraître* et a été adressée à nos membres la semaine dernière.

Comme notre *recours* au service fédéral pour le contrôle des prix au sujet de l'*augmentation des prix de 50 cts*, qui nous avait été refusée en son temps est toujours en suspens, nous nous sommes bornés à mentionner dans le guide les prix minima de l'année dernière. Mais nous recommandons à toutes les entreprises qui font imprimer de nouveaux prospectus de faire une *réserve* dans ce sens, en précisant que les prix publiés ne sont valables que tant que l'ordonnance actuelle au sujet des prix d'hôtel sera encore en vigueur. C'est la raison pour laquelle notre guide porte la remarque « *Valable jusqu'à nouvel avis* ».

Assemblée générale de l'ASCO

L'Association suisse des tenanciers de cafés-concerts tiendra son

assemblée générale ordinaire,

le 23 mars, à 14 h. 30, au Palais des Congrès à Zurich.

L'*ordre du jour* comprend, outre les opérations statutaires, un rapport sur les négociations avec la Suisa et sur la situation qui en résulte; un rapport sur l'activité du bureau de placement professionnel pour musiciens à Berne, rapport qui traitera également de l'introduction du certificat de capacité pour musiciens et de l'emploi de musiciens étrangers; des propositions sur les mesures à prendre pour éviter des demandes de cachets exagérés de la part des musiciens, et un rapport sur l'attitude du Comité à l'égard des plaintes du Service fédéral pour le contrôle des prix au sujet des prix des consommations dans les bars et cafés-concerts.

Tous les propriétaires ou tenanciers de bars et cafés-concerts sont cordialement invités à prendre part à cette assemblée. L'importance de l'ordre du jour n'échappera à personne et le Comité compte sur une forte participation.

Le Comité.

Pourboires et voyageurs de commerce

L'ordonnance du département fédéral de l'économie publique donnant force obligatoire pour une année encore, soit jusqu'à fin 1944, au règlement sur les pourboires en vigueur dans l'industrie hôtelière (voir No. 1 de la Revue suisse des hôtels de cette année), contient une disposition qui prévoit que le taux des pourboires pour les voyageurs de commerce ne sera que de 10 pour cent, même pour des séjours de moins de 4 jours, pour autant qu'il puissent prouver leur qualité en présentant leur carte de légitimation fédérale de voyageur de commerce et qu'ils s'inscrivent à la caisse de l'hôtel dans une liste de contrôle spéciale. Les hôteliers avaient été invités à faire inscrire les intéressés sur une liste provisoire, en attendant que la liste de contrôle officielle, approuvée par la commission de surveillance de la réglementation des pourboires, ait paru.

Cette liste de contrôle définitive et obligatoire est maintenant parue et l'on peut l'obtenir au prix fixé par la commission de surveillance, soit fr. 1.— les 5 exemplaires, au Bureau central de la Société suisse des hôteliers ou à l'Office de contrôle des pourboires, Marktgasse 3 à Bâle. Pour les membres de la S.S.H., le plus simple est de verser un franc au compte de chèque postal V 85, en précisant la commande au dos du coupon. L'envoi s'effectue alors en franchise de port. Par contre, si le montant de la commande n'est pas envoyé à l'avance et que l'expédition doit se faire contre remboursement, les frais de port seront comptés.

Stellen-Anzeiger
Moniteur du personnel
N° 11

Offene Stellen — Emplois vacants

Femme de chambre-IIème fille de salle, qualifiée, est demandée pour place à l'année. Hotel-Pension Sergy, **Genève.** **(1611)**

Gesucht in gutgehendes Hotel im Obertessin für die kommende Sommersaison: **1 Aide de cuisine, 1 Bureausekretärin-Volontärin, 1 Zimmermädchen, 1 Saaltochter, 1 Economat-anfängerin** evtl. **-volontärin.** Offerten mit Bild, Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre **1612**

Gesucht auf 27. März: ein **Zimmermädchen,** ein **Hilfszimmermädchen,** eine **Saaltochter,** alle drei deutsch und franz. sprechend, Saisondauer bis Ende Okt. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Solbad Hotel Dent du Midi, **Bex-les-Bains** (Waadt). **(1586)**

Gesucht in mittleres Hotel für Sommersaison nach Arosa: **Köchin** neben Chef, **Alleingouvernante, Etagenportier, Chasseur-Liftier, Zimmermädchen, Saaltochter, Saaltochter** mixkundig, **Lingeriemädchen, Officemädchen, Küchenbursche-Casserolier.** Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre **1593**

Gesucht in Jahresstelle für Hotel der Ostschweiz: **Zimmermädchen, Pâtissiers, Commis de cuisine,** der Gelegenheit hätte, sich in guter Küche zu vervollkommnen. Offerten unter Chiffre **1639**

Gesucht per sofort oder 1. April: **Lingère, Zimmermädchen, Saallehrtochter.** Offerten an Hotel Schiller, **Luzern.** **(1643)**

Gesucht in Jahresbetrieb treue **Tochter** für Bureau und Stütze der Leitung, sowie tüchtiges **Zimmermädchen** auf 1. April. Offerten mit Zeugnissen unter Chiffre **1644**

Gesucht: Gouvernante als Stütze, in allen Fächern versiert, ferner **Sekretärin, Köchin,** tüchtige, erstklassige, **Zimmermädchen, Alleinportier,** erste **Saaltochter, Küchen-Hausmädchen.** Jahresstellen. Offerten an Hotel Continental, Tel. 6 28 93, **Montreux.** **(1645)**

Gesucht: Buffetlehrtochter u. **Küchenbursche** (Lohn Fr. 100.—). Offerten an Hotel Victoria, **Aigle.** **(1649)**

Gesucht von Privatsanatorium in Davos in Jahresstellung, Eintritt April/Mai: 1 tüchtige erste **Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen** sowie **II. Glätterin.** Reise bezahlt. Offerten unter Chiffre **1648**

Gesucht für Apartementhouse Basels: tüchtiges **Zimmermädchen,** junges **Hausmädchen** und selbständige **Köchin.** Offerten unter Chiffre **1650**

Gesucht in gutgehendes, mittleres Hotel im Tessin, tüchtige, selbständige **Alleinköchin** und tüchtiger, fleissiger, junger **Alleinportier** für Haus- und Bahndienst. Eintritt sofort, Saison bis Ende Oktober. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Chiffre **1651**

Gesucht: 1 gewandte **Buffetdame,** 1 junge **Officegouvernante,** 1 **Lingère-Maschinenstopferin.** Offerten unter Chiffre **1652**

Gesucht: Serviertochter, Hilfsköchin oder **Anfängerin,** sowie **Hausmädchen,** ins Emmental, Kt. Bern. **(1658)**

Gesucht in mittl. Hotel der Zentralschweiz: **1 Köchin und 1 Küchenmädchen.** Gute Löhne. Offerten unter Chiffre **1657**

Gesucht ab 25. März: **Köchin** neben Chef, gute Gelegenheit zu weiterer Ausbildung; ferner tüchtiges **Mädchen** zur Mithilfe in der Küche. Hotel Eden, **Weggis.** **(1656)**

Hilfsgouvernante zu sofortigem Eintritt gesucht, Zeugniskopien, Bild und Lohnansprüche an Chiffre **1646**

Kaffeeköchin in erstklassiges Hotel Zürichs gesucht. Offerten unter Chiffre **1655**

Koch (Aide de cuisine), junger, oder **Köchin** zum baldigen Eintritt in Jahresstelle gesucht. Parksanatorium **Davos.** **(1640)**

Köchin, angehende, junge, oder **Mädchen,** das Kochkenntnisse besitzt, für sofort in Pension mit Jahresbetrieb in Kurort Graubündens gesucht. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre **1653**

Lingère-Gouvernante, tüchtige, zu baldigem Eintritt in grösseres Restaurant nach Basel gesucht. Offerten mit Zeugnissen, Photo und Gehaltsansprüchen an Chiffre **1631**

Lingère-Economatgouvernante, zuverlässige, die alle vorkommenden Lingerie-, Wäsche- und Economatarbeiten selbst besorgen kann, zu baldigem Eintritt in Jahresstellung gesucht. Bewerberinnen, welche sich über Erfahrung ausweisen können, senden ihre Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Bekanntgabe des Alters und Gehaltsansprüche an Chiffre B 32053 Lz an Publicitas, **Luzern.** **[18]**

Officebursche oder -Mädchen in Jahresstelle zu sofortigem Eintritt gesucht. Zeugnisse, Bild und Lohnansprüche an Chiffre **1647**

Person als Stütze, zuverlässige, in Stadthotel gesucht (Hotelierstochter bevorzugt). Offerten unter Chiffre **1637**

Secrétaire-maincourantière, remplaçante est demandée du 6 avril au 15 mai environ par hôtel 1er rang Montreux. Ecrire sous Chiffre **1654**

Tochter für Zimmerdienst und Saalservice in kl. Hotel-Pension im Tessin gesucht. Jahresstelle. Offerten unter Chiffre **1638**

Tochter, junge, als **Lingère,** welche gut nähen, maschinenstopfen und etwas glätten kann, in Jahresstelle gesucht. Lohn Fr. 100.— per Monat. Offerten an Postfach 29, **Vevey II.** **(1642)**

Zimmermädchen, tüchtiges, junges, deutsch und franz. sprechend, welches auch im Saal ablösen kann, gesucht. Jahresstelle. Verdienst 150.— bis 170.— Fr. monatlich. Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Postfach 29, **Vevey II.** **(1641)**

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Hotelsekretär-Kassier-Journalführer, 23 Jahre alt, im Hotelfach bewandert, sucht Saisonstelle ab sofort oder später. Offerten unter Chiffre **270**

Sekretärin, junge, selbständige, deutsch und franz. spr., sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre **277**

Salle & Restaurant

Barmaid, mit guten Zeugnissen, mehrjährige Praxis, vier Sprachen sprechend, sucht gutes Engagement. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten an Chiffre **229**

Barmaid, gut präsentierend, sucht Stelle in Hotelbar. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt 1. April. Chiffre **269**

Barmaid, mit guten Referenzen, jung und gut präsentierend, sucht Stelle auf 15. März (Jahresstelle bevorzugt). Offerten erbeten an Chiffre **271**

Buffetdame, I., tüchtige, mit guten Referenzen, sucht Stelle in grösseren Betrieb. Bern und Zürich bevorzugt. Offerten unter Chiffre **276**

Chef d'étage, Chef de rang, gut präsentierend, bestens vertraut mit Bar- und Hallenbetrieb, sucht passendes Engagement, auch als Barman. Angebot unter Chiffre **272**

Obersaaltochter, tüchtig, sprachenkundig, zuverlässig, sucht Saison- oder Jahresengagement. Offerten erbeten unter Chiffre **259**

Restauranttochter, tüchtige, Deutsch und Französisch, sucht Stelle für sofort oder nach Übereinkunft in mittleres Hotel oder Grossbetrieb. Zentralschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre **283**

Tochter, 22 Jahre alt, deutsch und franz. sprechend, mit absolvierter Saallehre, sucht passendes Engagement nach Lugano oder Umgebung. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre **279**

Tochter, im Service gewandt und sprachenkundig, sucht passendes Engagement in gutgehenden Tea-Room oder Restaurant. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre **249**

Tocher, tüchtige, zuverlässige, 26 Jahre, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Stelle in nur gangbaren Restaurationsbetrieb oder Tea-Room. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten erbeten unter Chiffre **286**

Cuisine & Office

Chefkoch, 38 Jahre, mit ersten Referenzen, der trotz den heutigen Verhältnissen versteht, eine soignierte Küche zu führen, sucht Stelle. E. Scherrer, **Wienacht** b. Rorschach. **(247)**

Jüngling, gesunder, starker, möchte unter günstigen Bedingungen in eine **Kochlehrstelle** eintreten. Zeugnisse vorhanden. Erwin Steffen, Himmelrichstr. 13, **Luzern.** **[17]**

Köchin, selbständige, geprüfte, sucht Aushilfsstelle in die Westschweiz von April bis Juni. Offerten an A. Dörig, Hotel Grischuna, **Davos.** **(274)**

Küchenchef, erstkl, tüchtige Kraft, versiert in Hotel- und Restaurationsküche, auch Diät (Spitalpraxis), sucht Jahres- oder langes Saisonengagement in Grossbetrieb. Beste Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre **284**

Küchenchef, Alleinkoch, 35 Jahre, in allen Teilen der Küche bewandert, seriös und sparsam, sucht Stelle für sofort oder später. Offerten an Walter Friederich, 3, rue Echelettes, **Lausanne.** **(291)**

Tochter, junge, sucht sofort Stelle als **Kochvolontärin** (3 Monate) zur Weiterausbildung im Hotelfach. Offerten unter Chiffre **285**

Etage & Lingerie

Etagengouvernante, mit guten Referenzen, sprachenkundig, sucht Stelle in erstklassiges Hotel. Jahresbetrieb bevorzugt. Offerten unter Chiffre **287**

Femme de chambre, jeune, 25 ans, connaissant aussi service de salle, honnête, propre et travailleuse, excellents certificats cherche place dans bon hôtel. Offres à Mlle Richard, Suzanne, 16, rue de Fribourg, **Genève.** **(280)**

Lingère, I., gesetzten Alters, tüchtig und vertraut in der Lingerie, sucht Jahres- evtl. Saisonengagement. Noch in ungekündigter Stellung. Offerten erbeten unter Chiffre **273**

Zimmermädchen, gesetzten Alters, sucht Jahres- oder lange Saisonstelle. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre **260**

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht in gutgehendes Passantenhotel oder Kurhaus Saison- oder Jahresstelle, evtl. Aushilfe. Eintritt April. Offerten erbeten an M. J. Postlagernd 814, **Olten.** **(292)**

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier-Conducteur, Nachtportier, 36j., mit Ia Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutgehenden Betrieb. Eigene Uniform. G. Eichenberger, Wabersackerstr. 22, **Liebefeld,** Bern. **(275)**

Bursche, tüchtiger, sucht Stelle per sofort als **Portier-Hausbursche** in kleineres Hotel. Vierwaldstättersee bevorzugt. Prima Referenzen vorhanden. Offerten an Karl Ulligger, Hotel-Pension Alpenblick, **Gstaad.** **(278)**

Concierge, mit prima Zeugnissen und Referenzen, gut präsentierend, sucht Saison- evtl. Aushilfsstelle. Gefl. Offerten unter Chiffre **240**

Concierge, Conducteur-Nachtconcierge, 43 J., servicegewandt, solid und gut präsentierend, sucht entsprechenden Posten in Jahres- oder Saisonbetrieb. Eintritt beliebig. Offerten erbeten unter Chiffre **288**

Conducteur, tessinois, cherche place de saison d'été ou à l'année, comme **conducteur** ou **portier seul,** de préférence, en Suisse française. Références. Chiffre **290**

Portier, routinierter, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. auch für Aushilfe. Offerten unter Chiffre **289**

Divers

Fräulein, alleinst., symp., mittl. Alters (aus Hotelierfamilie), nette Erscheinung, selbst. und zuverlässig, 3 Sprachen, sucht gute Stelle als **Buffetdame.** Übernimmt auch **Laden, Kiosk, Depot** (kautionsfähig). Gute Zeugnisse und Referenzen. Chiffre **282**

Gouvernante, expérimentée, 3 langues, versée dans toutes les branches d'hôtel, cherche place de confiance, comme gouvernante d'étage ou aide patrons. Offres sous chiffre **265**

Gouvernante sucht Vertrauensposten für Economat-Office. Offerten unter Chiffre **257**

Jüngling, 21jährig, **Portier, Keller- und Schenkbursche,** mit Ia Zeugnis, sucht Stelle. Westschweiz bevorzugt, zwecks Erlernung der Sprache. Dienstfrei ab 21. März. Chiffre **281**

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.

4299 Zimmermädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Restauranttochter, Ende März, Anf. April, erstkl. Hotel, Badeort, Aarg.
4303 2 Zimmermädchen, Kaffee-Angestelltenköchin, Fr. 160.—, Handwäscherin, Fr. 120.—, Aide de cuisine, Fr. 180.—, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Grb.
4309 Chef de rang, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
4310 Sekretärin-Journalführerin, Saal-Serviertochter, Hilfsköchin, Küchen-Officemädchen, Casserolier, Zimmermädchen (Anfängerin), Sommersaison, erstkl. Hotel, Thunersee.
4325 Economat-Officegouvernante, Saaltochter, Zimmermädchen, Officemädchen, April, Kurhaus 80 Betten, Kt. Waadt.
4326 Lingère, Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
4329 Glätterin, Saaltochter, Chasseur, Maschinenwäscher, Personal-Zimmermädchen, Grosshotel, Grb.
4334 Officemädchen, mittelgr. Hotel, Gersau.
4335 Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
4336 Koch aus der Lehre, sofort, kl. Hotel, Locarno.
4337 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
4340 Commis de rang, Etagenportier, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
4341 Köchin, Fr. 150.— bis 180.—, April, kl. Bahnhofhotel, Ostschweiz.
4342 Lingère, Jahresstelle, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
4343 Chef de rang, Commis de rang, Chef de partie, sofort, erstkl Hotel, Zürich.
4344 Portier-Hausbursche, Gärtner-Hausbursche, Saal-Restauranttochter, Küchenmädchen, Hilfsköchin, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
4349 Saaltochter, Lingère, Officemädchen, Kioskverkäuferin, Juni, mittelgr. Kurhaus, Zentralschweiz.
4355 Commis de rang, Demichef, sofort, Hotel 50 Betten, Genfers.
4356 Tochter für Economat und Buffet, Lingère, Zimmermädchen, Aide de cuisine, Saaltochter, Restauranttochter, nach Übereink., Hotel 50 Betten, Aargau.
4357 Saal-Restauranttochter, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
4360 I. Glätterin, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
4361 Allein-Portier (Ablösung), Zimmer-Hausmädchen (Anfängerin), mittl. Hotel, Schaffhausen.
4362 Alleinkoch, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Waadt.
4366 Sekretärin oder Sekretär (Abl. 1 Monat), Reise bezahlt, sofort, mittl. Hotel, Davos.
4367 Etagenportier, Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, Sommersaison, erstkl. Hotel, Arosa.
4371 I. Lingère, 2 Zimmermädchen, Restauranttochter, Kaffeeköchin, 2 Küchenmädchen, Casserolier, Tochter für Privatservice, Mitte Juni, Sommersaison, Grosshotel, Grb.
4381 Zimmermädchen, 1. April, Angestellten-Zimmermädchen, sofort, Etagenportier, Ablösung 2 Monate, Mitte April, mittelgr. Hotel, Basel.
4384 Etagengouvernante, Stopferin, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
4386 Gouvernante, Mechaniker, Office-Küchenmädchen, Casserolier, Kaffeeköchin, Sommersaison, mittelgr. Berghotel, Zentralschweiz.
4388 Jg. Saal-Restauranttochter, Küchenbursche, Küchenmädchen, Hilfsköchin, Saison Juni bis Okt., Hotel 40 Betten, B. O.
4392 Sekretär oder Sekretärin, Hallentochter, Anfangs-Zimmermädchen, Zimmermädchen, Wäscherin, 20. März, erstkl. Hotel, Lugano.
4394 Maschinenwäscherin, Hotel 50 Betten, Tessin.
4395 Koch oder Köchin, Sekretärin-Gouvernante (nicht zu jung), Sommersaison, Hotel 40 Betten, Grb.
4396 Koch, aus der Lehre, mittelgr. Hotel, Lausanne.
4397 Chefkoch, Sommersaison, Hotel 110 Betten, Wallis.
4398 Haushaltungsköchin, Fr. 120.— bis 150.—, sofort, Zimmermädchen (Anfängerin), 1. April, Schenkbursche, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, Interlaken.
4406 Jg. Alleinkoch, sofort, kl. Hotel, Kt. Sol.
4410 Serviertochter, Alleinkoch, sofort, mittelgr. Hotel, Badeort, Aargau.
4415 Telephonist-Chasseur, Zimmermädchen, Casserolier, Kaffeeköchin, Officemädchen, erstkl. Hotel, Lugano.
4420 Zimmermädchen-Anfängerin (Aushilfe im Restaurant), Hotel 30 Betten, B. O.
4421 Alleinkoch, Fr. 250.— bis 350.—, Buffettochter, Restauranttochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Sekretärin, Kinderfräulein, sofort, Hotel 30 Betten, Gstaad.
4422 Zimmermädchen, tüchtig, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
4423 Commis de cuisine (aus der Lehre), Office-Küchenmädchen, Saaltochter, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
4427 Zimmermädchen (Aush. 1—3 Monate), sofort, Klinik 60 Betten, franz. Schweiz.
4428 Bademeisterin-Masseuse, Kurhaus 40 Betten, Zentralschw.
4430 Jg. Alleinkoch, 1. April, kl. Hotel, Weggis.
4431 I. Aide de cuisine, Sekretärin, Lingère, April, mittelgr. Hotel, Interlaken.
4436 Etagenportier, sofort, mittelgr. Hotel, Olten.
4438 Tournante (Zimmer und Service), Office-Angestellten-Zimmermädchen, Aide de cuisine, mittelgr. Hotel, Genf.
4440 Saaltochter, Casserolier, Lingère-Glätterin, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.
4442 Kaffeeköchin, Buffettochter, Officemädchen, 1. April, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
4445 Jg. Serviertochter, Zimmermädchen, Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Bern.
4448 Restauranttochter, Portier-Hausbursche, 1. April, kl. Hotel, Ostschweiz.
4450 2 Commis-Tournant, Sommersaison, Grosshotel, Ostschweiz.
4451 Chefköchin, entremetsk., 30—40jährig, Jahresstelle, Hotel-Pension, Zürich.
4452 Hotelgärtner, sofort, Casserolier, Küchenbursche, Küchenmädchen, Officemädchen, Saaltochter, sofort, erstkl. Hotel, Vitznau.
4454 Office-Economatgouvernante, Lingeriemädchen, Officemädchen, Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
4455 Küchen-Hausmädchen, Hilfsköchin, Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
4457 Buffettochter, Restauranttochter, Saaltochter, Zimmermädchen, Jahresstellen, mittl. Hotel, Gstaad.
4458 Kaffeeköchin, Hilfsköchin, Saaltochter aus der Lehre, mittelgrosses Hotel, Lugano.
4459 Köchin, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Montreux.
4460 Office-Angestellten-Zimmermädchen, Lingeriemädchen, sofort, Obersaaltochter, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Lugano.
4461 Commis de cuisine, Pâtissier, Casserolier, Hallentochter, Restauranttochter, Saaltochter, Sekretär-Journalführer, Hausküchenmädchen, Mitte April, erstkl. Hotel, Badeort, Aargau.
4464 Aide de cuisine, sofort, erstkl. Rest., Badeort, Aargau.
4467 Hausmädchen, Jahresstelle, sofort, Hotel 30 Betten, Grb.
4468 Küchenmädchen, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Davos.
4472 Commis de rang, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Basel.
4474 Buffetdame, Jahresstelle, sofort, Kurhaus 60 Betten, Kt. Sol.
4475 Serviertochter, Café-Rest., Brunnen.
4476 Etagenportier, Zimmermädchen, 5. April, mittelgr. Hotel, Badeort, Aargau.
4479 Casserolier, Heizer-Hausbursche, Commis de cuisine, Saaltochter, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
4484 Küchenmädchen, Gärtner, Hausbursche, sofort, Hotel 100 Betten, Grb.
4487 Portier (Anfänger), Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
4488 Küchenmädchen, Serviertochter, Sommersaison, Hotel 40 Betten, B. O.
4490 Zimmermädchen, kl. Hotel, Grb.
4491 Commis de cuisine, erstkl. Rest., Zürich.
4493 Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
4494 Saaltochter, Anf. April, mittl. Hotel, Luzern.
4495 Barmaid, Jahresstelle, 1. April, mittelgr. Hotel, Biel.
4496 Anfangs-Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, Thunersee.
4497 Bar-Hallenkellner, Sekretär-Journalführerin (Aushilfe), erstkl. Hotel, Montreux.
4500 Hausbursche-Portier, Köchin, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
4501 Saal-Restauranttochter, Alleinkoch, Wäscher oder Wäscherin, Anf. Juni, mittl. Hotel, Wengen.
4504 Anfangs-Zimmermädchen, Hausbursche, sofort, mittelgr. Hotel, Montreux.
4506 Zimmermädchen, Commis de cuisine, Pâtissier, Jahresstellen, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
4513 Aide de cuisine, sommelière, garçon de maison, de suite, hôtel 40 lits, Lac Léman.
4516 Restauranttochter, Zimmermädchen-Lingère, mittl. Hotel, Schaffhausen.
4518 Wäscherin, Hilfs-Angestelltenköchin, Casserolier, Officemädchen, Küchenchef, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Thunersee.
4523 Aide de cuisine oder Köchin, sofort, mittl. Hotel, Davos.
4524 Köchin, 1. April, kl. Hotel, Adelboden.
4526 Entremetier, Saucier, Zimmermädchen, Hausbursche, Aide de cuisine, Gardemanger, Commis de cuisine, Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
4529 Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, Hotel 60 Betten, Berner Oberland.
4531 Haus-Küchenbursche, Bureaufräulein-Mithilfe am Buffet, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
4536 Küchenchef, Sommersaison, Hotel-Rest., Zentralschweiz.
4537 Zimmermädchen, Restauranttochter, 1. April, Hotel 40 Betten, Nähe Bern.
4541 Alleinkoch, Zimmermädchen, Hausmädchen, Chasseur-Hausbursche, Sommersaison, Hotel 90 Betten, B. O.
4545 Köchin, Fr. 150.—, Serviertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
4547 Bureaufräulein, Aide de cuisine, 2 Saaltöchter, Zimmermädchen, Lingère, Anf. April, mittelgr. Hotel, Bielersee.
4552 Buffettochter-Stütze der Hausfrau, Fr. 150.— bis 180.—, Jahresstelle, mittl. Hotel, St. Gallen.
4553 Zimmermädchen, Portier, Küchenbursche, Restauranttochter, sofort, Hotel 90 Betten, B. O.
4560 Küchenmädchen, Fr. 90.— bis 100.—, Hotel 30 Betten, Tessin.
4561 Alleinkoch, 20. März, Hotel 100 Betten, Grb.
4562 Buffettochter, erstkl. Rest., Zürich.
4563 Pâtissier, Rôtisseur, Sommersais., mittelgr. Hotel, Engelberg.
4568 Jg. Lingère, Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Genfersee.
4570 Lingère, mittl. Hotel, Locarno.
4572 Sekretärin, Jahresstelle, April, mittelgr. Passantenhotel, Chur.
4574 Alleinköchin, Haus-Zimmermädchen, Officebursche-Garderobier, Hausbursche-Gärtner, mittl. Hotel, Aarau.
4578 Zimmermädchen-Tournante, Lingeriemädchen, Küchen-Officemädchen, erstkl. Kurhaus, Badeort, Aargau.
4579 Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
4580 Fille de cuisine, de suite, Clinique 30 lits, Vaud.
4581 Serviertochter, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
4582 Economatgouvernante, Kaffeeköchin, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Grb.
4583 I. Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
4584 2 Commis de cuisine, Jahresstellen, sofort, erstkl. Hotel, Montreux.
4586 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Luzern.
4589 Lingère-Stopferin, Commis de cuisine, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
4592 Lingeriemädchen, Etagenportier-Conducteur, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Lugano.
4599 Officemädchen, Officebursche, sofort, mittl. Passantenhotel Bern.
4611 Alleinportier, Zimmermädchen, Restauranttochter, sofort, Hotel 50 Betten, Badeort, Aargau.
4616 Sekretärin oder Sekretär, Restauranttochter, Generalgouvernante, Ostern, erstkl. Hotel, Davos.
4619 Zimmermädchen, Portier, Hausbursche, Ende Mai, Küchenchef, Obersaaltochter, Saaltochter, Restauranttochter, Hilfsgouvernante, Anf. Juni, Sommersaison, Kurhaus 100 Betten, Berner Oberland.
4628 Jg. Saaltochter, Zimmermädchen, Alleinportier, nach Übereinkunft, Hotel 50 Betten, Gstaad.
4631 Pâtissier, Economatgouvernante, Bureauvolontär (mit etwas Bureaupraxis), Sommersaison, Grosshotel, Ostschweiz.
4634 Erstkl. Sekretärin, nach Übereink., Grossrest., Bern.
4635 Chasseur-Telephonist (Abl. 4—6 Wochen), Zimmermädchen-Tournante, sofort, grosses Passantenhotel, Luzern.
4637 Jg. Alleinkoch (evtl. I. Aide), Serviertochter, sprachenk., Zimmermädchen, Hausbursche (Anfänger), Küchen-Hausmädchen, nach Übereink., mittl. Hotel, Kandersteg.
4642 Buffettochter (Abl. im Service), mittl. Hotel, Chur.
4643 Küchen-Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
4645 Chasseur (Anfänger), Maschinenwäscherin, Mitte Mai, Officemädchen, Kaffeeköchin, Anf. Mai, erstkl. Hotel, Vitznau.
4650 Cuisinière, capable de seconder le chef, fille de salle, secrétaire-téléphoniste, allemand, français, portier-garçon de maison, femme de chambre-fille de nettoyage, à convenir, sanat. 130 lits, canton de Vaud.
4655 Femme de chambre, aide femme de chambre, fin mars, hôtel 40 lits, canton de Vaud.
4657 Kaffeeköchin (evtl. tüchtiges Küchenmädchen), Jahresstelle, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
4658 Jg. Haushaltungsköchin (evtl. Anfängerin), sofort, mittl. Hotel, Engelberg.
4659 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, Hotel 50 Betten, B. O.
4660 Zimmermädchen, Lingère-Stopferin, Küchenmädchen, nach Übereink., Hotel 30 Betten, Grb.
4663 Jg. Saaltochter, Küchen-Hausbursche, Lingère-Wäscherin, April, Hotel 70 Betten, Badeort, Aargau.
4666 Stütze des Prinzipals, ca. 30j., sofort, Küchenchef, Fr. 300.— bis 350.—, Köchin neben Chef, Mitte Mai, Kurhaus 80 Betten, Zentralschweiz.
4667 Angestellten-Zimmermädchen, Haus-Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
4668 Jg. Haushaltungsköchin (Saison neben Chef), Ostern, Kurhaus 120 Betten, Wallis.
4669 Tochter für Bureau und Service, Ende März, mittelgr. Hotel, Interlaken.
4670 Jg. Concierge, Etagenportier, Nachtportier, Zimmermädchen, nach Übereink., mittelgr. Hotel, Luzern.
4671 Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Jura.
4673 Alleinkoch, sofort, mittl. Hotel, Luzern.
4677 Casserolier, Portier, sofort, Pâtissier-Aide de cuisine, Ende März, mittelgr. Hotel, Weggis.
4681 Restauranttochter, sofort, Hotel-Rest., Kt. Sol.
4686 Etagenportier, 1. April, 2 Zimmermädchen (für Mustermesse), Küchenbursche, 15. April (Abl. 4 Wochen), mittelgr. Hotel, Basel.
4690 Jg. Serviertochter, Jahresstelle, 1. April, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
4691 Lingère, mittl. Passantenhotel, Basel.
4693 Casserolier-Heizer, sofort, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
4694 Buffetdame (Abl. 1 Monat), sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
4695 Jg. Aide de cuisine, nach Übereink., mittl. Hotel, Engelberg.
4697 Saaltochter, erstkl. Kurhaus, Davos.
4701 Eatgenportier, Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Sol.
4703 2 Köchinnen, Alleinkoch, Lingeriemädchen, Sekretärin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
4709 Alleinportier, sofort, kl. Hotel, Lugano.
4711 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Olten.
4713 Secrétaire (Mlle), 28—40 ans, casserolier, 15 juin, jardinier, 1er mai, fille d'office, 15 juin, hôtel 60 lits, Vaud.
4717 Zimmermädchen, Alleinkoch, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
4719 Lingère-Glätterin, Küchenmädchen, nach Übereink., mittelgrosses Hotel, Weggis.
4721 Saaltochter, Chefköchin oder Alleinkoch, nach Übereink., mittl. Hotel, Zermatt.
4722 Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Lingère, Hausbursche, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Arosa.
4723 Lingeriegouvernante, nach Übereink., erstkl. Hotel, Basel.
4725 Wäscherin, Zimmermädchen, Buffetdame, sofort, Bahnhofhotel, Wallis.
4728 Saaltochter, Zimmermädchen, Etagenportier, sofort, mittelgrosses Hotel, Lugano.

Lehrstellenvermittlung:

4423 Kellnervolontär, Mai, erstkl. Hotel, Lugano.
4537 Kochlehrling, Hotel 40 Betten, Nähe Bern.
4711 Kochlehrling, sofort, mittl. Hotel, Olten.
4299 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Badeort, Aargau.
4303 Saallehrtochter, Bureauvolontärin, mittelgr. Hotel, Pontresina.
4310 Saallehrtochter, Kochvolontärin, Hotel 90 Betten, Thunersee.
4322 Saallehrtochter, kl. Hotel, Lugano.
4323 Saallehrtochter, Bureauvolontärin, Hotel 50 Betten, Genfers.
4326 Saallehrtochter, Kochlehrtochter, 1. Mai, mittelgr. Hotel, Spiez.
4337 Saallehrtochter, Bureauvolontärin, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
4344 Saal-Restaurantlehrtochter, mittelgr. Hotel, Vierw.
4349 Saallehrtochter, Zimmerlehrtochter, Juni, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
4392 Saallehrtochter, Hotel 100 Betten, Tessin.
4423 Saallehrtochter, Mai, erstkl. Hotel, Lugano.
4434 Apprentie fille de salle, 1er avril, hôtel 30 lits, Suisse rom.
4455 Saallehrtochter, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
4456 Saallehrtochter, Kochlehrtochter, sofort, kl. Hotel, Bern.
4461 2 Saallehrtöchter, 22. April, Hotel 100 Betten, Badeort, Aarg.
4476 Saallehrtochter, 5. April, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
4494 Saallehrtochter (mit Kenntn. im Service), Anf. April, Hotel 40 Betten, Luzern.
4531 Servierlehrtochter, Bureauvolontärin, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
4540 Saallehrtochter, kl. Hotel, Baden.
4573 Saallehrtochter, deutsch, franz. spr., nicht unter 18 J., Hotel 90 Betten, Aargau.
4611 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
4619 Saallehrtochter, Anf. Juni, Kurhaus 100 Betten, B. O.
4663 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
4674 Saallehrtochter, sofort, Hotel 70 Betten, Tessin.
4703 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
4671 Kochlehrtochter, Hotel 40 Betten, Berner Jura.
4711 Kochlehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Olten.
4537 Buffetlehrtochter, 1. April, Hotel 40 Betten, Nähe Bern.
4589 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
4599 Buffetlehrtochter, sofort, Hotel 60 Betten Bern.
4724 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
4404 Bureauvolontärin, nicht über 23 Jahre, sofort, mittelgr. Hotel, Lausanne.
4570 Bureauvolontärin, Hotel 50 Betten, Tessin.
4691 Bureauvolontärin, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
4721 Bureauvolontärin, Sommersaison, mittl. Hotel, Zermatt.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN Staatlich anerkannt und subventioniert.

Gute Fachbildung — eine Waffe, ein Kapital!

Die Frühjahrskurse:

- **Fach und Sprachen** (Bureau): 18. April bis 17. Juni
- **Küche:** 24. April bis 17. Juni
- **Service:** 24. April bis 17. Juni
- **Bar** (Mixen, allg. Getränkekunde): 24. April bis 6. Mai

Prospekt sofort auf Verlangen. Tel. 2 55 51.

Kochlehrstelle offen

auf 1. Mai für intelligenten, fleissigen Jüngling von 16 bis 17 Jahren mit Sekundarschulbildung. — Offerten an Klinik Val-Mont, Glion ob Montreux.

Gesucht nach Weggis

gut ausgewiesener, junger

Alleinkoch

Eintritt 4. April. — Ebendaselbst

Portier-Kondukteur
I. Zimmermädchen
Saaltochter

Eintritt 26. März. — Junger

Küchenbursche Eintritt sofort.

Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Hotel Rössli, Weggis, Tel. 7 30 06.

GESUCHT

per 1. April in erstklassiges Hotel in Industriestadt am Genfersee:

Restaurateur-Alleinkoch
(Spezialist), gutbezahlte Stelle,
Restauranttochter
Zimmermädchen
Junger Portier
Office- und Küchenmädchen

Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photos unter Chiffre G. S. 2803 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stadtcasino Basel sucht:

Sekretär

in Jahresstelle, für Korrespondenz und Kontrolle. Eintritt sofort. Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüche erbeten.

Ferner für die Dauer der Mustermesse:

Buffetdame, Restaurant-Kellner
Rôtisseur, Commis Pâtissier
Commis de cuisine
Officebursche,-Mädchen

BUFFET-TOCHTER

GESUCHT in grossen Tea-room und Restaurations-Betrieb nach Zürich. (Jahresstelle). Franz. Sprache Erfordernis. (Eintritt 1. April). Jüngere Bewerberinnen mit Barkenntnissen wollen Offerte einreichen mit Beilage von Zeugniskopien und Photo unter Chiffre Z.R. 2825 an die Schweizer Hotel-Revue Basel 2.

GESUCHT in gut frequentierten, grösseren Betrieb für lange Saison:

1 Kassierin-Kontrolleuse
1 Chefköchin od. jg. Chef
1 Hilfsköchin
1 Lingeriemädchen
1 Officemädchen
1 Küchenmädchen

Gefl. Offerten unter Chiffre G. B. 2801 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

wird auf grossen Landwirtschafts-Betrieb im Wallis, mit ca. 50 Angestellten, eine tüchtige, energische

GOUVERNANTE

Verlangt wird: Erfahrung in der Leitung eines ähnlichen Betriebes, zuverlässige und selbständige Führung des Haushaltes, deutschsprachig mit Kenntnissen in der französischen Sprache, tadellose Charaktereigenschaften, einwandfreier Leumund, ca. 30 Jahre alt. Lohn nach Uebereinkunft. Antritt 15. April 1944.

Gefl. Offerten unter Chiffre G. L. 2821 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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.

COGNAC CAMUS

„LA GRANDE MARQUE"

Agents généraux:

BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6, Turnerstr. 37, Tel. 8 01 05

Einnahmen- und Ausgabenbücher

(Répartition)

sind unentbehrlich für Monats- u. Jahresabschlüsse

● Verlangen Sie unsere Muster

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR

VORMALS KOCH & UTINGER

Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

Für unser Café-Restaurant suchen wir einen fachkundigen, erfahrenen und tüchtigen

Chef de Service

Restaurateur

Es kommen nur Bewerber in Frage, welche sich über eine ähnliche erfolgreiche Tätigkeit und über einen einwandfreien Charakter ausweisen können.

Die Bewerber werden gebeten, handgeschriebene Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Angabe der Saläransprüche einzureichen an das Personalbureau der Magazine zum

Globus

Zürich/Bahnhofbrücke

Tüchtiger, kapitalkräftiger Hotelier-Restaurateur sucht

Hotel

mittlerer Grösse, Saison- oder Jahresgeschäft, oder

Restaurant

gutgehendes, modernes

zu kaufen od. zu pachten.

Ausführliche Offerten unter Chiffre A. N. 2822 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in Jahresstellen zu sofortigem Eintritt:

Bureaufräulein
General-Gouvernante
Barman oder Barmaid
Serviertöchter für Saal und Restaurant
Etagen-Portier
Küchenchef
Personal-Koch oder -Köchin
Aide de cuisine-pâtissier
Office- u. Küchenmädchen od. Burschen
Casserolier
Kellerbursche

Gefl. Offerten an Hotel Adler & Kursaal, Adelboden.

Hotel-Restaurant der Stadt Bern sucht zu sofortigem Eintritt:

1 gut ausgewiesene

II. Buffetdame
1 Kaffee-Köchin
1 Liftier

Offerten unter Chiffre H. R. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

auf Sommersaison für grösseres Kurhaus im St. Galler Oberland:

1 Sekretär-Journalführer (flinker)
1 Restaurationstochter
1 Saaltochter
1 Saallehrtochter
1 Kaffeeköchin
2 Küchenmädchen
1 Casserolier
1 Lingeriemädchen

Offert unt. Chiffre F. K. 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

---

120 litres **GIN**

excellente qualité en 2 bonbonnes, Fr. 11.— le litre. Ecr. Morhardt, Eaux-Vives, 69, Genève.

---

2 grosse

Wandgemälde

alte unbekannte Holländer, in schwerem Goldrahmen, sofort

billig zu verkaufen

Anfragen Tel. 2 28 73, Zürich.

Zu kaufen gesucht

Wäsche, Silberbestecke, Silberkannen, Geschirr

Offerten unter OFA 2035 Z an Orell Füssli-Annoncen, Zürich; Zürcherhof.

Neue

Hotel-Kurse

beginnen am

28. März und 27. April

Handelsschule Rüedy BERN

Bollwerk 35 Telephon 31030

Unterricht durch Fachlehrer
Beste Referenzen

Gesucht

für Sommersaison in kl. Hotel selbständige, gute

Köchin
Saaltochter
Saallehrtochter

sauberes

Zimmermädchen

Offerten an Fr. Camenzind-Eberhardt, Hôtel des Alpes, Rigi-Klösterli.

Grossrestaurant der Innerschweiz sucht in Jahresstellen:

Chef-Gardemanger

mit Erfahrung in ähnl. Betrieben.

Chef-Tournant,

jüngerer, in der Restauration bewandert. Offerten von Bewerbern mit besten Ausweisen u. Lohnansprüchen unter Chiffre G. R. 2806, an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht nach Basel in besseres Restaurant tüchtige

Chef-Köchin

sowie 2. Köchin

Hoher Lohn. Off. unter Chiffre A 3398 Q an Publicitas, Basel.

Tüchtiger

Chef-Koch

wird nach Basel in bessseres Restaurant gesucht, ebenso

Köchin

Guter Lohn. — Offerten unter Chiffre Z 3399 Q an Publicitas, Basel.

Hotel-Mobiliar

Wenn Sie oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Waschen Sie rationell und schonend mit

Schnyder-PRODUKTEN

Besonders für maschinelle Wäsche in Grossbetrieben entwickelte Vorwasch-, Wasch- und Spülmittel.

Die modernen

Schnyder-Laboratorien

beraten Sie gerne in sämtlichen Wäschereifragen. Neu entwickelte Prüfmethoden zur Kontrolle der Waschverfahren.

Die

Schnyder-Mitteilungen

orientieren Sie laufend über die neueste Entwicklung auf dem Wäschereigebiet.

Seifenfabrik Gebr. Schnyder & Cie. A.G., Biel

Servieren Sie Ihren Gästen einen aromatischen

Kaffee* oder *Tee

von

HANS GIGER - BERN

Kaffee-Grossrösterei · Lebensmittelimport

Gutenbergstrasse 3 · Telephon 22735

Chef de cuisine

50 ans, veuf, capable et économe, **désire place.** Saison ou année. Bonnes références. Faires offres sous chiffres E. P. 2789 à l'Hôtel-Revue à Bâle 2.

Jeune homme, sérieux, cherche place comme

apprenti-cuisinier

Entrée début avril. — Perrucchi, restaurant «Rössli», Winterthur.

Chef de service

mit besten Referenzen, **sucht Jahres- oder Saisonstelle.** Frei ab 15. April. Offerten unter Chiffre J. B. 2807 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, gutpräsentierende

Serviertochter

sucht Stelle in nettes, gangbares Restaurant. Bern bevorzugt. Gut bewandert im Speiseservice. Offerten unter S. 2686 Y. an Publicitas Bern.

Gesucht

Chasseur
Buffet-Lehrtochter
Küchenmädchen

Stadt-Restaurant. Gute Lohnverhältnisse. Gefl. Offerten unter Chiffre T. E. 2819 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef

pâtisseriekundig, **sucht Saison- od. Jahresstelle,** allein oder in Brigade. Zeugnisse u. Referenzen zu Diensten.

Gefl. Off. unter Chiffre A. R. 2809 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Suche Leitung oder Pacht

einer mittleren Pension.

Offerten an Berta Hager, Zanfleuron, Leysin.

Gesucht:

für möglichst sofortigen Eintritt in Jahresstelle in alkoholfreies Hotel-Restaurant i. Tessin. 2 sprachgewandte, freundliche

Serviertöchter
1 Putz- und Abwaschmädchen
1 Küchenmädchen

Offerten mit Altersangabe, Bild und Referenzen an Chiffre 5289, Schweizer Annoncen, Lugano.

SCHW. FACHSCHULE FÜR DAS GASTGEWERBE, NEUENBURG

Staatl. subventionierte Lehranstalt

Beginn des nächsten Kurses: 2. Mai 1944

Küche, Service, Keller und in Verbindung mit der höheren Handelsschule Neuenburg: Französisch, Buchhaltung und Handelskorrespondenz. Prosp. a. Verl. durch d. Direktion.

Nous cherchons

pour fin mars

une secrétaire
gouvernante d'économat
femme de chambre
fille d'office
fille de cuisine
casserolier

offres avec copies de certificats sous Case postale 260, MONTREUX

Restaurant de la Suisse française, demande

CAISSIÈRE

bien au courant du service. Salaire de fr. 150.– à fr. 180.– par mois, nourrie et logée. Adresser offres, avec copies de certificat et photo sous chiffre C. A. 2815 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht

per 1. April in Jahresstellen nach Davos bei festem Gehalt

Obersaaltochter, evt. angehende
Köchin (neben Chef),
Zimmermädchen

Gefl. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre D. V. 2820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Flaschenwein-Bestände

kauft

Weinhandlung Voss, Zürich, Tel. 5 15 41

ZU VERKAUFEN

elektr. Kochherd

Therma, neu, für 30—40 Pers., 6 Heizplatten, Grill, Backofen, 1,45 m lang, 64 cm breit. 80 cm hoch. Offert. an Grand Hotel, Adelboden.

Erfahrene, tüchtige

Sekretärin

gesucht.

Bedingungen: Kaufm. Bildung, allgemeine gute Kenntnisse der Hotel- und Restaurations-Branche, deutsche und französische Sprache perfekt, Stenographistin und gute Maschinenschreiberin. — **Eintritt:** Nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien usw. gefl. an

R. A. LÜTHI, CASINO BERN

Gesucht per sofort evtl. 1. April jüngere

Buffettochter

in erstkl. Betrieb nach Zürich. Offerten von deutsch und franz. sprechenden Bewerberinnen sind mit Beilage von Zeugnisabschriften und Photographie zu richten unter Chiffre B. T. 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Important Etablissement de la Suisse romande demande

DAME DE BUFFET

Place à l'année. Gages à convenir. Parfaites connaissances de l'emploi exigées. Adresser offres avec copies de certificat et photo sous chiffre E. J. 2814 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Passantenhotel im Wallis sucht

auf 1. April einen ehrlichen, fleissigen

Hausburschen-(Anfangsportier)

Offerten sind zu richten unter Chiffre P. H. 2799 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier-Restaurateur

(Suisse romand), connaissant à fond son métier, **cherche situation soit**

achat ou location d'un hôtel, restaurant ou gérance de plage, cantine ou autres.

Adresser offres sous chiffre L. P. 2817 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Kurheilanstalt mit Hotelbetrieb (das ganze Jahr offen) **sucht:**

Saaltochter mit Aushilfe im H'Restaurant
2 Küchenmädchen
1 Lingeriemädchen

Bildofferten mit Zeugnissen an:

Kurhaus-Bad, Walzenhausen.