

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 54 (1945)
Heft: 17

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 13.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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 Riessen. Postcheck- und Girokonto: V 85. Telefon 279 34. Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Vierundfünfzigster Jahrgang



Cinquante-quatrième année

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

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

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

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

Der Binnentourismus auf dem Kulminationspunkt?

Die Schweizer Hotel-Treuhand-Gesellschaft zur Lage unserer Hotellerie

Die Kriegsjahre haben der schweizerischen Hotellerie einen katastrophalen Ausfall in der Ausländerfrequenz gebracht. Andererseits hat die Inlandfrequenz, gemessen an der Zahl der Logiernächte, eine unerwartet starke Zunahme erfahren, derzufolge die Logiernächtezahl im Jahre 1944 nur noch um 2 Millionen hinter dem Durchschnitt der beiden letzten Vorkriegsjahre zurückstand, gegen 6 Millionen im Jahre 1940. Dies ist sicher eine erfreuliche Entwicklung. Was aber besagt sie? Etwa dass die Lage der Hotellerie heute leidlich gut sei und sich die Krise dank dem Aufschwung des Binnentourismus rasch ihrem Ende zuneige?

Wer glaubt, die schweizerische Hotellerie, und im besonderen die Saisonhotellerie, stehe im Begriffe, ihre Notlage langsam zu überwinden, der vergisst, dass es Jahre grösster Blüte bedürfte, um sich von dem ihr durch den Krieg versetzten Schlag erigermassen zu erholen. Dies aber von einem weiteren Ansteigen des Binnentourismus zu erwarten, heisse sich in Illusionen wiegen. Man wird nicht vergessen dürfen, dass sein Aufschwung eine überwiegend kriegsbedingte Erscheinung ist. Einmal ist die Schwereverlagerung auf die Inlandgäste die natürliche Folge der Unterbindung des internationalen Reiseverkehrs, die sich nicht nur in einem Ausbleiben der Auslandgäste auswirkte, sondern auch den Schweizern Ferienreisen und -aufenthalte im Auslande verunmöglichte und sie zur Befriedigung ihres Erholungsbedürfnisses im eigenen Lande zwang. Wichtiger noch ist wohl der Umstand, dass trotz unserer Mangelwirtschaft, die von Jahr zu Jahr schärfere Formen annahm und die die Verwendungsmöglichkeit für konsumtive Zwecke der andauernd gestiegenen nominellen Kaufkraftmasse immer mehr begrenzte, das Reisen in der Schweiz von jeder Beschränkung nicht nur frei blieb, sondern sich sogar von höchster Stelle einer verdankenswerten propagandistischen Förderung erfreute. Wenn der von den Konsumgütermärkten nicht mehr resorbierbare Kaufkraftüberschuss sich zum Teil speziell auch den Fremdenverkehrsge-

werben zuwandte, so mag dies auch damit zusammenhängen, dass die Preise im Gastgewerbe erheblich hinter der allgemeinen Lebenskostenverteuerung zurückgeblieben sind und seine Leistungen im Zusammenhang mit der Rationierung einer gewissen Attraktivität nicht entbehren.

Dass übrigens der Inlandtourismus weniger eine Entwicklung in die Breite als in die Tiefe angenommen hat, ergibt sich daraus, dass die Zunahme der Logiernächtezahl in stärkerer Masse auf die Verlängerung der Aufenthaltsdauer der Gäste, denn auf vermehrte Ankünfte zurückgeht. Gerade im abgelaufenen Jahr ist dies besonders deutlich zum Ausdruck gelangt, ein Fingerzeig dafür, dass man die Entwicklungsmöglichkeiten des Binnentourismus nur mit grösster Vorsicht beurteilen darf. Von umso grösserer Bedeutung ist deshalb für die schweizerische Hotellerie, dass es ihr wieder gelingt, den internationalen Fremdenstrom der Zukunft an sich zu ziehen, denn davon allein kann sie erwarten, dass sie jemals wieder die nötigen Frequenzziffern erreichen wird, die die unerlässliche Voraussetzung einer rationellen und lohnenden Hotelbetriebsführung bilden. Damit soll nicht gesagt sein, dass den Möglichkeiten eines verstärkten Binnentourismus nicht alle Aufmerksamkeit geschenkt werden soll. Aber mit ihm allein werden wir nicht auskommen, ganz abgesehen davon, dass der Ausländerverkehr sich als eine wichtige Stütze unserer Zahlungsbilanz erweist. Dies ist auch die Auffassung, die die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft in ihrem soeben erschienenen Jahresbericht vertritt. Wir möchten diese luzide Lageanalyse der besonderen Beachtung unserer Leser empfehlen.

Die Eidgenössische Fremdenverkehrsstatistik verzeichnet für das vergangene Jahr insgesamt 14 Millionen Logiernächte, gegenüber rund 13 Millionen im Vorjahr. Der Inlandtourismus hat mit über 12 Millionen Übernachtungen (im Vorjahr 11,2 Millionen) den bisher höchsten, wohl kaum noch

erheblich überbietbaren Stand erreicht. Um so schlimmer war es neuerdings mit dem Besuch ausländischer Gäste bestellt. Im Vergleich zum Vorjahr (1,8 Millionen Logiernächte) ist zwar ein Zuwachs von annähernd 190 000 Ausländer-Aufenthaltsstagen festzustellen, wobei jedoch berücksichtigt werden muss, dass auch die Flüchtlinge, soweit sie als zahlende Gäste in unseren Beherbergungsstätten wohnen, von der Fremdenverkehrsstatistik erfasst wurden.

Die Frequenzziffern während der beiden Vorkriegsjahre 1937 und 1938 einerseits und des Kriegsjahres 1940 bis 1944 andererseits zeigen, wenn man die Durchschnittszahlen der beiden Perioden miteinander vergleicht, folgendes Bild:

Periode	Logiernächte der Inlandgäste	Logiernächte der Auslandgäste	Gesamtzahl der Logiernächte
1937/1938: 2	8 236 500	7 837 500	18 074 000
1940/1944: 5	10 168 600	1 830 400	11 999 000
Differenz im Jahresdurchschnitt . . .	+ 1 932 100	- 6 007 100	- 4 075 000

Der sehr erfreuliche, durch die kriegsbedingte Binnenkonjunktur möglich gewordene Aufschwung des Inlandverkehrs wird in seiner Tragweite nicht selten überschätzt. Man scheint zu vergessen, dass der Zunahme der einheimischen Reisenden ein mehr als dreifacher Ausfall an ausländischen Gästen gegenübersteht. Die in den fünf verlossenen Kriegsjahren erlittene Einbusse von zusammen 30 Millionen Ausländer-Aufenthaltsstagen kommt einer Einnahmeverringerng von schätzungsweise etwa 1,5 Milliarden Franken zu Lasten der gesamten Fremdenverkehrswirtschaft gleich. Der Aktivseite unserer Zahlungsbilanz ist also durch die Einwirkung der Kriegsverhältnisse auf den Tourismus die gewaltige Summe von weit über 1 Milliarde verloren gegangen. Demgegenüber kann der während des gleichen Zeitraumes erzielte Zuwachs von 9½ Millionen Inländer-Logiernächten umsatzmässig auf ungefähr 300 Millionen Franken taxiert werden. Im Endergebnis zeigt sich somit, gemessen an den Resultaten der Vorkriegsfrequenz, eine Mindereinnahme von 1,2 Milliarden, die sich bei Einrechnung des bereits im Übergangsjahr 1939 erlittenen Fehlbetrags von 100 Millionen auf insgesamt 1,3 Milliarden erhöht.

Bei der Beurteilung der ermittelten Zahlen darf nicht ausser acht gelassen werden, dass selbst der unter dem Einfluss der Währungsanpassung stark angestiegene Tourismus der beiden zum Vergleich herange-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Der Binnentourismus auf dem Kulminationspunkt? — Grundsätze bewähren sich (Aus: 50 Jahre Zürcher Frauenverein). Seite 2: Fremdenverkehr im Februar 1945 — Hotelrequisitionen — Wiedergeburt des ital. Fremdenverkehrs — Die deutsche Hotelordnung im Krieg. Seite 3: Aus dem Bundesgericht — Aus unserer Fachschule — Höchstpreise für Spargeln. Seite 4: Aus den Verbänden — Aus den Sektionen — Totentafel — Büchertisch — Adressengesuch — Ausgabe der nächsten Nummer.

zogenen Vorkriegsjahre mit ihren je rund 16 Millionen Übernachtungen noch sehr weit von den guten Frequenzen entfernt blieb, wie sie der Fremdenverkehr unserem Lande in Zeiten weltwirtschaftlicher Prosperität gebracht hatte. So wurden nach vorsichtigen Schätzungen beispielsweise während des Zeitraumes 1909 bis 1913 im Jahresdurchschnitt mindestens 22 Millionen und in den Jahren 1927 bis 1930 noch ungefähr 20 Millionen Aufenthaltstage mit stark überwiegender Anteil der ausländischen Gäste erzielt. Wer den Abstand ermisst, der uns von den damaligen Verhältnissen trennt, vermag kaum zu verstehen, wie man die Ansicht vertreten kann, dass es möglich sein soll, unsere touristische Wirtschaft aus den Quellen des Inlandverkehrs, ohne wesentliche Zuschüsse aus dem Ausland, hinreichend zu alimentieren. Noch unverständlicher ist die Meinung, man dürfe getrost dazu übergehen, jene Einschränkungen und Massnahmen fallen zu lassen, die im Rahmen der Hotelhilfsaktion statuiert wurden, um das offensichtlich grosse Überangebot an Gastbetten nach Möglichkeit einzudämmen (Hotelbedürfnisklausel) und solche Betriebe, die auch normalerweise als nicht mehr lebensfähig gelten müssen, dauernd aus der Konkurrenz auszuschalten, sei es durch Zweckwandlung, sei es — in besonderen Fällen — durch Abbruch der in Frage kommenden Objekte (Stillelegungsaktion).

Die Annahme, das Schwergewicht des Tourismus lasse sich auf den Inlandverkehr verlegen, ist aber auch deswegen nicht vertretbar, weil sie von der wirtschaftlichen Struktur unseres Landes ganz und gar abstrahiert. Der zusätzliche Export, den der Fremdenverkehr durch seine am Weltmarkt anzubringenden Leistungen schafft, stellt nächst der Warenausfuhr das wichtigste Mittel zur Deckung der nötigen Importe von Rohstoffen und Lebensmitteln für unser hochindustriali-

Grundsätze bewähren sich*)

Wirtschaftsführung

Unsere Wirtschaftsführung ist aufgebaut auf dem kleinen Worte "Dienen". Dienen unserer Sache, dienen unseren Gästen, ihre Bedürfnisse erforschen und sie in Einklang bringen mit unserer Wirtschaftsführung. Das ist unser Ziel. Doch vor das Wort Dienen setzen wir das Wort "Lernen". Denn wir mussten lernen zu dienen, heute noch tagtäglich müssen wir lernen, um den an uns gestellten Forderungen zu genügen.

Beim Dienen gingen wir davon aus, dass wir unsere Gäste willkommen heissen. Wir wollten es ihnen behaglich machen, das rief nach Ordnung, Sauberkeit, nach Wohllichkeit. Blumen sollten die Tische schmücken, alles sollte freundlich und frisch zum Empfang aussehen, so recht das Heim sein, das so viele Alleinstehende, Arbeitende vermissen müssen. Kein Konsumtionszwang herrschte, wie auch heute noch, ausgenommen über die strengsten Betriebszeiten.

Mit diesen Grundsätzen verbanden wir das weitere, unsere Art der Bewirtung. Wie im Elternhause sollten die Gäste ihr Essen erhalten. Einfache Menusammenstellung, einfache Gerichte, wie die Mutter sie hinstellt, das sollte auch hier möglich sein. Da wir die Trinksitzen bekämpfen, mussten wir dem Zubereiten des Speises besondere Sorgfalt schenken, wir dürf-

ten nicht stark würzen; die einheimischen Gewürze wie Schnittlauch, Peterli, Sellerie, Lauch wurden zu Ehren gezogen, die Menusammenstellung durch Gemüse, Salat, Kompott und Obst erweitert und ergänzt. Eine nahrhafte, gesunde Ernährung wurde ins Auge gefasst, mehr instinktiv als wissenschaftlich begründet haben wir damals schon den Vitaminen in unsern Menüs einen grossen Platz eingeräumt. Schon im ersten Bericht wird erzählt, wie freudig unsere Gäste das Servieren von frischen Himbeeren, Johannisbeeren und Kirschen begrüsseten. Das war eine Neuheit auf dem Wirtschaftstisch.

Unsere Bewirtung passte sich den Bedürfnissen der Gäste an, wir gaben alles in kleinen und grossen Portionen ab; so konnte der Gast wählen. Wir führten das Tassen- und Glas-System für Kaffee, Milchkaffee, Tee und Schokolade ein, was gleich den Beifall der Gäste fand. Wer mehr als eine Tasse trinken wollte, der liess sich nochmals einschenken.

Wie ein Märchen mutet es uns heute an, dass wir im Jahre 1895 zusammengestellte Essen zu 40 und 60 Rp. verabfolgten konnten. Das kleine Essen zu 40 Rp., das besonders Frauen, aber auch viele Männer, wählten, enthielt: 1 Teller Suppe 4½ Lt., 1 Stück Brot 50 g, 1 Stück Fleisch 35—40 g warm gewogen, 1 Portion Gemüse, Hülsenfrüchte, Reis oder Teigwaren und 1 Beilage von Kartoffeln, Salat, Kompott oder frischem Obst. Das Goer Essen unterschied sich davon nur in der Fleischgabe, die doppelt so gross war. So führten wir damals schon in unserer Art der Bewirtung das ein, was heute im zweiten Weltkrieg 1944 vom KEA als notwendige Forderung für unsere Lebenshaltung hinge-

stellt wird: das Fleisch soll als angenehme Beilage zum Essen angesehen werden, aber nicht als Hauptgericht. Die Menu-Zusammenstellung für unsere Betriebe war genau geregelt und vorgeschrieben. Das beliebteste Essen von jung und alt, besonders aber von den Herren, bestand aus: Bratwurst, Milchreis und Kompott. Noch heute, wenn es einmal möglich ist wegen der Rationierung, gibt es als Festspeise Grissli- oder Hirsebrei und Kompott zu essen. Nach kurzer Zeit führten wir auch ein Essen ohne Fleisch ein, bestehend aus Suppe und Brot und zwei nahrhaften Gerichten oder Mehlspeise und Kompott.

Als wir unsern Grossbetrieb zu Karl dem Grosseu eröffneten, verabreichten wir auch in Bern bei uns die grosse Propaganda gebracht für den Süssmost, der von da an seinen Siegeszug durch unsere Betriebe macht und dessen Verbrauch von Jahr zu Jahr steigt und zum beliebtesten gesunden Volksgetränk geworden ist.

Zwölf Jahre konnten wir diese Verkaufspolitik halten; erinnern wir uns daran, dass 1 Portion Teigwaren nur 15 Rp., mit Käse 20 Rp. kostete, 1 Tasse Milchkaffee 10 Rp. Im November 1907 mussten wir infolge des fortwährenden Aufschlages aller Lebensmittel den Preis sämtlicher Essen erhöhen. Die Gäste begriffen dieses Vorgehen gut.

Der nächste Aufschlag fand erst am 8. März 1915, also im ersten Weltkrieg statt, wiederum verursacht durch die Preissteigerung der Lebensmittel.

Der erste Weltkrieg 1914—1918 stellte uns vor ganz grosse Aufgaben in der Beschaffung der Lebensmittel für unsere vielen Gäste. Die Rationierung der Lebensmittel wurde erst 1917 eingeführt. Die Fleischpreise, alle Preise überhaupt, nicht zu sprechen von den Hülsenfrüchten, stiegen und stiegen und immer von neuem standen wir vor einer Anpassung unserer Verkaufspolitik. Wir wollten doch unsern Gästen dienen in dieser schweren Zeit, und doch mussten wir uns zu Preissteigerungen entschliessen, um bestehen zu können. Man war nicht vorbereitet gewesen auf diese schwere Zeit. Wie oft standen wir damals schon um 7 Uhr morgens vor der Türe unseres Stadtrates, der die Lebensmittel unter sich hatte, und baten um Kartoffeln, Mehl, Milch usw. Wie sehr ich uns noch im ungeheizten Zug nach Basel fahren, um Kehlen für unsere Kochherde zu holen! Viele solche Streiftreifer erwachen von neuem, es war eine schwere Zeit, aber auch eine Zeit der Übung zur Überwindung von Schwierigkeiten.

Wenn wir die Schwierigkeiten in der Beschaffung der Lebensmittel im ersten Weltkrieg mit unserer heutigen Lage im zweiten Weltkrieg vergleichen, können wir nur von Herzen dankbar sein über die Art und Weise, wie unsere obersten Behörden und hauptsächlich das KEA die Lebensmittelbeschaffung an Hand genommen hat. Wie gut geht es uns heute, wie denken unsere Behörden vor, wie helfen sie uns, wieviel leichter können wir uns einrichten, da wir

*) Siehe No. 16 der Hotel-Revue.

Aus dem Bundesgericht

„Weinhandel“

Erlaubtes und Unerlaubtes im Weinhandel — Mischen von Wein mit Wein — Ware und Etikette — Falschdeklaration und Verfälschung der Ware — Tatbestandsmerkmale des Betrugs

(Von unserem Bundesgerichtskorrespondenten)

-b/- Ein im Kanton Aargau domizilierter Weinhändler S. verkaufte von 1940 bis 1943 seinen Kunden unter der Ursprungsbezeichnung „Bourgogne“ zum Preise von Qualitätsweinen wissenschaftlich verschnittene Weine, welche teils zu einem Viertel aus Beaujolais und Mâcon oder beiden zusammen und zu drei Vierteln aus 2-3 Sorten gewöhnlicher Burgunderweine bestanden, teils aber auch aus Burgunder und billigen portugiesischen oder andern südlichen Rotweinen gemischt waren. Für 2000 Liter solcher Verschnittweine verwendete er Etiketten des Weinhändlers J. Thörin in Pontanevaux (Frankreich), welche er zum Teil aus seinem früheren Verkehr mit diesem Lieferanten noch vorrätig hatte, zum Teil hatte unverändert nachdrucken lassen. Für weitere 12,700 Liter verwendete er Etiketten, welche die Bezeichnung „H. S. — Grands crus du Mâconnais“ trugen, im übrigen aber den Thörin-Etiketten täuschend ähnlich waren (Thörin ist als Lieferant erstklassiger französischer Weine bekannt).

Wegen dieses Tatbestandes wurde S. von den aargauischen Gerichten des gewerbmässigen Inverkehrbringens gefälschter Waren im Sinne von Art. 153 des Strafgesetzbuches („Wer eine Ware zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr nachmacht, verfälscht oder im Werte verringert, wird mit Gefängnis oder mit Busse bestraft“) schuldig erklärt und zu einer Busse von Fr. 3000.— und bedingt zu drei Monaten Gefängnis verurteilt. Weiter wurde die Publikation des Urteils in den Amtsblättern der Kantone Aargau, Luzern und Basel verfügt.

Gegen dieses Urteil wandte sich S. mit einer Nichtigkeitsbeschwerde an das Bundesgericht mit dem Antrag auf Aufhebung und Freisprechung. Er machte geltend, die kantonalen Instanzen seien durch die Annahme, er habe Burgunderweine mit portugiesischen oder andern südlichen Rotweinen verschnitten, über die Grenzen freier Beweiswürdigung hinausgegangen, denn durch das Mischen von Wein mit Wein, das erlaubt sei, habe er weder eine Ware nachgemacht, noch verfälscht, noch im Werte verringert. Er habe auch die Kunden nicht geschädigt, denn er habe den Preis entsprechend den Durchschnittspreisen der gemischten Sorten entsprechend tief gehalten. Für den Fall, dass seine Mischungen überhaupt unter den Begriff des Verschnittes fallen sollten, habe er nur die Art. 336

und 341 der Lebensmittelverordnung übertreten und hätte daher auch nur in Anwendung von Art. 487 dieser Verordnung bestraft werden können, was aber heute wegen Verjährung nicht mehr möglich sei.

Der Kassationshof des Bundesgerichtes hatte als Tatsache hinzunehmen, dass der Beschwerdeführer zur Herstellung seiner „Bourgogne“-Weine billige portugiesische und andere südliche Rotweine verwendet und diese Verschnitte trotz schlechterer Qualität und geringeren Wertes zum Preise von Qualitätsweinen verkauft hatte. Das ist durch die Vorinstanz für das Bundesgericht verbindlich festgestellt und kann mit der Behauptung willkürlicher Beweiswürdigung im Nichtigkeitsverfahren nicht angefochten werden.

Richtig ist nun, dass es nach Art. 341, Abs. 1, der Lebensmittelverordnung erlaubt ist, Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder Jahre herzustellen (Verschnitt, Coupage), sofern diese Erzeugnisse Wein im Sinne von Art. 333 oder Roh- und Zwischenprodukte (Trauben, Traubenmaische, Weinstock, Weinsauer) zur Gewinnung von Wein sind; auch ist die Vorname solcher Verschnitte zeitlich nicht begrenzt. Der Beschwerdeführer hat somit nichts Unerlaubtes getan, als er Wein verschiedener Herkunft und Qualität zusammenschüttete, um das Gemisch in den Handel zu bringen. Er hat damit im Sinne von Art. 36 des Lebensmittelpolizeigesetzes weder ein Lebensmittel „nachgemacht“ oder verfälscht, noch hat er im Sinne von Art. 153 des Strafgesetzbuches eine Ware „nachgemacht“, verfälscht oder im Werte verringert“. Dass der Beschwerdeführer den Wein durch Verwendung von teils echten, teils nachgeahmten Etiketten der Firma Thörin und durch die Bezeichnung „Grands crus du Mâconnais“ als Burgunder bester Qualität und ihn — entgegen der Vorschrift von Art. 341 der Verordnung — nicht als Verschnitt in den Handel brachte, ändert daran nichts. Er hat damit grundsätzlich ebenfalls nichts anderes getan, als wenn er z. B. unverschnittenen Wein mit einer falschen Ursprungsbezeichnung versehen hätte, was ebenfalls nicht eine Warenverfälschung wäre, denn nur durch eine falsche Bezeichnung wird die Ware selbst ja nicht verfälscht. Schuldig gemacht hat er sich nur der Falschdeklaration, eine Handlung, die eine Übertretung ist und im vorliegenden Falle wegen der eingetretenen Verjährung (Art. 109 StGB) nicht mehr verfolgt werden kann.

Dass die Falschdeklaration als Übertretung mit Strafe bedroht ist, steht aber einer Bestrafung wegen Betrugs nicht im Wege, wenn die Merkmale des Betruges erfüllt sind, denn die Bestimmungen der Lebensmittelverordnung wollen nicht einen Betrug privilegieren, wenn dieser durch eine falsche Bezeichnung der Ware begangen worden ist. Die Betrugsmerkmale sind aber hier erfüllt, denn eines Betruges macht sich nach Art. 148 StGB schuldig, wer in der Absicht, sich unrechtmässig zu bereichern, jemanden durch Vorspie-

gelung von Tatsachen arglistig irreführt und so den Irrenden zu einem Verhalten bestimmt, durch das er sich am Vermögen schädigt. Der Beschwerdeführer hat nun nicht bloss verschwiegen, dass der Wein „verschnitten“ war, sondern er hat durch die Verwendung echter und nachgeahmter Etiketten der durch den Vertrieb erstklassiger französischer Weine bekannt gewordenen Firma Thörin mit der Ursprungsbezeichnung „Bourgogne“ oder „Grands crus du Mâconnais“ vorgetäuscht, dass er Weine bester Qualität liefere. Die Käufer wurden somit dadurch geschädigt, dass sie statt eines Qualitätsweines, den sie kaufen wollten und auf den sie nach Kaufvertrag Anspruch hatten, Verschnitt untergeordneter Qualität und von geringerem Wert erhielten. Darin kommt der Wille des Beschwerdeführers zum Ausdruck, sich arglistig unrechtmässig zu bereichern; er hat dies als Weinhändler in fortgesetzter Folge auch gewerbmässig getan.

An und für sich müsste S. also wegen gewerbmässigen Betruges mit Zuchtthaus oder Gefängnis bestraft werden (Art. 148 StGB), da aber nur er selbst und nicht auch die Staatsanwaltschaft rekuriert hat und deshalb eine Verschärfung der Strafe ausgeschlossen ist (Art. 275 Bundesstrafrechtsplege) muss es bei der ausgesprochenen Strafe sein Bewenden haben. Eine Rückweisung an die Vorinstanz kommt auch nicht wegen einer Neubeurteilung der Urteilspublikation in Frage, denn diese ist geboten, wenn sie im öffentlichen Interesse liegt, was hier zutrifft.

Die Beschwerde wurde daher im Sinne der Erwägungen abgewiesen und das angegriffene Urteil bestätigt.

Aus unserer Fachschule

Wiederaufnahme der Kurse

Die drei Sommerkurse unserer Schule haben am 2. April begonnen. Die Zahl der Schüler ist besonders gross, erreicht sie doch mit 55 eine Rekordhöhe und dies trotz dem Ausfall des Vorbereitungskurses.

Von der gesamten Schülerzahl entfallen 60% auf Söhne oder Töchter von Hoteliers; 40% der Schüler sind Welschschweizer. Erfreulich ist die Feststellung, dass etwa 10 Schüler das Maturitätszeugnis besitzen. Das Durchschnittsalter der Teilnehmer am Kochkurs beträgt 10, der Teilnehmer am Servierkurs 21 und die Teilnehmer am Sekretärkurs weisen ein Durchschnittsalter von 23 Jahren auf. Nur 4 junge Leute sind an der neuen Altersgrenze von 17 Jahren zugelassen worden.

Es macht uns besondere Freude zu sehen, dass eine beträchtliche Zahl von Hoteliersöhnen, welche die Krise vom väterlichen Beruf fernhalten, wieder die Lehrausbildung aufnehmen, in der sich ihre Vorfahren ausgezeichnet haben.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen

Höchstpreise für Spargeln

Die Eidg. Preis kontrollstelle verfügt mit sofortiger Wirkung bis auf weiteres für inländische Spargeln per kg netto folgende höchstzulässige Abgabepreise:

	I. Qual. Fr.	II. Qual. Fr.	III. Qual. Fr.
Wallis und Tessin:			
Produzentenpreis	2.35	1.95	1.35
Verladepreis	2.50	2.10	1.50
Engrospreis	2.55	2.15	1.55
Detailpreis	2.95	2.55	1.85

Genf, Lausanne, Neuenburg, Bern und Fribourg:

Abgang Wallis, resp. Tessin	2.50	2.10	1.50
Engrospreis	2.75	2.35	1.75
Detailpreis	3.15	2.75	2.05

Luzern, Zürich, Olten,

Thun, Basel, Schaffhausen:

Abgang Wallis, resp. Tessin	2.50	2.10	1.50
Engrospreis	2.80	2.40	1.80
Detailpreis	3.20	2.80	2.10

St. Gallen u. Graubünden:

Abgang Wallis, resp. Tessin	2.50	2.10	1.50
Engrospreis	2.85	2.45	1.85
Detailpreis	3.25	2.85	2.15

Das fakturierte Verpackungsmaterial ist vom Lieferanten gleichpreisig zurückzunehmen, wenn es franko und in gutem Zustande innert 14 Tagen zurückgesandt wird. Diese Ansätze sind bis auf weiteres gültig. Die festgesetzten Engros- und Detailverkaufspreise verstehen sich auch für ausländische Ware.

Wir erhalten eine erhebliche Zahl von Anfragen über unsere Schule aus dem Ausland, so aus Frankreich, Algerien, England, USA, usw. Wir registrieren mit Genugtuung Briefe, in denen geschrieben steht:

„Mein Vater, ehemaliger Schüler ihrer Schule, wünscht, dass ich den Hotelierberuf in Lausanne erlerne.“

oder:
„Der internationale Ruf Ihrer Schule veranlasst mich, Sie um nähere Auskunft zu bitten.“

oder auch:
„Ich arbeite seit einigen Jahren unter der Leitung des Herrn X., seiner Herkunft nach ein Schweizer, und ich glaube, dass man nur in Ihrem Lande lernt . . .“

WACO- Ventilationsanlagen

schaffen behagliche Luftverhältnisse und tragen dazu bei, Ihren Gästen den Aufenthalt angenehm zu gestalten.

Beratung und Ausführung durch:
WANNER & C^e A.-G. Maschinenfabrik HORGEN

Für den Waschtag:

Kellers **AKO-Bleichwaschmittel** m. Sauerstoff
Kellers **Selfenfloeken** waschen und schäumen wundervoll
Kellers **Oelkerseife** sparsam und gut
Kellers **Bleichsoda** zum Einweichen, Kochen und Spülen

KELLER & C^e, KONOLFINGEN
Chemische und Selfenfabrik Stalden

Zu verkaufen in Davos

In nächster Zeit wird besonderer Umstände halber eine komfortabel eingerichtete und sehr gut gelegene

Pension mit 30 Betten

zum Verkauf gelangen. Interessenten, vorzugsweise gut ausgewiesene Fachleute, Fachleute, Techniker und Schweizer, sowie moderne Hot- und Swing-Musik. Offerten unter Chiffre Vc. 3510 T. an Publicitas Thun.

Gesucht

Saalkocher für Saal und Restauration
Jüngere Portier-Hausarbeiten
Mädchen für Office und Hausarbeiten.

Eintritt nach Uebereinkunft. — Offerten an Hotel Krone, Spiez, Thunsee.

Ausgezeichnetes

Musik-Duo

1 Herr, 1 Dame, noch frei für Sommeraison. Gesang in 12 Sprachen, klassische, Wien, franz., Tessiner und Schweizer, sowie moderne Hot- und Swing-Musik. Offerten unter Chiffre Vc. 3510 T. an Publicitas Thun.

PER OCCASION!

grosse Couch, Länge 285 cm. — Ferner **Canapés, Fauteuils, Stühle, Tische** für Hallen, Fumoirs und Damenzimmer.
Schöne Brise-Bise u. Vorhänge.

Anfragen bei
WETLI & C^e, Ameublements, BERN
Gegründet 1838 Junckerstrasse 1

SOFORT ZU VERKAUFEN

Flott im Betriebstehendes

HOTEL

mit grossem Restaurant

grosser Gartenwirtschaft, an verkehrsreichster Lage der Zentralschweiz (grosser Wallfahrts- und Luftkurort), ist samt grossem Inventar infolge allzustark vorgeschrittenen Alter unter denkbar günstigen Kauf- und Zahlungsbedingungen sofort zu verkaufen. Rendite ausgewiesen. Für strahlende Leute erstklassige Existenz. Offerten sind zu richten unter Chiffre F 33683 Lz an Publicitas Luzern.

Gesucht nach Schuls-Taxasp

in mittelgrosses Kurhotel, auf kommenden Sommer:

Kaffee-Personalköchin
Magazin-Officegouvernante
Bürofräulein mit allen Büroarbeiten vertraut
Casserolier-Küchenbursche
Wäscherin (Maschinenbetrieb)
Jüngere Glätzerin

Offerten unter Chiffre M.K. 2335 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Der Lenzburger-Garten

Der Stand der Kulturen ermöglicht bereits eine gewisse Beurteilung der Ernte-Aussichten:

Spinat:

Das sonnige, trockene Wetter der letzten Wochen war dem Wachstum dieses Frühgemüses wohl zuträglich. Sollte die Trockenheit jedoch weiterhin andauern und nicht bald ausgiebiger Regen fallen, so werden sich die Erträge in sehr bescheidenen Rahmen halten.

Erbsen:

Die Aussaat erfolgte unter günstigen Witterungsbedingungen. Falls keine außergewöhnlichen Schäden eintreten, was bei Erbsen selten vorkommt, kann mindestens mit einer Ernte im letztjährigen Umfang gerechnet werden.

Schwarze Kirschen:

Nach drei Jahren ausgiebiger Ernte scheint für 1945 eine neue Rekorderte bevorzustehen. Die Blüte vollzog sich bei herrlichem Wetter und die prachtvoll blühenden Bäume boten landauf und landab eine wahre Augenweide.

harder Frost mehr ein, so kann mit einer guten Ernte gerechnet werden. Bekanntlich ergeben unsere Weichselkirschen mit ihrem würzigen, leicht säuerlichen Geschmack eine der beliebtesten Lenzburger Confitüren. Auch als Belegfrüchte für Kuchen und andere Süßspeisen sind Weichseln besonders geschätzt.

Wohl keine Pflanze in den Lenzburger Kulturen entwickelt sich so rasch, beinahe pilzartig, wie der Rhabarber-Stock. Noch vor wenigen Wochen war er unsichtbar — mit den ersten Frühjahrs-Sonnenstrahlen brachen die roten Köpfe aus der Erde hervor und entfalteten sich in kurzer Zeit zu gewaltigen Stengeln, die demnachst erntet und zu Confitüre verarbeitet werden können. Rhabarber verwenden wir ausschließlich als Beimischung zu Johannisbeeren oder Erdbeeren, wozu sie sich dank ihrer erfrischenden, natürlichen Fruchtsäure besonders eignet. Die vorzüglichen Sorten

Erdbeer und Rhabarber sowie Johannisbeer und Rhabarber sind auch sehr günstig im Preis.

Brennstoff-Problem:

Daß dieses Problem akut, ja sogar sehr akut ist, weiß jedermann. Auch uns bedrückt die Knappheit an Brennstoffen schwere Sorgen. Es wäre wirklich schade, wenn die in Aussicht stehende große Ernte infolge Brennstoff-Mangels nicht voll verwertet und den Nahrungs-Reserven unseres Volkes zugeführt werden könnte.

Aus unserem Garten: Weichseln u. Rhabarber

Bei idealem Frühlingwetter blühten dieses Jahr die Weichselkirschen-Bäume: wie herrliche, schneeweiße Riesentraube waren sie anzusehen. Tritt kein

Conservenfabrik Lenzburg
vom **Henckell & Roth**

Das schöne Wetter hat den Semesteranfang begünstigt. Die benachbarten Sportplätze üben ihre Anziehungskraft auf die Sportsleute aus, die sich während ihrer freien Stunden auf ihnen tummeln. Die Programme bieten immer wieder Neuerungen und Vervollkommnungen, wie sie durch die gemachten Erfahrungen diktiert werden.

Die Sommerreife 1945 scheint uns von sehr guter Qualität zu sein. Hoffen wir, dass der Enthusiasmus und der gute Wille von Dauer sein werden!

Hoteliere, die ihr am 7. und 8. Juni der Delegiertenversammlung in Genf bewohnt, benützt die Gelegenheit zu einem kurzen Aufenthalt in Lausanne und besucht unsere Schule. Ihr werdet Euch Rechenschaft geben können, dass hier gute Arbeit geleistet wird.

Der Direktor:
Georges Duttweiler.

Aus den Verbänden

Verkehrsverein Zentralschweiz

Der Verkehrsverein Zentralschweiz lädt seine Mitglieder auf den 1. Mai, 14.15 Uhr, ins Hotel «Unions», Luzern, zu seiner ordentlichen Generalversammlung ein. Neben den üblichen Traktanden figuriert auf der Traktandenliste eine Orientierung durch Herrn alt Ständerat Amstalden über die Gründung des Verkehrsverbandes Zentralschweiz sowie die Umwandlung des Vereins in den Hotelierverein Zentralschweiz. Diese Umwandlung kann erst erfolgen, wenn der Verkehrsverband Zentralschweiz gegründet ist. Die Generalversammlung vom 1. Mai wird daher grundsätzlich über die geplante Reorganisation zu beschließen haben.

Wie einer Orientierung über die in Aussicht genommene Gründung des Verkehrsverbandes Zentralschweiz zu entnehmen ist, soll der neue Verband durch Sammlung aller Verkehrsinteressenten der Zentralschweiz eine stärkere materielle und moralische Basis zur Durchführung der ihm obliegenden Aufgaben, namentlich auf dem Gebiet der Verkehrsverbundung, unter Beseitigung der bestehenden Doppelspurigkeiten schaffen, um der Zentralschweiz jene verkehrspolitische Stellung zu sichern, die ihr auf Grund ihrer Geschichte und verkehrspolitischen Bedeutung zukommt.

Aus den Sektionen

Berner Hotelier-Verein

Der Berner Hotelier-Verein tagte am 19. April unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Herrn O. Frick, im Hotel Bellevue-Palace in Bern. Zum schriftlich vorgelegten Jahresbericht machte Sekretär Budliger ergänzende Ausführungen. Vor allem galten seine kritischen Bemerkungen der Eidgenössischen Kommission, die gesehen davon, dass die bestehenden Vorschriften den Bedürfnissen des Gewerbes nicht entsprechen, ist besonders die kleinliche Behandlung von Bagatelldfällen zu beanstanden. Als besonders wichtige Aufgaben der nächsten Zukunft bezeichnete der Referent die Hotelenerneuerungsaktion, die berufliche Ausbildung im Gastgewerbe und die loyale Zusammenarbeit mit den Angestelltenverbänden mit Bezug auf die Regelung der sozialen Fragen. In dieser Hinsicht hat der Verein mit dem bernischen Gesamtarbeits-

vertrag vom 27. Juli 1942 und dem 1944 in Kraft gesetzten Vertrag über die Minimallöhne der Köche gute Erfahrungen gemacht. Jahresrechnung und Budget wurden gemäss den Anträgen von Kassier J. Gauner, unter bester Verdankung für die geleistete grosse Arbeit, genehmigt. Über die Hotelenerneuerungsaktion in einem vorzüglichen Vortrag Herr Walter Bossi, Beauftragter des Schweizer Hotelier-Vereins. Im Hinblick auf das von den Behörden aufgestellte Arbeitsbeschaffungsprogramm für die Nachkriegszeit erklärten sich die Berner Hoteliers bereit, ihrerseits Projekte für Umbauten und Renovierungen vorzubereiten, um die Bestrebungen der Behörden nach Kräften unterstützen zu können. Jeder einzelne Betriebsinhaber wird nach Kräften mitwirken, eine allfällige Arbeitslosigkeit zu bekämpfen.

Mit Bedauern wurde der gegenwärtige Stillstand in der Berner Flugplatzfrage festgestellt. Es kann keinem Zweifel unterliegen, dass die Bundesstadt Bern in Zukunft eine Mission zu erfüllen hat, welche ein Abgrenzensein vom internationalen Luftverkehr nicht rechtfertigt. Im Gegenteil muss gerade die Hauptstadt unseres Landes sich in den modernen Verkehr mit allen Ländern intensiv einschalten. Berns Fremdenverkehr, seine Industrie und sein Handel verlangen denselben ebenfalls dringend. Auch die Landwirtschaft ist an einer prosperierenden Wirtschaft und damit an einem raschen und bequemen Verkehr mit dem Ausland interessiert. Aus diesen Gründen ersucht der Berner Hotelier-Verein die Behörden der Stadt und des Kantons dringend, die Berner Flugplatzfrage ungesäumt wieder aufzunehmen und sie so rasch als möglich einer positiven Lösung zuzuführen. Nachdem das Belpmoos den modernen Anforderungen nicht entspricht, ist die Lösung anderswo so zu suchen, dass sie auf Dauerhaftigkeit Anspruch erheben kann.

Die erste Amtsdauer von Herrn Dir. H. Schmid als Mitglied im Zentralvorstand des Schweizer Hotelier-Vereins ist abgelaufen. Mit dem besten Dank für die überragenden Leistungen in den letzten Jahren wird Herr Dir. Schmid mit Einstimmigkeit der kommenden Delegierten-Versammlung zur Wiederverwahl vorgeschlagen. Dem scheidenden Fachlehrer für die Kochlehre an der Gewerbeschule, Herrn H. Duthaler, wurden die jahrelangen Bemühungen um die berufliche Ausbildung im Gastgewerbe bestens verdankt.

In den prächtigen Räumen des Hotel Bellevue-Palace fanden sich anschliessend die Mitglieder mit ihren Damen und den geladenen Gästen zum Familienabend. In einer launigen Ansprache verwies Herr Regierungsrat Dr. M. Gafer, Direktor des Innern des Kantons Bern, auf die Wichtigkeit des Gastwirtschaftsgewerbes. Er gab daher der besonderen Freude über die bestehende gute Zusammenarbeit zwischen Behörden und Berufsverbänden bereiten Ausdruck. In froher Gesellschaft war wiederum Gelegenheit geboten, die gegenseitigen Bande der Kollegialität und Freundschaft erneut zu stärken. MB.

Hotelier-Verein Thun und Umgebung

Der Hotelier-Verein Thun und Umgebung hielt unter dem Vorsitz von Herrn Hunziker-Ritschard zum „Falken“, Thun, am vergangenen Montagmittag im Hotel „Moy“ in Oberhofen eine stark besuchte Tagung ab, die der Hotelenerneuerungsaktion gewidmet war. Zu der Versammlung waren auch die Mitglieder der Nachbarsektion Spiez sowie die Gemeindebehörden des Thunerseesgebietes eingeladen worden. Herr Bossi vom Schweizer Hotelier-Verein in Basel als für die Hotelenerneuerungsaktion beauftragter Sachbearbeiter des Delegierten für Arbeitsbeschaffung, Direktor Zipfel, hielt ein orientierendes Referat

über die geplante Aktion, die sich ganz in den Rahmen des vom Bund projektierten grossen Arbeitsbeschaffungsprogramms im Hochbaubereich einfügt. Die Leistungen von Bund und Kanton sind sehr beträchtlich, doch basieren sie auf einer entsprechenden Leistung der interessierten Gemeinden. Im Maximum sind Bundessubventionen bis zu 35% vorgesehen, wobei weitere 17,5% von Kanton und Gemeinde hälftig aufzubringen wären, so dass die Gesamtsubvention bis zu 52,5% betragen kann. Darüber hinaus stellt die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft zu 2% verzinsliche Kredite auf sog. Meliorationshypotheken bis zum Belaufe von 15% der bestehenden hypothekarischen Belastung, mit Vorrangstellung, zur Verfügung. Auch öffentliche Anlagen, Parks und dergl. sind im Rahmen der Aktion subventionsberechtigt. Den Hoteliers wurde empfohlen, ein summarisches Vorprojekt aufzustellen und der Hotel-Treuhand-Gesellschaft zur Begutachtung zu unterbreiten, worauf erst mit der definitiven Planbearbeitung zu beginnen ist. Es ist jedoch notwendig, dass diese Vorarbeiten sofort gemacht werden, damit man einen Überblick über das voraussichtliche Bauvolumen erhält. Vorgängig sind in den interessierten Gemeinden die Subventionsmöglichkeiten abzuklären. — In der anschliessenden Aussprache wurden von den Hoteliers zahlreiche Fragen gestellt und von Herrn Bossi beantwortet.

Totentafel

† Johann Zwahlen-Bächler, Lenk i. S.

Am 18. April wurde von einer grossen Trauergemeinde Herr Johann Zwahlen-Bächler, gew. Hotelier, zur letzten Ruhestätte geleitet.

Nach seiner fachlichen Ausbildung im In- und Ausland hat der Verstorbene im Jahre 1906 sein elterliches Geschäft, das Hotel Sternchen, Lenk, übernommen. Ein unermüdlicher Arbeitsist, eine ausgesprochene Zuneigung zu seinem Beruf gepaart von gründlichen Fachkenntnissen, sowie ein angeborener Humor stempelten Hans Zwahlen zum tüchtigen, beliebten Hotelier, zum eigentlichen Gastwirt. Mit seiner leutseligen, menschenfreundlichen und bescheidenen Art machte er sich den Gast zum Freund. Zu diesen vielversprechenden Voraussetzungen gesellte sich der glückliche Umstand, dass Herr Zwahlen auf die äusserst wertvolle Mitarbeit seiner Gattin rechnen durfte, die ihm sowohl im engeren Familienkreis als auch im Geschäft zeitliches eine mustergültige Lebensgefährtin war.

Unter diesen Verhältnissen ist es denn auch nicht verwunderlich, dass die rastlose Tätigkeit des Verstorbenen von Erfolg begleitet war, dass im Laufe der Jahre der Sternchen innerhalb der Hotellerie zu einem Begriff geworden ist, zu einer Gaststätte, die sich heute weiterrum eines vorzüglichen Rufes erfreuen darf. Mit dem allzu frühen Ableben von Vater Zwahlen entsteht nicht nur unter den Hinterlassenen eine bleibende Lücke, sondern das gesamte Dorfbild von Lenk wird einer markanten Gestalt beraubt, die ganze Gemeinde verliert einen senkrechten, um das öffentliche Wohl verdienten Bürger, dessen Name mit dem Fremdenort Lenk eng verbunden bleiben wird. P.

Bücherfisch

Schweizerische Monatsschrift DU, Verlag Conzett & Huber, Zürich. — Das Aprilheft der Monatsschrift DU leihl seinen Namen diesmal nicht dem Menschen, sondern den Dingen, den kleinen Dingen vornehmlich, wie ja auch im

Mir sötte-n-üsi Sprach bybhalic!

Warum wird üs i'r düttsche Schwyz, Bi'r Chelti un o bi der Hitz Der „Spyszeddel“ französisch gschribt? Me sötti das bestimnt la blybe. — In Ängland schrybt der „Löntsch“ men änglisch, In Frankrych „ds Menü“ ja französisch. Im dritzte Frych, w wird serviert. Isch „d'Speisefolge“ düttsch notiert. Drum wär's am Platz un o korrikt, Dass gschribt würd im Dialäkt — Der „Spyszeddel“, — de würd verstah Ne Stedter wie der Burema. — Me sötti gwüss es Mal probiere, Für z'gsee, wie d'Schwyzler reagiere. Denn d Schwyzervolch dervo gwüss gwinnt, Wenn äs uf d'Eigenart sech binnt. L. M.

Frühling alles noch im Werden begriffen ist und aus dem Kleinen sich entwickelt. Walter Robert Corti eröffnet das Heft mit einem Aufsatz, der behutsam an die Wunder der organischen und anorganischen Natur und ihre geheimen Bezüge zum Menschen rührt. Voll Entzücken verweilen wir zwischen der Lektüre bei den feinen Federzeichnungen und Aquarellen schweizerischer Künstler, welche mit liebevoller Andacht und grosser Treue der Natur gegenüber in geduldiger Kleinarbeit Käfer und Schnecken und Tannzapfen und Blüten aller Art gezeichnet und gemalt haben. Wer fände nicht Freude an Niklaus Stoeckli's grünschillernder Heuschrecke, an Rudolph Mamprecht's zum Greifen plastischen Haselnüssen, an Johanna Füllschröck's drohigen Spatzen? Aus dieser Sphäre der Hingabe und des beschaulichen Sichversenkens in die Wunder am Wege führt kein geringer Sprung zu den nächsten Bilderseiten, auf denen das Mikroskop und exakte Forscherarbeit die zauberhaften Gebilde des Anorganischen dem Leser erschliessen. Hans R. Schiess schrieb den erläuternden Text zu dieser mehrere Seiten umfassenden Bilderschau. Sinn voll fügt sich der literarische Teil dem gewählten Thema ein, doch bleibt uns nicht Raum genug, die Beiträge alle lobend zu erwähnen.

Adressengesuch

Die bedienungsberechtigten Angestellten, welche während der Zeit vom 15. Juni bis und mit 15. September 1943 in der Pension Aurora, Silvaplana/Grb, beschäftigt gewesen waren, werden ersucht, Ihre Namen und Adressen innert Monatsfrist der Kontrollstelle für die Trinkgeldordnung, Basel, Marktgasse 3, bekanntzugeben.

Ausgabe der nächsten Nummer

Da der 1. Mai in Basel gesetzlicher Feiertag ist und infolgedessen die Bureaux geschlossen bleiben müssen, gelangt die nächste Nummer mit einem Tag Verspätung zur Postspedition.

Administration der Hotel-Revue.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod



Rhum Negrita

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

Zu kaufen gesucht
HOTEL-AKTION
nur grösseres Paket eines sanieren Unternehmens. Ausführliche Offerten erbeiben unter Chiffre D. 33801 K. an Publicitas Zürich.

Gesucht
auf anfangs Juni in mittl. Badehotel (Grb.)
1 Bademeisterin-Masseuse
1 Heizer
Offerten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre B. H. 2398 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtiger Kellner, seit 20 Jahren im Fach tätig, sucht Stelle als
Chef de service
38 Jahre alt, Deutsch, Französisch und Englisch. Beste Referenzen. Coll. Offerten unter Chiffre F. D. 2415 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Etablissement de cure d'altitude chercho
1 gouvernante d'étage
1 fille de salle
Place à l'année.
Prière d'adresser offres avec copies de certificats, photo et présentions de salaires sous chiffre E. T. 2405 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Flotte Tochter
sucht Stelle für Saal od. Rest. nach Luzern oder Vierwaldstättersee. Auskunft erteilt Frau Willi, Solothurnstr. 17, Olten, Telefon 5 28 40.

Portier-Hausbursche
sucht gute Stelle in Hotel oder Kurhaus ins Bündnerland. Auskunft erteilt Frau Willi, Solothurnstr. 17, Olten, Tel. 5 28 40.

Gesucht
eine tüchtige und selbständige
Chef-Köchin
Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Krone, Spiez.

Couple hôtelier
meilleure formation et références ler ordre
cherche direction
d'un hôtel de 1er rang. Achat ou location en ville d'un hôtel ou restaurant pas exclud. — Offres sous chiffre C. H. 2367 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Chef de cuisine
pouvant fournir meilleures références
cherche place
pour la saison d'été ou à l'année. Ecrire sous chiffre J. H. 2418 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Auf Monat Mai/Juni ist
Kochlehrstelle
frei für jungen, strebsamen Burschen in gutgehendem Bahnhöfhotel Zentralschweiz. Allseitige Ausbildung mit Prüfungsabschluss. Kost und Logis im Haus. Anfragen unter Chiffre B. B. 2409 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Per Occasion zu kaufen gesucht
guterhaltene
Antreibmaschine
für Saal
wenn möglich Marke „Suter“
Angebot unter Chiffre U. L. 2339 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Pianiste de jazz
cherche engagement
dans hôtel, restaurant ou bar.
Faire offre à Mme. Fischer, Montheron sur Lausanne, Téléphone 30212.

Gesucht jüngere
Köchin
Eintritt nach Übereinkunft, Anfangslohn Fr. 160.—, 3 Küchenmädchen vorhanden. Offerten an Rest. Geis, Zarau, Tel. 2 31 03.

Zu verkaufen
aus Privathaus, sehr gut erhaltenes franz.
Billard
mit 8 Queues und 4 Kugeln. Grösse 110/220 cm. Anfragen unter Chiffre C. 2331 an das Annoncenbüro Paul Schnoring, St. Gallen.

Lingere Zimmermädchen und Portier
gut im Fache bewandert, suchen Stelle auf 1. Juni, wenn möglich im gleichen Betrieb oder gleiche Umgebung. Zürich und Basel bevorzugt. Offerten mit Gehaltsangaben erbeiben an Chiffre A. C. 234, Hauptpostamt, St. Gallen.

RÉARGENTURE
et réparation de tout matériel d'hôtel sous exécution avec soin et garanties par
FORFÈVRERIE CHRISTOPLE S.A. à PESEUX (NEUCHÂTEL)
Devis gratuits et sans engagement. Représentants à disposition.
105 ans d'expérience; 20 ans de fabrication suisse.

22jähriges Fräulein mit Handelschulkursen und Bureaupraxis
sucht Anstellung als
Hotelsekretärin
Deutsch, Franz. und etwas Englisch. Verlangt wird gute Behandlung, rechter Lohn nebst freier Kost und Logis. Offerten sind zu richten an Frä. Hilda Kuhn, postlagernd, Rheinfeld.

Elektrische Glättmaschine
Marke Siemens 220 Volt, in gutem Zustande à Fr. 450.—. W. Frey, Basel, Dornacherstrasse 113, Telefon 4 40 68.

Gesucht
Kochlehrling
2 Zimmermädchen
Jahresstellen. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugnisfotos und Bild unter Chiffre M. T. 2414 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

II. Barmaid
evtl. Anführerin, gesucht
Gut präsentierender, servicekundiger Tochter ist Gelegenheit geboten, sich im Fach auszubilden. Alter nicht unter 24 Jahren. Offerten unter Chiffre B. A. 2423 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

HOTEL
mindestens 60 Betten, von erfahrenem Hotelfachmann
zu kaufen gesucht
Lage: bedeutend, Fremdenplatz im Tessin, grösster Stadt oder bekannter Bade- und Kurort der Schweiz. Ausführliche Angebote unter Chiffre Kc 5903 Z an Publicitas Zürich.

filie de salle
Faire offres avec copies de certificats et photo à l'Hôtel des Trois Rois, Le Locle.

Règlements d'apprentissage

Pénurie de personnel, manque d'employé, absence de main-d'œuvre, telles sont hélas! les expressions qui reviennent le plus souvent dans la conversation des hôteliers qui parlent de l'exploitation de leurs établissements, et tel est malheureusement l'état de choses qui préoccupe énormément l'hôtellerie et la restauration, non seulement pour les temps présents, mais surtout pour l'avenir. On ne forme pas des employés qualifiés du jour au lendemain et si le personnel n'est pas suffisant à l'heure actuelle, si les jeunes se détournent des professions hôtelières, on se demande avec angoisse quelle sera la situation dans quelques années pour peu que le tourisme international reprenne, ne serait-ce que partiellement, et que les grands hôtels qui sont actuellement fermés rouvrent leurs portes. Mais dans ce domaine, comme dans bien d'autres, il ne suffit pas de scruter anxieusement l'horizon et de gémir, il faut prévoir, prendre des mesures et agir. La Société suisse des hôteliers n'est pas restée en arrière, elle a été au contraire une des premières à agir en ouvrant, au plus gros de la tourmente, son *Ecole hôtelière de Lausanne-Cour*, et en secondant, autant qu'elle le pouvait, la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants qui s'occupe depuis longtemps déjà de questions d'apprentissage dans l'hôtellerie et du relèvement de la profession de sommelier. Cette commission vient de voir ses efforts couronnés de succès puisque le département fédéral de l'économie publique a fait publier, en date du 3 mars, un *règlement d'apprentissage du personnel de service dans l'industrie hôtelière et de la restauration*, accompagné d'un *règlement sur les exigences minimums des examens de fin d'apprentissage de cette profession*, ainsi qu'un *règlement d'apprentissage pour le personnel de cuisine dans l'industrie hôtelière et la restauration*, qui est également suivi d'un *règlement concernant les exigences minimums de l'examen de fin d'apprentissage pour le personnel de cuisine*.

Nous examinerons plus loin ces règlements dans leurs grandes lignes, mais nous voulons d'abord faire le point et rappeler comment se pose actuellement

le problème des apprentis.

Un rapport de notre service professionnel de placement montre en effet que la faible demande de places d'apprentissage cause de gros soucis aux milieux hôteliers. Il suffit pour se rendre compte de la gravité de la situation de se référer au tableau suivant qui montre le nombre de places d'apprentis demandées et offertes que notre service de placement a enregistrées au cours de l'année 1944.

	Places d'apprentis vacantes	Demandes de places d'apprentis
Apprentis cuisiniers	139	68
Apprentis sommeliers	90	43
Apprentis sommelières	537	120
Apprentis caissières	251	27
Apprentis femmes de chambre	345	52
	1362	310

Alors qu'avant la guerre, on se trouvait dans une situation absolument contraire et que l'on avait peine à placer les apprentis qui voulaient entrer dans la carrière, on constate que, l'année dernière, notre seul service de placement a enregistré 1052 offres de place d'apprenti de plus que le nombre de candidats à l'apprentissage qui étaient inscrits dans ses registres. Une telle situation, si elle devait se prolonger, deviendrait insupportable puisqu'elle contribuerait immanquablement à accroître la pénurie de personnel qualifié pour l'après-guerre.

Quelles sont les causes de cet état de choses? Il est hors de doute que la crise traversée par notre industrie a joué un grand rôle. Dans une époque bouleversée comme la

nôtre, on aspire surtout à la *sécurité* et la situation de maintes entreprises ne leur a pas toujours permis (nous pensons spécialement aux années de forte crise qu'ont été 1940 et 1941) de rétribuer convenablement leur personnel. La brièveté des saisons en ces années-là a aussi obligé maint employé à regagner son domicile plus tôt qu'il ne l'aurait voulu et avec une bourse moins bien garnie qu'il ne l'espérait. Les jeunes gens de la campagne qui, attirés par la ville se lançaient volontiers dans un apprentissage de sommelier ou de cuisinier, sont maintenant obligés de demeurer à la maison où l'on a absolument besoin d'eux, vu le manque de main-d'œuvre. En outre, les écoles de recrue, que l'on commence à l'heure actuelle à 19, si ce n'est 18 ans, et qui sont suivies de longues périodes de service militaire, contribuent à aggraver la situation, car le jeune homme qui suit que son apprentissage ou ses débuts dans la carrière seront constamment interrompus par des relèves ou des mobilisations n'est pas pressé de prendre une décision. Enfin, il faut le reconnaître franchement, les hôteliers qui, au cours des bonnes années, ne se sont pas souciés d'engager des apprentis ou, s'ils en ont engagés, ne se sont pas préoccupés suffisamment de leur donner, ou de leur faire donner, une bonne formation professionnelle, portent aussi leur part de responsabilité dans cette aventure.

Il n'y a pas de doute non plus que, si l'apprentissage des professions hôtelières avait été davantage réglementé officiellement, on aurait vu moins d'employés abandonner leur métier pour entrer dans les usines, car quelqu'un qui a appris une profession, et surtout qui a fait des sacrifices pour en acquérir les notions essentielles, se sent davantage lié à sa carrière que quelqu'un qui n'a exercé une fonction qu'accessoirement, parce qu'il y trouvait profit, et qui est prêt à chercher autre chose dès que les affaires ne vont plus. C'est pourquoi l'on peut être heureux de voir le département fédéral de l'économie publique sanctionner les efforts de la commission professionnelle pour les hôtels et restaurants, et ceux de la section de l'enseignement professionnel de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, en édictant les règlements sus-mentionnés.

Il est clair que maintenant la majorité des hôteliers ont compris quel était leur devoir, qu'ils sont disposés à engager des apprentis et à leur consacrer tous leurs soins. Nous n'en voulons pour preuve que le nombre considérable de demandes d'apprentis enregistrées ces derniers temps. L'amélioration de la situation des employés, garantie dans plusieurs cantons par les nouveaux contrats collectifs de travail conclus d'entente entre les organisations patronales et du personnel, puis ratifiés par les autorités, doit aussi encourager les jeunes gens à se lancer dans une branche d'industrie qui, de l'avis unanime, est appelée à prendre, sitôt que les circonstances le permettront, un essor enviable. D'autre part, il est certain que les conseillers de profession — de plus en plus consultés par les parents qui ne savent dans quelle direction orienter leurs enfants — qui hésitaient jusqu'à présent à recommander les professions hôtelières, rassurés par les bonnes dispositions des hôteliers et par les nouvelles garanties ci-dessus, dirigeront vers notre industrie tous les sujets qui paraîtront aptes à ces professions. Voyons maintenant les principales prescriptions des nouveaux règlements d'apprentissage:

Règlement pour l'apprentissage de sommelier et de sommelière

Le premier de ces règlements est donc celui réglant l'apprentissage du personnel de service, qui dure deux ans pour les sommeliers et une année et demie pour les sommelières. Il est prévu que, dans des cas déterminés, l'autorité cantonale compétente peut autoriser une modification de la durée d'apprentissage.

La profession de sommelier et de sommelière exigeant de ceux qui s'y vouent des efforts particuliers, il est entendu que la jeune fille devra être âgée de 18 ans révolus, et le jeune homme de 16 ans révolus, pour entrer en apprentissage, sous réserve des prescriptions cantonales concernant l'âge minimum des personnes occupées dans les hôtels et restaurants. De plus, vu l'importance de la connaissance des langues étrangères, il est recommandé aux apprentis et aux apprenties de séjourner, avant leur entrée en apprentissage, au moins un an dans une région de langue étrangère.

Seuls pourront former des sommeliers et des sommelières, au sens du présent règlement, les établissements appropriés ainsi que les pensions exploitées commercialement. On considère comme établissements appropriés ceux qui sont ouverts toute l'année (exploitation permanente) et qui disposent, de manière durable, de personnel qualifié. L'ampleur de l'exploitation doit garantir aux apprentis qu'ils acquerront ainsi les connaissances professionnelles approfondies nécessaires, conformément au programme d'apprentissage.

Les établissements saisonniers pourront aussi, avec l'autorisation de l'autorité cantonale compétente, former des apprentis ou des apprenties s'ils prennent des mesures permettant de continuer sans interruption et de compléter l'apprentissage dans un autre établissement approprié. Il est recommandé aux autorités cantonales, avec les concours des associations professionnelles intéressées, d'établir une liste des établissements propres à former des apprentis et des apprenties.

Les établissements occupant jusqu'à 3 sommeliers ou sommelières qualifiés pourront former un apprenti ou une apprentie à la fois. Le nombre d'apprentis possible augmente avec le nombre d'employés qualifiés occupés continuellement, mais ne pourra pas dépasser 5 (apprentis et apprenties comptés ensemble).

Nous n'entrerons pas dans les détails du programme d'apprentissage qui comprend tous les points qu'un bon sommelier ou une bonne sommelière doivent connaître et qui comporte un côté théorique et un côté pratique.

Pour les jeunes filles qui ne peuvent entrer en apprentissage qu'à l'âge de 18 ans, on admet qu'elles occuperont l'intervalle entre la sortie des écoles et le début de l'apprentissage en exerçant déjà une activité dans un établissement propre à former les apprentis, ou en acquérant une formation ménagère au cours d'un apprentissage ménager, d'un stage dans un ménage hors de sa propre famille, ou d'un séjour dans une région de langue étrangère.

Le dit règlement, qui remplace les dispositions relatives à la profession de sommelier du règlement du 12 novembre 1935, entrera en vigueur le 1er janvier 1946.

Le règlement pour les exigences minimums des examens de fin d'apprentissage du personnel de service de l'hôtellerie et de la restauration ne fait que de donner plus de force au règlement d'apprentissage en précisant la manière dont se déroulera l'examen d'apprentissage.

Règlement pour l'apprentissage de cuisinier et de cuisinière

Ce règlement est dans ces grandes lignes tout à fait semblable à celui valable pour les sommeliers et les sommelières. Nous nous bornerons donc à constater que la durée d'apprentissage pour les cuisiniers est différente, puisqu'elle est fixée à deux ans et demi et que, pour eux, il n'est pas prévu d'âge minimum. Pour les cuisinières comme pour les sommelières, la durée de l'apprentissage est d'une année et demie et l'âge minimum de 18 ans. Toutes les dispositions ou recommandations que nous venons de citer pour les sommeliers sont aussi applicables aux cuisinières.

Quant au nombre d'apprentis ou d'apprenties qu'un établissement peut former, il est limité pour les cuisiniers et cuisinières à 4, et ceci dans les proportions suivantes: 1 apprenti pour 1 ou 2 cuisiniers qualifiés, 2 apprentis à la fois pour un nombre de 3 à 10 cuisiniers, 3 pour 11 à 20 cuisiniers et 4 pour plus de 21 cuisiniers ou cuisinières.

Le programme d'apprentissage garantit également la complète formation professionnelle de cette catégorie d'employés. Ce règlement est entré en vigueur le 1er avril 1945.

Il est clair que les règlements sur les exigences minimums des examens de fin d'apprentissage, aussi bien pour le personnel de cuisine que pour le personnel de service de l'hôtellerie et de la restauration, donnent la garantie que les examens seront pris au sérieux et permettront de contrôler, autant le travail effectué par l'apprenti que la manière dont l'enseignement professionnel a été donné. On peut être sûr qu'hôteliers et restaurateurs, ainsi que leur personnel supérieur de cuisine et de restaurant d'une part, et apprentis et apprenties, d'autre part, y trouveront un encouragement à accomplir leur tâche le mieux possible. Les conditions de travail tendent à s'améliorer, la garantie d'un apprentissage sérieux et d'une profession rémunératrice est donnée. Il ne reste donc plus qu'à espérer que les apprentis qui veulent assurer leur avenir après la guerre afflueront bientôt de nouveau vers les professions hôtelières, et que les patrons, sans se laisser décourager par la situation présente, conserveront la ferme volonté qu'ils manifestent ac-

tuellement d'engager et de s'occuper spécialement de leurs apprentis, afin d'en faire des employés de carrière qualifiés, tels que ceux qui ont contribué, il y a quelques décennies, à faire de notre hôtellerie la première du monde. N.

Réquisitions d'hôtels

Les événements militaires de ces derniers mois font prévoir que nos frontières, celles du Nord et de l'Est en particulier, verront à leur tour affluer des réfugiés. Aussi, prenant ses précautions pour être prêt à toute éventualité, le service territorial du commandement de l'armée a préocupe déjà de trouver des locaux dont il puisse disposer pour héberger les malheureux qui viendraient nous demander asile. Il a naturellement pensé aux hôtels qui ne sont plus en exploitation ou qui sont temporairement fermés. C'est la raison pour laquelle des détachés de ce service territorial sont en train de parcourir le pays pour chercher des immeubles appropriés. Malheureusement ce terme appropriés nous semble avoir un sens bien élastique pour ces Messieurs de l'internement, puisqu'on nous signale qu'ils ont prévu la réquisition, en cas de besoin, d'hôtels particulièrement bien situés ou aménagés, dont le rang donnait même le ton à toute une station ou région touristique, et qui ont été régulièrement exploités pendant la saison. Cette manière de procéder a évidemment causé quelque inquiétude à plusieurs de nos membres, qui, appuyés par la Société centrale, ont énergiquement protesté auprès des offices militaires compétents. A la suite de ces réclamations, le service territorial du commandement de l'armée a adressé à l'un de nos membres et à notre bureau central une lettre dont nous traduisons, sans commentaire, les passages suivants qui intéresseront certainement les hôteliers:

«Pour loger les réfugiés et, ces derniers temps, pour loger également des compatriotes qui reviennent de l'étranger, le service territorial a recours en tout premier lieu à ses propres camps et, en second lieu, à des hôtels. Pour ces derniers, il est aussi fait une différence entre les établissements qui sont exploités et ceux qui ne le sont pas. Naturellement que les hôtels vides, sans inventaire, ne peuvent être pris en considération que pour l'installation de dortoirs avec paillasse».

Ce n'est que si le flot de réfugiés prend une ampleur telle que les logements ci-dessus mentionnés ne suffisent plus, qu'il faudra envisager de réquisitionner une partie des hôtels qui sont en exploitation.

Mais pour le moment, les choses n'en sont pas encore là. Il faut espérer que, du fait des mesures de surveillance qui ont été prises à temps aux frontières en question, et du fait que de nombreux réfugiés, ressortissants des pays libérés, peuvent être acheminés presque immédiatement vers leur patrie, la menace qui plane sur l'hôtellerie n'aura pas besoin d'être mise à exécution.

A propos des dettes en points de viande

Nous avons publié dans le N° 14 de notre journal un communiqué de l'OGA — qui avait paru il y a quelques semaines déjà dans la partie allemande de notre organe, mais que nous avions dû retarder faute de place — qui déclarait que les dettes en points de viande devaient être sévèrement punies et qui rappelait les prescriptions relatives aux avances et aux comptes-courants dont bénéficiaient les hôteliers. On nous demande quelle est notre attitude à cet égard car quelques-uns de nos membres ont cru de ce fait que notre Société approuvait les mesures extraordinairement sévères, puisqu'en certains cas une instruction pénale a même été engagée contre les débiteurs en points de viande, de l'Office de guerre pour l'alimentation. Or ce n'est nullement le cas. Nous savons parfaitement que si quelques hôteliers et restaurateurs sont actuellement dans une situation pénible dans ce domaine, cela n'est pas de leur faute, car ils n'avaient aucun intérêt à accroître de telle façon leurs dépenses, mais c'est parce qu'ils y ont été poussés par une clientèle exigeante qui ne se rend nullement compte de l'état de notre approvisionnement. Ils devraient de plus lutter contre la concurrence de divers petits établissements ayant un train de campagne et, par conséquent eux-mêmes producteurs, qui pouvaient enfreindre les prescriptions et servir des portions de viande plus fortes que la moyenne, sans pour cela contracter des dettes en points de viande, tout en échappant ainsi aux foudres de l'OGA. Nous savons toujours protester et nous continuons de nos dettes exigées par l'autorité ce nous arrivons, lorsque l'enquête à ce sujet a été faite, que l'on passe l'éponge sur un passé regrettable, mais dû aux circonstances. C'était le seul moyen de liquider vraiment la question et d'éviter de mettre certains hôteliers dans une situation souvent inextricable, étant donné l'exiguité des rations de viande actuellement distribuées d'ailleurs à intervenir chaque fois que nous le pouvons en faveur de ces hôteliers-là.

Nous savons d'autre part que la grande majorité des hôteliers sont fermement décidés à observer scrupuleusement les prescriptions en matière de rationnement, mais il en est quand même peut-être quelques-uns — qui jusqu'à présent, sont parfaitement en règle avec l'économie de guerre — qui pourraient se laisser

Standseilbahnen

Luftseilbahnen und Förderwinden
 Schlittenaufzüge (Funibahnen)
 Eisenbahn- und Zahnradbahnmateriale
Giesserei Bern

Gesellschaft der Ludw. von Roll'schen Eisenwerke A. G.



Nr. 6147 BRB 3.10.29

195



GARTENMÖBEL

für Garten- und Terrassenbestuhlungen wirken vornehm und einladend.
 Ein Versuch beweist es Ihnen! Verlangen Sie unverbindlich Prospekte.
 (Verkauf nur an Wiederverkäufer.)

BASLER EISENMÖBELFABRIK AG. SISSACH

VORM. TH. BREUNLIN & CO. — TELEFON 740 22

Linges blancs pur coton

40/80 cm., vente libre au prix de fr. 1.50 pièce, par 50 pièces minimum. Ech. sur dem. MAXOR SA., 69, Eaux-Vives, GENEVE.

Tüchtige
Masseuse
 Fusspflegerin und Bademeisterin

sucht Saison- oder Jahresstelle. Magda Schoch, Zentralstr. 139, Zürich 3.



GESUCHT

zum sofortigen Eintritt für die Führung eines grösseren Pensionsbetriebes, tüchtige, versierte und selbständige

Leiterin

Alter 30-40 Jahre. Französisch u. Deutsch Bedienung. Jahresstelle. Offert. mit Photo und Zeugniskopien sowie Gehaltsansprüchen unter Chiffre G.R. 2393 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche
 pour entrée immédiate ou à convenir une bonne

sommelière

Faire offres avec photo au Restaurant Strauss, Neuchâtel.

On demande bonne

cuisinière

pour clinique. Entrée en service le 1er mai 1945. Adresser offres avec prétentions et copies de certificats sous chiffre E. M. 2390 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

BARMAID

mit guten Ref., sprachkundig, sucht Stelle für sofort in Hotelbar. Offerten unter Chiffre E. Y. 2378 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Oberkellner-Chef de service

deutsch, franz. und englisch sprechend, mit guten Bar-Kenntnissen
 sucht Vertretungsstellen
 sich melden unter Chiffre A. Z. 2392 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Barmaid

Junge, flotte

GUISINIER

Faire offres avec certificats et prétentions de salaire au Restaurant Strauss, Neuchâtel.

Bar-Kellner

gesucht

Alter 24 bis 30 Jahre, deutsch, französisch und englisch sprechend. In Frage kommt tüchtiger, zuverlässiger und bestempfohlener Chef de rang. Beste Gelegenheit, sich nebenbei zum Barman auszubilden. Ohne sehr gute Zeugnisse und Referenzen Anmeldung umniht. Offerten wolle man bitte richten an Postfach Transit Nr. 750, Bern.

Restaurationskellner

gesucht

in gute Jahresstelle. Gebl. Offerten von bestausgewiesenen Bewerberinnen unter Chiffre R. T. 2404 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

2 Etagen-Portiers
 Jg. Gouvernante-Stütze der Hotellersfrau
 Selbst. Lingere-Glätterin
 Küchenchef Eintritt Mitte Mai
 Kaffee-Köchin
 Personalköchin
 Casserolier
 2 Saal-Restauranttöchter
 Hallentochter
 Hausmädchen

Eintritt Anfang Mai. Saison bis Oktober. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Salmenhotel, Rheinfelden.

Gesucht in Jahresstellen

Gäste-Zimmermädchen
 Angestellten-Zimmermädchen
 Glätterin
 Kellerbursche

Offerten mit Zeugnisschriften und Bild sind einzureichen an Hotel Baur au Lac, Zürich.

Hotellersohn

26jährig, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit besten Referenzen (In- und Ausland), sucht Vertretungsstellen als

Gérant, Chef de réception
 Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten unter Chiffre H. S. 2408 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für die Sommersaison

Sekretärin
 (Anfangsstelle) und eine
Saaltöchter

für die Saison. Eintritt nach Uebereink. Offert. an Hotel Neshorn, Ried, Löttschental (Wallis), Tel. 6.

Wir suchen auf den 15. Juli 1945 tüchtiges

Zimmermädchen

perfekt französisch sprechend. Jahresstelle. Schriftliche Offerten unter Beilage von Zeugniskopien und Photo sind zu richten an: 'Direktion Hotel des Bergues Genf.

Diplomaten-Haushalt in Bern sucht tüchtige

KÖCHIN

4 Personen und zuweilen einige Gäste. Lohn Fr. 130.— monatlich. Kost und Logis im Hause. Kenntnis der französischen Sprache erwünscht. Gebl. Offerten unter Chiffre D. H. 2421 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

Koch oder evtl. **Köchin**

in gut bürgerlichen Landgasthof mit Pension. Eintritt baldmöglichst. Gebl. Offerten an Kurhaus Riehenstr., Küssnacht a. R. Tel. 611 32.

ERSTKLASSHOTEL IN ZÜRICH SUCHT in Jahresstelle

Direktions-Sekretärin

Deutsch, französisch und englisch korrespondierende Bewerberinnen belieben Offerten mit Zeugnisschriften und Photo einzureichen unter Chiffre D. S. 2410 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach dem Berner Oberland für kommende Saison. Eintritt Ende Juni:

Saaltöchter
 tüchtiger **Aide de cuisine**
Etagenportier
Zimmermädchen
Unterportier, Hausbursche
Officemädchen
Lingeriemädchen
Küchenbursche
Casserolier

Offerten unter Chiffre B. O. 2407 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Billig zu verkaufen!

Hotel-Kochherd

Grösse 2070/1175/800 mm mit 2 Kochlöchern, je 2 Brat- und Wärmeföhen 400/220/840 mm. Seitlich je 2 Tellerwärmer 810/230/970 mm, links und rechts 2 eingebaute Kupferboiler 220/160/1000 mm. Neu revidiert, für Holz- und Kohlenfeuerung. Werner Christen, Kaminfermeier, Wollenschlössen, Tel. 6 89 42.

BAR-DUO

frei ab 1. Juni
 Anfr. erbeten an K. Strohmeyer, Belchenstr. 12, Basel.

ZIEHUNG

16. MAI

1 Treffer zu Fr. 20 000.—
 1 Treffer zu Fr. 10 000.—
 1 Treffer zu Fr. 5 000.—
 2 Treffer zu Fr. 2 000.—
 40 Treffer zu Fr. 1 000.—
 100 Treffer zu Fr. 300.—
 300 Treffer zu Fr. 100.—
 300 Treffer zu Fr. 100.—
 400 Treffer zu Fr. 50.—
 1200 Treffer zu Fr. 40.—
 2000 Treffer zu Fr. 25.—
 18 000 Treffer zu Fr. 15.—
 20 000 Treffer zu Fr. 10.—
 11 Trostpreise zu Fr. 5.—
 100.—

200 Extra-Treffer zu Fr. 45.—

Landes-Lotterie

Einzel-Lose Fr. 5.—, Serien zu 10 Losen unter dem «Roten Kleblattu-Verschluß» Fr. 50.— erhältlich bei allen Losverkaufsstellen und Banken. Einzahlungen an Landes-Lotterie Zürich VIII 27 600

Zu kaufen gesucht einige starke ältere

AUTOS

Omnibusse, Personenwagen, sowie Lieferwagen, für landwirtschaftliche Verwendung. Offerten erbeten mit Beschreibung über Marke und Jahrgang und ausserster Preisangabe bei Litzzahlung. Offerten unter Chiffre S. 4477 Q an Publicitas Basel.

Gesucht für sofort oder nach Uebereinkunft, in Jahresstelle

Gouvernante

für Etage und Lingerie
 Offerten unter Chiffre G. E. 2408 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

TEXTON WÜRZE

Schmackhaftigkeit ist eine der Voraussetzungen für gute Verdauung der Speisen.

Texton Würze verfeinert die Gerichte ohne den Eigengeschmack der Speisen zu verändern. Sie verbessert ihn nur. Der Versuch überzeugt!

MAGD.-GESELLSCHAFT A.G. GÜMLINGEN & BERN