

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 56 (1947)
Heft: 47

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

INSERATE:
Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 60 Cts. Reklamen
Fr. 2.— 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 Pos-
tämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts.
zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. R. C. Streiff.
Postcheck- und Girokonto: V. 85. Telefon 2 79 35.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für Hotellerie und Fremdenverkehr

Sechsfundfzigster
Jahrgang



Cinquante-sixième
année

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

ANNONCES:

La ligne de 6 points ou son espace 60 cts., réclames fr. 2.— 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. R. C. Streiff.
Compte de chèques postaux No. V. 85. Téléphone 2 79 35.
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie. S. A., Bâle.

Nº 47 Basel, 20. November 1947

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 20 novembre 1947 Nº 47

Die Aussichten im internationalen Reiseverkehr

von Dr. Max Riesen, Paris

Der Fremdenverkehr steht heute in zunehmender Masse im Banne planwirtschaftlicher Bemühungen. Noch vor einem Jahr schien es, als ob sich eine Entwicklung in der Richtung einer freieren Gestaltung des internationalen Tourismus anbahnen werde. Die Regierungen mehrerer Länder, die zu den traditionellen Hütern der Freizügigkeit im internationalen Wirtschaftsverkehr gehörten, liessen den Willen erkennen, die Schranken zu beseitigen, die dem Reisen von Land zu Land im Wege standen. In der Folge zeigte sich indessen, dass die Regierungen gar nicht Herr der Lage waren und die Verhältnisse sich stärker erwiesen als dieser Wille. Wohl oder übel sahen sie sich nach einer vorübergehenden Lockerung gezwungen, den Reiseverkehr nach dem Auslande im Hinblick auf die zunehmenden Zahlungsbilanznöte in das System der Devisenbewirtschaftung einzubeziehen, während sie gleichzeitig dazu übergingen die Einreise ausländischer Gäste im Interesse der Devisenbeschaffung zu begünstigen.

Es mag sein, dass die einschränkenden Massnahmen der Devisenpolitik nur mit Widerwillen ergriffen wurden, da ja bei den zum abendländischen Kulturkreis gehörenden Menschen die Überzeugung nach wie vor lebendig ist, dass der Reiseverkehr über die Landesgrenzen ein wesentliches Attribut der Freiheit ist, auf das sie nicht verzichten wollen, und dass diese Freizügigkeit den Völkern und Staaten nur zum Vorteil gereichen kann. Viele der unter den Nachwehen des Krieges leidenden Länder können indessen einer steten Verschlechterung ihrer Devisenlage begreiflicherweise nicht untätig zusehen und sind daher gezwungen, auf eine Erstarkung ihrer finanziellen Position bedacht zu sein. Um das Loch in der Devisenbilanz zu stopfen, sind die Regierungen, wie bereits erwähnt, dazu übergegangen, die Einreise ausländischer Touristen zu begünstigen, während sie gleichzeitig darnach trachten, den eigenen Leuten die Ausreise zu erschweren oder gar zu verunmöglichen, d. h., sie zu zwingen, ihre Ferien im eigenen Lande zu verbringen. So erleben wir heute in Europa eine Wiederaufnahme jener widerspruchsvollen nationalistischen Politik, die mit dem Mittel der Devisenwangwirtschaft den internationalen Reiseverkehr von seinen natürlichen Bahnen ablenkt.

Wenn so heute der touristische Verkehr von Land zu Land einer willkürlichen Lenkung unterworfen wird, so ist er damit zugleich der Beeinflussung durch die Organe der Verkehrswerbung dieser Länder entzogen. Die Regierungen setzen sich selbstherrlich über die Wünsche der Fremdenverkehrsinteressenten hinweg und lassen sich vorläufig auch nicht dadurch beeindrucken, dass die Freiheit des Reisens über die Landesgrenzen hinaus ein fundamentales Recht des Menschen ist und einem tiefverwurzelten Bedürfnis entspricht. In volkswirtschaftlich gesuchten Kreisen wurde stets darauf hingewiesen, dass, je grösser die Zahlungsbilanzmässige Bedeutung des internationalen Tourismus ist, diese Form der internationalen Arbeitsteilung einen um so bedeutenderen Faktor der nationalen Wohlfahrt bildet und dass andererseits jede Beeinträchtigung der Freizügigkeit das gegenteilige Resultat zeitigt.

Wie lange wird nun dieser für die Hotellerie unerträgliche Zustand andauern? Niemand kann heute den Zeitpunkt einer Änderung dieser Wirtschaftspolitik voraussehen, denn keine Regierung ist im Grunde Herr der wirtschaftlichen Entwicklung ihres Landes, weder in Europa noch in Amerika. Erst die tatsächliche Zahlungsbilanzgestaltung wird uns früher oder später darüber Aufschluss geben, ob wir für den Reise- und Fremdenverkehr etwas mehr erwarten dürfen. Die Regierungen müssen heute auch massenpsychologische Momente berücksichtigen. Angesichts der starken innen- und aussenpolitischen Spannungen, und vor allem im Hinblick auf die gedrückte Lage der breiten Massen in den betreffenden Ländern, wäre die Zurverfügungstellung von Reise- und Devisen in grösserem Umfange, wovon, wenn auch nicht ausschliesslich, die wohlhabenden Schichten profitieren würden, eine recht unpopuläre und vielleicht sogar gefährliche Massnahme. Dieser Faktor ist vor allem in England massgeblich.

Für die weitere Gestaltung des internationalen Reiseverkehrs fällt ferner in Betracht, wie die eigene Hotellerie sich zu den Einschränkungen und Massnahmen ihrer Regierung stellt. Der vergangene Hotelierkongress in Paris war in dieser Beziehung ein Fingerzeig dafür, wie wenig von dieser Seite für eine freiheitliche Politik zu erwarten ist. Um es deutlich zu sagen: Der Kongress war trotz seines glänzenden Verlaufes eine richtige Enttäuschung. Der Aussenstehende kann sich wohl nicht vorstellen, welche Schwierigkeiten zu überwinden waren, um die Finanzierung des Kongresses sicherzustellen, und welche Mühe es kostete, viele hundert Hoteliers mit ihren Damen aus dem Ausland nach Paris zu bringen. Bis zum letzten Tage wurde um die Devisenbeschaffung gekämpft. Grössere Delegationen aus Holland, Ungarn, Norwegen, Dänemark und der Tschechoslowakei mussten, trotz rechtzeitiger Anmeldung, ihre Dispositionen vollständig ändern. Die Regierungen bewilligten nicht einmal für eine solche geschäftlich motivierte Reise die nötigen Devisen. Den Ungarn wurden sogar die Pässe verweigert.

Ob sich die Kollegen im Ausland gegen diese enge Auffassung ihrer Behörden kräftig wehren oder überhaupt wehren konnten, ist ebenfalls fraglich. Bei den Verhandlungen in Paris über die Frage der Reiseverkehrseinschränkungen, also über das wichtigste Traktandum der international orientierten Hotellerie, war man sehr überrascht, dass ausgerechnet von englischer Seite die Einführung eines Kompensationssystems für den internationalen Reiseverkehr vorgeschlagen wurde, und dass dieser englische Vorschlag bei zahlreichen Länderdelegierten offensichtliche Zustimmung fand. Der schweizerische Delegierte, Dr. F. Seiler, musste sich mit der ganzen Kraft seiner Überzeugung einsetzen, um in der Generalversammlung dank amerikanischer und schliesslich sogar englischer Assistenz, der Resolution für eine freizügige Gestaltung des Reiseverkehrs, die allein den Bedürfnissen der Hotellerie gerecht wird, zum Durchbruch zu verhelfen. Andererseits hängt die negative Einstellung vieler Kollegen damit zusammen, dass die Hoteliers in den Ländern mit autoritärem oder autoritär angehauchtem Regime-

kurs, sich von vorneherein hüten, gegen die reiseverkehrsfeindliche Politik ihrer eigenen Behörden aufzutreten. Dazu kommt der Umstand, dass die meisten Hoteliers, die an der Pariser Tagung teilnahmen, aus den grossen Städten kamen, und sich daher der Not der Ferienhotellerie weniger bewusst sind. Die Hotels der Weltstädte arbeiten ja bekanntlich heute trotz aller Reisehemmnisse sehr gut.

Nun bestehen aber auch günstige Vorzeichen für eine bessere Entwicklung des Fremdenverkehrs über die Grenzen. Sie liegen vor allem darin, dass sich auf die Dauer die westlich orientierten Länder nicht gegenseitig absperren können, wenn sie ihrer Devise der Freizügigkeit im internationalen Wirtschaftsverkehr als Voraussetzung auch der politischen Freiheit, treu bleiben wollen. Namentlich werden sich die Engländer überlegen müssen, ob sie ihr Programm, möglichst viele Gäste mit harter Währung anzuziehen, durchführen können, wenn sie andererseits ihre eigenen Leute im Lande zurückhalten. Zudem scheint sich das englische Staatsbudget zusehends und ordentlich rasch auszubalancieren, was nach einer gewissen Zeit Anlass zu einer Lockerung der Reisevorschriften geben könnte. Es ist weiterhin gar nicht denkbar, dass es den verarmten Ländern gelingen wird, mit ihrer fiktiven Exportsteigerung, mit der nicht gleichzeitig eine Steigerung des Imports — was allerdings in vielen Fällen eine Kredithilfe der Gläubigerländer voraussetzt — mitgeht, zum Ziel zu gelangen. Im «Figaro» wurde kürzlich von sehr kompetenter Seite drastisch ausgeführt, dass die Politik, recht viel zu exportieren und möglichst wenig zu importieren, schliesslich zu unhaltbaren Zuständen führen müsse, wenn nicht eine Verständigung von Land zu Land Platz greife.

Eine solche Verständigung müsste sich jedenfalls auch auf den Fremdenverkehr erstrecken, was ja einerseits günstig ist, aber andererseits die Gefahr einer Kontingentierung der für den Reiseverkehr verfügbaren Devisen nach sich zieht. Wir haben diese Aus-

wirkungen des Kontingentierungssystems seinerzeit in Deutschland und nunmehr in England beobachten können. Es wirkt sich namentlich für die Saisonhotellerie und innerhalb dieser speziell für die Erstklass-hotels durchaus unvorteilhaft aus, indem die Limitierung der Kopfquoten bei der Zuteilung von Reisevisen zu einer Deklassierung des internationalen Reisepublikums führt und auch solche Leute zwingt, mit einem niedrigeren Hotelstandard vorlieb zu nehmen, die von Hause aus grösste Ansprüche zu stellen gewohnt sind. Das trat anlässlich des Pariser Kongresses deutlich in Erscheinung, als Delegierte verschiedener Länder mangels genügender Reisevisen für ihren Aufenthalt wider ihren Willen Hotels zweiten, ja sogar dritten Ranges anforderten.

Die schweizerische Saisonhotellerie wird, angesichts ihres hohen Standards, im Gegensatz zu anderen Ländern diese Umschichtung in der Gästestruktur vielleicht weniger stark zu spüren bekommen. Es ist bezeichnend, dass, wenn man sich im Ausland in der Gesellschaft als Schweizer zu erkennen gibt, man allgemein und überall den Wunsch hört, die Schweiz als ein noch freies und ausgezeichnet organisiertes Land mit einer einwandfrei dastehenden Hotellerie baldmöglichst aufzusuchen, um sich von den üblichen Verhältnissen im Ausland zu erholen. Noch sind in der Tat zahlreiche Länder vorhanden, ganze Kontinente wie Afrika, Asien, Amerika, mit guten Währungsverhältnissen, deren wohlhabende, reiselustige Landsleute ohne Einschränkungen ins Ausland ziehen können. (Wir sind eher der Ansicht, dass auf der ganzen Welt die Länder mit geordneten Währungsverhältnissen an den Fingern einer Hand abzuzählen sind!) Die Red.) Die schweizerische Hotellerie muss jedenfalls an die Ausschöpfung solcher Möglichkeiten unter Benützung ihres eigenen propagandistischen Apparates raschestens herantreten, ferner aber auch vermehrt mit den grossen internationalen Reiseagenturen zusammenarbeiten, da die Reisebureaus heute in zunehmender Masse von der guten Kundschaft des Auslandes benützt werden.

Krisenzeichen im Fremdenverkehr

Aus dem Referat von Regierungsrat Dr. M. Gafner, gehalten an der öffentlichen Kundgebung des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes im Grossratsaal in Bern am 8. November 1947 (auszugsweise, teils zusammenfassende Wiedergabe)

Eine sachliche Beurteilung der Lage des Fremdenverkehrs muss mit der Feststellung beginnen, dass die erfreuliche Erholung, auf die unser Fremdenverkehr seit Kriegsende zurückblickt, wohl zu einer momentanen Entspannung seiner präkären wirtschaftlichen Lage führte, ohne indes eine durchgreifende Sanierung, eine dauernde Gesundung dieses Erwerbszweiges zu bewirken. Um dies zu verstehen, braucht man sich nur kurz das

Schicksal unseres Fremdenverkehrs in den vergangenen Jahren

zu vergegenwärtigen: Da zeigt sich einmal, dass der Fremdenverkehr ausserordentlich rasch und empfindlich auf alle Konjunkturschwübe reagiert. Er ist der erste, der von zwischenstaatlichen Störungen betroffen wird, und einer der letzten, der aus einer Beruhigung und Erholung der internationalen Lage Nutzen zieht. Die wirtschaftlichen Schwierigkeiten in vielen Ländern seit der Krise der 1930er Jahre sowie die steigenden Spannungserscheinungen in der internationalen Politik beeinträchtigten den Ausländerbesuch schon in der Vorkriegszeit stark, während die damalige krisenbedingte Lage unserer eigenen Volkswirtschaft und die Lockungen der ausländischen Konkurrenz den einheimischen Fremdenverkehr nicht zur vollen Entfaltung kommen liessen. In dieser ungünstigen Verfassung trat der Fremdenverkehr in die Kriegszeit ein, die ihm nochmals eine schwere Prüfung auferlegte. Zwar vermochte die alle Erwartungen übersteigende, stetige Zunahme des Binnenverkehrs bis zu 85% im Jahre 1946 gegenüber der Logiernächtezahl der Schweizer Gäste in den zwei letzten Vorkriegsjahren, einen Zusammenbruch zu verhüten. Der vollständige Aus-

fall der Auslandskundschaft konnte aber dadurch nicht ausgeglichen werden. Als Beweis ein kleines Rechenexempel:

Bei der Annahme einer konjunkturellen Weiterentwicklung des schweizerischen Fremdenverkehrs im Stile der 3 letzten Vorkriegsjahre verursachte das Fehlen des Auslandsgastes in den 5 vollen Kriegsjahren 1940—1944 einen Einnahmeverlust von 1,5 Milliarden Franken, dem aus der Vermehrung der Schweizergäste ein Gewinn von 300 Millionen Franken gegenübersteht. Die Binnenkonjunktur hat somit den Ausfall des Auslandsverkehrs nur um etwa 1/5 oder 20% gemindert.

Inmitten einer vollbeschäftigten Wirtschaft stellte

der Fremdenverkehr eine Kriseninsel

dar, einen Erwerbszweig, dessen Kapazität nur teilweise ausgenutzt war. Die zahlreichen Gross-hotels in unseren Kurorten boten mit ihren verarmten Fenstern und geschlossenen Türen in jenen Jahren ja genügend Anschauungsunterricht. Die prozentuale Bettenbesetzung der gesamten Hotellerie betrug 1940 nur 14,2%, und selbst im «Rekordjahr» 1946 nur 41,7% der vorhandenen Betten.

Der kurze Blick zurück lehrt, dass der Fremdenverkehr, im Gegensatz zu den meisten übrigen Wirtschaftszweigen und insbesondere zur Exportindustrie, mit der er als «unsichtbarer Export» sonst viele gemeinsame Züge aufweist, durch die langen Kriegsjahre geschwächt in die heutige Periode des konjunkturellen Aufschwungs eintrat. Dieser erfasste zudem nicht alle Zweige des Fremdenverkehrs in gleichem Masse; das Bild der prosperie-

renden Städtehotellerie und die Frequenzverbesserungen bei den Sanatorien und Kuranstalten werden nicht ohne weiteres auf die Saisonhotellerie übertragen werden, die zumeist von der Verkehrsbelebung in viel geringerem Umfang Nutzen zog. Allgemein muss gesagt werden, dass die *erregende Erholung im Fremdenverkehr noch zu kurzfristig war*, um die Folgen der chronischen Übel zu beseitigen, unter denen er leidet und deren Wurzeln bis weit in die Vorkriegszeit reichen.

Die Hotelerneuerung im Rückstand

Die ungünstigen äusseren Verhältnisse mussten die touristische Doppelrolle in doppelter Weise schwächen. Einmal haben es die unbefriedigenden Rentabilitätsverhältnisse, unter denen viele Teile der Fremdenverkehrswirtschaft, insbesondere die Hotellerie, während der beiden Weltkriege und in den dazwischenliegenden Krisenjahren zu arbeiten gezwungen waren, verunmöglicht, aus dem Betriebsergebnis die erforderlichen Rücklagen für eine zeitgemässe Erneuerung der Anlagen und des Mobiliars bereitzustellen. Im Gegenteil, das Durchhalten konnte oft nur auf Kosten der Substanz erfolgen. Dies mit der Wirkung, dass der touristische Produktionsapparat auf weiten Strecken überholungs- und erneuerungsbedürftig wurde; allein für die Hotellerie besteht ein Nachholbedarf dringlicher Natur von 70 Millionen Franken. Seine Deckung kann, wiederum im Gegensatz zur Industrie, nicht auf dem Wege der Selbstfinanzierung erreicht werden, weil nur in seltenen Fällen genügende Betriebsüberschüsse zur Verfügung stehen. Um die Kreditaufnahme und damit die Neuverschuldung in erträglichen Grenzen zu halten, bedarf die Hotel- und Bäderrenovierung der finanziellen Mithilfe der öffentlichen Hand. Nach hoffnungsvollen Ansätzen ist die Hotelerneuerungssituation im vergangen Jahr durch die Sättigung der Bundesbeiträge zu einem jähen Abschluss gekommen. Dadurch ist das Problem der Modernisierung der Hotellerie, besonders angesichts der sehr stark gestiegenen Baukosten, wieder weit von einer durchgreifenden Lösung entfernt. Auch die vom Eidg. Amt für Verkehr vorbereiteten Pläne zur Kurortsanierung ruhen heute in der Schublade.

Das verhängnisvolle Sich-Öffnen der Preisschere

Ferner hat sich das Verhältnis zwischen Gekostungen und Preisen seit Kriegsbeginn in einer für den Fremdenverkehr ungünstigen Weise entwickelt. Man darf besonders unseren Bahnen und der Hotellerie die Anerkennung nicht versagen, dass sie dem schon zu Kriegsbeginn von den Behörden verkündeten Preisstopp lange nachlebten und ihre späteren Tarif- und Preiserhöhungen der starken Verteuerung ihrer Betriebsausgaben keineswegs zu folgen vermochten. Während z. B. die Hotelpreise gegenüber der Vorkriegszeit nur eine Steigerung von durchschnittlich 30% aufwiesen, stiegen die Verpflegungskosten über 50%, die Unterhalts- und Erneuerungskosten für Gebäude um nahezu das Doppelte und auch die Löhne der Hotelangestellten zum Teil sogar um 100% und mehr. Die sich dergestalt öffnende Preisschere hat besonders der Hotellerie die Möglichkeit genommen, die wieder steigenden Frequenzsteigerungen in eine entsprechende Erhöhung des Realeinkommens umzusetzen. Dazu kommt, dass auch die Durchschnittseinkommen pro Gast eher rückläufige Tendenz aufwiesen. Besonders die Ausländer schränkten ihre Nebenausgaben im Hotel nach Möglichkeit ein; teils als unmittelbare Folge der Devisenrestriktionen, teils wegen ihrer Warenkürzungen. Manche Auslands-gäste hatten auf die Flasche Wein zum Essen verzichtet, um netterweise seiner Frau ein Paar Nylonstrümpfe zu kaufen!

Frequenzzrückschläge schaffen eine tragische Situation

Die angelegten Schwierigkeiten, die auf dem Fremdenverkehr lastenden Sorgen, würden überwindbar sein, wenn eben die Frequenzen sich weiterhin nach oben entwickelten und keine Rückschläge einträfen. Die Erwartung auf den endlichen Anbruch einer besseren Zukunft auch für den Fremdenverkehr hat sich aber als eine Illusion erwiesen, da dieser Wirtschaftszweig von einem Rückschlag betroffen wird, der die bescheidensten Früchte der bisherigen nachkriegszeitlichen Erholung wiederum auf das schwarze Gefährdungsband tendiert. Nach einer Auslandsreise hat der Fremdenverkehr geht von der zunehmenden Verschlechterung im Auslandssektor aus, hauptsächlich verursacht durch den britischen Travel-Plan. Ein Weiterdauern des jetzigen Zustandes im Reiseverkehr England-Schweiz, der durch weitere einschränkende Massnahmen anderer Länder verschärft wird, müsste zu einer neuen, unabsehbaren Krise im Fremdenverkehr führen, zumal alle Anzeichen darauf hindeuten, dass auch der inländische Fremdenverkehr seinen Höhepunkt überschritten hat und dass der grosse Vorsprung, den unser Land bei Kriegsende als Touristenland besass, unter dem in absehbarer Zeit wieder auflebenden und sehr ernst zu nehmenden Konkurrenz auf die Dauer nicht Bestand haben wird. Die ausländische Konkurrenz wird immer gefährlicher sein, als wir selbst dem Reiseverkehr nach dem Ausland weder administrative noch zahlungstechnische Hindernisse in den Weg legen. Auf dem Boden einer solchen ausserordentlichen Latenz des Fremdenverkehrs können langfristige Aufgaben, wie das Erneuerungsproblem der Hotellerie, aus eigener Kraft nicht zum guten Ende geführt werden; auf dem schwankenden Fundament muss auch der Wettlauf zwischen Kosten und Preisen, weil sich die Betriebsverteuerung nicht durch eine Frequenzsteigerung ausgleichen lässt, die Ertragslage der Fremdenverkehrswirtschaft weiterhin schmälern.

Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg

Was ist in dieser gefahrvollen Situation des Fremdenverkehrs zu tun? Wie kann die heraufziehende Krise der Mittelbare Ursache ja ausserhalb unserer Reichweite lag, überwinden werden?

Vorerst müssen die Beteiligten selbst sich immer wieder zu gemeinsamem Handeln zusammenfinden, die in der Kriegszeit gelehrte Solidarität und Disziplin weiter oben und gegenüber Behörden und Öffentlichkeit jene Kraft und Entschlossenheit

zeigen, die der Grösse der Aufgaben im Fremdenverkehr entsprechen. Wenn auch mit den unerlässlichen Selbsthilfsmassnahmen, wie Senkung der Gekostungen, sich nicht alle Schwierigkeiten beheben lassen, so vermögen beispielsweise eine strengere Kostenüberwachung und ein Preisdiziplin doch günstige Wirkungen auszuüben.

Dann wird man von unseren Behörden verlangen dürfen, dass sie auch weiterhin alle Anstrengungen zur Erleichterung des Existenzkampfes unseres Fremdenverkehrs unternehmen. So zum Beispiel:

Nach aussen bei voller Anerkennung der Gleichberechtigung mit der Exportindustrie durch Inangasetzung und Förderung der Einreise in unser Land, wofür nicht nur durch zwischenstaatliche Abkommen, sondern auch durch zahlungsmässigen Voraussetzungen zu schaffen, nicht nur die Einreiseförderung im Sinne möglicher Freizügigkeit abzubauen, sondern auch die notwendigen Mittel zu Werbezwecken bereitzustellen sind. Im Lichte der heutigen Lage des Fremdenverkehrs und der daraus hervorgehenden Notwendigkeit zur Erschliessung neuer touristischer Märkte muss die Kürzung des Bundesbeitrags an die Schweizerische Zentrale für Verkehrswesen doppelt bedauert und eine rasche Korrektur gewünscht werden.

Nach innen ist die Weiterführung der Erneuerung und Modernisierung der Hotelanlagen mit staatlicher Unterstützung dringend notwendig

Die Neuordnung der Couponabgabe in Gaststätten

Vernichtendes Urteil in der Öffentlichkeit

Soweit wir heute feststellen können, stösst nach Aufhebung des Mc-Systems die vorgeschriebene Abgabe von Brot und Milchcoupons in den Gaststätten auf eine entschiedene Ablehnung des Publikums. Wenn das Eidgenössische Kriegsernährungsamt glaubte, mit dieser Neuordnung die etwas brüchig gewordene „Couponsmoral“ wieder zu beleben, so hat die Erfahrung weniger Tage genügt, um den Beweis zu erbringen, dass das Gegenteil der Fall ist. Die Disziplin, anstatt sich zu verbessern, hat sich in eindeutiger Weise verschlechtert. Zahlreich sind die Fälle, wo das Publikum vom ersten Tag der neuen Regelung an sich einfach weigerte, Coupons abzugeben. Der Gast fühlte sich offensichtlich mit Recht brüskiert. Einmal mehr zeigt es sich, dass man in Bern den psychologischen Faktoren zu wenig Rechnung getragen hat, als man mir nichts, dr nichts ein eingelebtes System abschaffte und an dessen Stelle etwas Neues schuf, das für den Gast und das Gastgewerbe mit neuen Komplikationen verbunden ist.

Wie die Auswirkungen im Gastgewerbe sind, darüber erörtern sich viele Worte. Anderer erhalten wir Telefonanrufe aus Mitgliedskreisen, die sich über die ausserordentlichen Erschwerungen in der Abwicklung des Service beklagen und infolge der neuen Regelung bereits ganz erkleckliche Umsatzrückgänge zu verzeichnen haben. Die Verantwortung für diese Folgen trägt das Eidg. Kriegsernährungsamt. Hoffentlich bringt es die nötige Einsicht auf, dass seine jüngste „Abbau“-Massnahme ein Fehlschlag war und hoffentlich versteift es sich nicht auf Prestigegedanken auf deren Beibehaltung, sondern schreitet nun herzhaf den Weg des wirklichen Abbaus: nämlich Verzicht auf jegliche Couponabgabe in Gaststätten und kontingentsweise Zuteilung auch der Mangelartikel Brot und Milch.

Nachstehend geben wir einigen Pressestimmen Raum, die in unmissverständlicher Weise zum Ausdruck bringen, welch „freundliches“ Echo die Massnahmen des KEA in der Öffentlichkeit gefunden haben.

Der erste Tag ohne Mahlzeitencoupons

Der erste Tag in der „National-Zeitung“ vom 15. November:

„Durch den Umstand, dass die Mahlzeitencoupons bereits am Freitag ihre Gültigkeit verloren haben, entgegen der Erklärung des Herrn Campiche vom KEA an einer Pressekonferenz, sie würden am 15. November aufgehoben, ist, wie eine kleine Rundfrage ergab, allenthalben ein beträchtlicher Konsumrückgang zu verzeichnen gewesen. Bereits hat es sich ausgedeutet, dass am ersten „Tag ohne Mahlzeiten-Coupons“ in den alkoholfreien Restaurants und in den Tea-Rooms gar manche Gäste auf die Terti und den Milchkafee verzichteten mussten. Die Befürchtungen des Gastgewerbes erwiesen sich als zutreffend, das Resultat der Massnahmen ist ein Durcheinander, vor allem in unseren Bahnhöfen. Unzählige Gäste waren der Meinung, die Gültigkeitsdauer der Mahlzeiten-Coupons erstreckte sich noch über den Freitag. Sie wollten für ihre Mittagessen die blauen Mc abgeben, mussten sich indessen von den Chefs de service eines andern belehren lassen, worauf es nicht wenig gegeben haben soll, die ihren Unwillen gegenüber diesen neuen kriegswirtschaftlichen Anordnungen durch einen Telefonanruf bei der zuständigen Amtsstelle in Bern abregiert haben! Ganz schlimm stand es mit den vielen Grenzgängern, die aus der klassischen Grenzgegend geschäftshalber nach Basel kamen, an den Übergangsstellen mit einmal weder Mc noch BMK erhielten und infolgedessen weder Brot noch Milch beziehen konnten. Im „Kleinen Grenzverkehr“ werden nun nämlich keine Rationierungsausweise mehr abgegeben! Anders verhielt es sich mit den aus dem Ausland eingetroffenen Reisenden, die bekundeten, mehrere Tage in der Schweiz verweilen zu wollen: sie erhielten an der Grenze die neue rosarote BMK verabfolgt. Genau wie mit den Terti verhielt es sich in den Gaststätten auch mit den „belegten Brötchen“, die man sich bis jetzt mit den Mc ersten konnte, während man nun Brotcoupons abzugeben haben wird. Viele Gäste mussten auch auf sie verzichten, so dass sie grösstenteils den Gastwirten am Hals blieben, wenn sie nicht „punktfrei“ abgegeben haben.“

Das Basler Gastgewerbe lehnt ab!

Aus der „National-Zeitung“, Nr. 528 vom 15. Nov.

Wie wir soeben erfahren, haben die Inhaber alkoholfreier Restaurations-Betriebe, der ACV

und ist auch die Aufrechterhaltung der Hotelgesetzgebung, insbesondere der Hotelbedürfnisklausel (Bewilligungspflicht für Eröffnung und Erweiterung von Gasthöfen in Fremdenverkehrsgeländen) ein selbstverständliches Erfordernis. Ferner begründet der Fremdenverkehr alle Massnahmen, die auf eine Preisstabilisierung hindeuten um damit zu verhindern, dass unser Land auch im Fremdenverkehr wieder zur Preisinsel wird, die das Ausland nach Möglichkeit meidet. In der Fiskalpolitik ist zu wünschen, dass die direkte wie indirekte Steuerbelastung sich in tragbaren Grenzen hält, die weder den Anreiz und die materiellen Möglichkeiten für Reise und Ferien beeinträchtigen, noch die Verdienstmöglichkeiten des Gastgewerbes über Gebühr schmälern.

Wenn heute wieder Schatten über dem Fremdenverkehr lagern, sich die Schwierigkeiten auf neue auftrüben, so werden sie nie so gross sein, dass sie nicht durch das eintrachtige Zusammenstehen der Beteiligten und mit Hilfe der Behörden überunden werden können. Dabei soll die Erkenntnis voranleuchten, dass Arbeit im Fremdenverkehr Dienst an der Heimat ist, „an diesem unbegreiflich schönen Land“, wie es von den ersten Touristen genannt wurde. Arbeit, die nicht nur materiellen Dingen dient, sondern auch die mit dem Fremdenverkehr erzielbaren sozialen und kulturellen Fortschritte, die Förderung des Verständnisses innerhalb und zwischen den Völkern, anstrebt. Dieses hohe Ziel lohnt alle Anstrengungen und Mühen.

beider Basel, die Inhaber von Kostgebern und Pensionen, der Witteverein und auch der hiesige Hotelier-Verein gemeinsam beschlossen, in Bern die Ablehnung des neuen Rationierungssystems, nach welchem für Konditoreiwaren Brot und für Milchkafee Milchcoupons abgegeben werden sollten, wegen Undurchführbarkeit zu erklären.

Nachdem alle Basler Fachinstanzen ebenso wie die Presse dringend von der Neuordnung abgeraten hatten, das KEA in Bern aber auf keinen Vorschlag zur Güte eingehen wollte, ist dieser Schritt in extremis die rechte Antwort auf den Unsinn der Bureaucratie!

Die Mc-Aufhebung in den Augen einer entrüsteten Öffentlichkeit

Aus den „Basler Nachrichten“ vom 17. November:

„Drei Tage ohne Mahlzeitencoupons bestätigten die ausgesprochenen Befürchtungen in vollm Umfang: Allgemein wird von den Gästen selbst wie von den Lokalinhhabern und ihrem Personal das Vorgehen des KEA, als ein Affront gegenüber der Öffentlichkeit und als eine völlig verfehlte Massnahme bezeichnet.“

Am meisten Entrüstung hat wohl die Unklarheit über den letzten Gültigkeitstag der Mc hervorgerufen. Niemand wusste genau, ob sie schon am Freitag oder erst am Samstag aufgehoben würden; denn Herr Campiche hatte bei der seinerzeitigen Presseorientierung als Tag der Aufhebung den 15. November 1947 angegeben und die spätere anderslautende Bestimmung des KEA war recht unklar. So wurde der Freitag für die Wirte zum wohl stürmischsten Tag seit Einführung der Rationierung; die Gäste hatten fast ausnahmslos keine Brot- und Milchcoupons bei sich und lehnten sich heftig dagegen auf, dass ihre „Rationierungsschulden“ nicht mehr mit Mc zu begleichen seien sollten. Das Gastgewerbe seinerseits musste feststellen,

dass eine erhebliche Anzahl täglicher Gäste überhaupt nicht zum Frühstück erschienen und dass ferner das Einziehen von Brot- oder Milchcoupons bei den anwesenden Gästen meist ein Ding der Unmöglichkeit war.

Ein Teil der Lokalinhhaber versuchte, sich getreulich an die Bundesanweisungen zu halten; er stand vom Freitagmorgen bis zum Freitagabend in ununterbrochenem Abwehrkampf gegen ein aufgeregtes Publikum, und in einem Fall musste dabei sogar die Hilfe der Polizei in Anspruch genommen werden. In anderen Gaststätten setzte man sich bewusst über die KEA-Anordnungen hinweg, da man es nicht auf sich nehmen wollte, die Gäste mit knurrendem Magen wieder wegzuschicken; dort werden sich jene ungedeckten Couponschulden anhäufen, für welche das Gastgewerbe zum voraus jede Verantwortung ablehnt hat.

Die Unsicherheit der Öffentlichkeit über die Gültigkeitsdauer der Mahlzeitencoupons fand ihren Niederschlag auch in einer gehäuften Anzahl von fragenden und vielfach erbosten Telefonanrufen beim KZK.

Am Samstag und am Sonntag ging es in den Basler Gaststätten etwas ruhiger zu. Aber der Umsatzrückgang blieb; er machte sich beim einfachsten Wirtshaus wie bei den Tea-Rooms und bei den ersten Restaurants und Hotels bemerkbar. Besonders der Konsum von belegten Brötchen und von Patisserie nahm stark ab. Die für einen längeren Aufenthalt bei uns eintreffenden Ausländer erhalten zwar seit Samstag die rosarote BMK, mit 1600 Brot- und 2100 Milchcoupons und einer Gültigkeit von sieben Tagen — aber im kleinen Grenzverkehr gibt es nun überhaupt keine Karten mehr, und auch die hiesigen Gäste verfügen zumeist nicht über viel Brot- oder Milchcoupons. Es ist einleuchtend, dass sich dies recht böse auswirken muss.

Wenn die über alle Bedenken des schweizerischen Gastgewerbes hinweg von Bern aus verfügte Massnahme eigentlich nützen soll, ist ziemlich rätselhaft. Die Mc-Besitzer sind um ihre oft Verzicht auf einige rationierte Esswaren gesammelte Couponreserve betrogen.

Das Gastgewerbe verzeichnet einen kleineren Umsatz, aber mehr Couponarbeit als bisher und dazu den Ärger mit unzufriedenen Gästen. Und das sich hinter etwas fadenscheinigen Argumenten versteckende KEA wird in tausendfacher Auflage verwünscht...



Todes-Anzeige

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiemit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Ernst Glutz-Binder

Bahnhofbuffet HB. Solothurn

im Alter von 80 Jahren am 14. November sanft entschlafen ist.

Wir versichern die Trauerfamilie unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes der Zentralpräsident Dr. Franz Seiler

St. Bureaucratius, der Rechthaber

Unter dieser Überschrift schreibt die „National-Zeitung“ in Nr. 530 vom 17. Nov. u. a.:

Je reichlicher seit dem Krieg die Versorgung des Landes mit lebenswichtigen Gütern wurde, desto mehr verringerte sich das Quantum rationierter Lebensmittel in den MC-pflichtigen Mahlzeiten. Der Tag war abzusehen, da auch die Freigabe von Brot und Milch dem Mahlzeitencoupon ein natürliches Ende bereiten müsste.

Nun aber hat St. Bureaucratius dazwischengefunken und dem Mahlzeitencoupon einen unnatürlichen Tod bereitet. Zwar hat das Eidgenössische Kriegsernährungsamt selenruhig vom Bürger Brot- und Milch- und andere Coupons genommen und ihm dafür Mahlzeitencoupons abgegeben, damit er zu beliebiger Zeit dafür wieder Brot und Milch und andere Verpflegung beziehen konnte. Vertrauensselig hat sich der Bürger auf die Ehrlichkeit des Staates verlassen, der ja selbst jedem, der gegen Rationierungsvorschriften verstösst, den Staatsanwalt auf den Hals schickte. Da das MC-System unbefristet war, begründete es selbstverständlich einen Rechtsanspruch auf Einlösung von Mahlzeitencoupons so lange, als etwas vom Gegenwert rationiert war. Aber Monsieur le Bureau pfeift darauf, erklärt die Mahlzeitencoupons von Mitte November an ungültig und zwingt jeden, der Brot- und Milchcoupons bereits für MC abgegeben hat, noch einmal Brot- und Milchcoupons hinzugeben, wenn er wirklich Brot und Milch im Restaurant, im Tea-Room oder im Hotel wünscht; zum Beispiel 100 Gramm Brot und zwei Deziliter Milch für einen Café complet. Auch das Gastgewerbe und die Bäcker lässt er auf ihren MC einfach sitzen.

Kantonale und lokale Kriegswirtschaftsinstanzen haben ebenso wie Fachleute des Gewerbes und die Presse, das Kriegsernährungsamt in Bern eindringlich vor diesem „kleinen Staatsbankrott“ gewarnt. Vergeblich, Monsieur le Bureau ist ein Rechthaber und stiert seinen Entschluss gegen Treu und Glauben durch. Statt mit dem Verfall der Lebensmittellationierung den Verfall der MC zu erklären, wird voreilig der MC entwertet und vom Brotesser und Milchtrinker ohne Rücksicht auf seinen mit Brot- und Milchcoupons wohlverwobenen MC-Besitz noch einmal ein Brot- und Milchcoupons gefordert. Mit den Mahlzeitencoupons wurde bisher Doppelverpflegung verhindert, aber der Staat nimmt nun dem Bürger für die gleiche Ration zweimal Coupons ab und unterschlägt ihm damit jeweiligen eine Ration. Wird er sich selbst jetzt auch den Staatsanwalt auf den Hals jagen lassen und wird er wenigstens bei den kleinen Kriegswirtschaftsänderungen, die er drakonisch bestraft hat, nach seinem eigenen MC-Betrag Abbitte leisten?

Es gibt nur ein Mittel, den Schaden wenigstens halbwegs zu reparieren und das schwer beeinträchtigte Vertrauen wieder herzustellen: die von uns bereits geforderte Freigabe eines Minimums von Brot und Milch für Mahlzeiten in den Gaststätten, die ja die Neuordnung als praktisch undurchführbar erklären. Nur wer zum Morgenkaffee eine zusätzliche Portion oder zum Menu mehr als ein kleines Stück Brot bzw. ein kleines Weggli oder mehr als zwei Terti will, soll dafür Coupons abgeben. Das wäre recht und billig. Ob das wohl der unselige St. Bureaucratius, der Rechthaber, einseht?

Das grosse Fragezeichen um die Mc-Aufhebung bleibt bestehen

In den „Basler Nachrichten“ Nr. 488 vom 18. November lesen wir:

Die erste Aufregung der Öffentlichkeit über die ungeschickte Wertloserklärung der Mahlzeitencoupons durch Bern hat sich einigermaßen gelegt, zugleich jedoch hat es sich erwiesen, dass die hier schon zum Ausdruck gebrachten Befürchtungen über die Folgen der neuen Regelung durch aus zutrafen. Immer noch — und es wird wohl dabei bleiben — steht der Brot- und Patisseriekonsum in unseren Gaststätten erheblich unter dem der Vorwochen. Immer noch kommt es zu ständigen Reibereien zwischen Gast und Servierpersonal, da einerseits weiterhin Unklarheit herrscht, für welche Speisen nun eigentlich Coupons abgegeben werden müssen



und für welche nicht und da andererseits der Widerstand des Publikums gegen die Entrichtung von Brot- oder Milchmarken nur wenig nagegossen hat. Und immer noch schliesslich müssen Ausländer, die für weniger als fünf Tage in unser Land kommen, erst auf der KZK, ihre BMK abholen, ehe sie auch nur ein Frühstück einnehmen können.

Die Hintergründe der Berner Verfügung bleiben nach wie vor im Düstern. Man sprach von der sozialen Gerechtigkeit und traf doch die unteren Einkommensschichten am stärksten, weil das Aufbringen der für ein wahrschafes Züni oder Zvieri erforderlichen Brotcoupons bei den heutigen Rationen höchst schwierig, wenn nicht unmöglich ist. Man führte eine Erleichterung der Rationierung ins Feld und gelangte in Wirklichkeit doch zu einer kalten Verminderung des Mehls- und Milchverbrauchs durch die „freiwilligen“ Verzicht der Gaststätten-

besucher. Von einer Organisationsvereinfachung kann vollends überhaupt nicht die Rede sein.

Wäre es nach dem KEA gegangen, so müssten die Spitäler bei ihren Patienten Brot- und Milchcoupons einziehen — doch diese dachten nicht daran, sich diese Mehrarbeit (bisher mussten sie einzig das Eintritts- und Austrittsdatum der Kranken an die Kriegswirtschaftsämter mitteilen) aufzuladen. Mit Erfolg, denn sie — wie auch die militärischen Verpflegungsstellen und die Strafanstalten — erhielten eine Ausnahme- stellung zugebilligt, nach welcher ihnen für ihre Insassen unabhängig von allen Rationierungsmarken Kontingente erteilt werden. Für die übrigen kollektiven Haushaltungen war dies — nach Auffassung Berns — nicht möglich, weil es „die Versorgungslage nicht erlaube“.

Nur so weiter im Text, St. Bürokratism!

„Die Sache wird immer netter“

Wir haben in der letzten Nummer der Hotel-Revue kurz auf eine massive Kritik der NZZ. (ähnlich scharf äusserten sich die „Basler Nachrichten“ und der „Bund“) an der Haltung des Eidgenössischen Gesundheitsamtes in der Frage der Einfuhr von Kondensmilch und Rahmkonserven hingewiesen. Es dürfte unsere Leser interessieren, über die materielle Seite der Angelegenheit noch einige Aufschlüsse zu erhalten, insbesondere nachdem die NZZ, in einem zweiten Artikel noch neue Aspekte aufdeckte, die die ganze Angelegenheit zu einem eigentlichen Skandal stempeln.

Das Eidgenössische Gesundheitsamt, dessen Kompetenzen durch das eidgenössische Lebensmittelgesetz, das keine extensive Interpretation zulässt, genau umschrieben sind, hat sich nach und nach, entgegen dem Willen des Gesetzgebers, zu einem eigentlichen Stützpfiler des administrativen Protektionismus entwickelt. Es ergänzt damit „sinnvoll“ die wenig rühmliche Rolle, die das Eidgenössische Veterinäramt im Vieh- und Fleischsektor schon wiederholt sich zu spielen anmass, nämlich die Behinderung der Einfuhr von Nahrungsmitteln, die gewissen Produzentenkreisen ein Dorn im Auge ist. Was auf gesetzlichem Wege nicht erreichbar ist, kann eben oft auf dem Umwege über willkürliche administrative Massnahmen erreicht werden, ohne dass es für den Ausenstehenden immer möglich ist, deren Berechtigung zu kontrollieren.

Das Eidgenössische Gesundheitsamt hat sich nun jüngst in bezug auf Kondensmilch und Rahm Entscheidungen angemasst, die nur mit sturer Paragrafenreiterei und mit offensichtlicher Kompetenzüberschreitung erklärt werden können. Ausgerechnet in einem Zeitpunkt, da das Eidgenössische Kriegsernährungsamt erklärt, auf die Abgabe von Milchcoupons in Gaststätten infolge der Knappheit der Milchproduktion nicht verzichten zu können, legt das Eidgenössische Gesundheitsamt der Einfuhr von Milch- und Rahmkonserven Hindernisse in den Weg, die geeignet sind, die Bestrebungen unserer Importeure, zur Linderung der Milchknappheit, zu vereiteln.

So will es Rahmkonserven mit einem deklarierten Fettgehalt von 15% nicht zulassen, weil die eidg. Verordnungen einen solchen von 35% vorschreiben. Warum 35%, das wissen die Götter!

Bei der Kondensmilch amerikanischer Provenienz schützt das erwähnte Amt vor, eine Einfuhr könne ohne eine vorherige, rigorose Kontrolle des angegebenen Vitamin Gehaltes, nicht zugelassen werden. Als ob dieses Produkt von den Verbrauchern wegen ihres Vitamin Gehaltes gekauft würde und nicht vielmehr deswegen, weil sie ihre knappe Milchration verbessern möchten!

Ein besonderes Glanzstück leistet sich aber das Gesundheitsamt mit der Argumentation in bezug auf die Einfuhr von Rahmkonserven, erklärte doch sein Sprecher, Prof. Högl, an der Pressekonferenz vom 30. Oktober, dass die Rahmkonserven mehr als doppelt so teuer seien als der frische Rahm und folglich ein Luxusprodukt darstellen, und dass vom Import einzig die Benutzer der Gaststätten, die in guten, finanziellen Verhältnissen lebenden Mitbürger, profitieren würden. Ganz abgesehen davon, dass es sicher nicht Sache des Gesundheitsamtes ist, sich über die Preiswürdigkeit eines Produktes — wie übrigens auch nicht über seine geschmacklichen Qualitäten — zu äussern, so musste sich dann der Herr Professor von der NZZ, den Vorwurf gefallen lassen, wider besseres Wissen argumentiert zu haben. Denn Gleiches könne man nur mit Gleichem vergleichen, also Konserven mit Konserven! Und siehe da: die NZZ. rechnet ihm vor, dass die beanstandete Dose dänischer Dairy-Cream mit 400 g Nettoinhalt und einem Fettgehalt von 15% auf Fr. 1.60 zu stehen komme, während das inländische Konkurrenzprodukt, die Swiss Mix-Cream, in Dosen zu 340 g Nettoinhalt, im Detail Fr. 1.66 kostet. Und dabei ist erst noch zu berücksichtigen, dass das dänische Produkt mit 30 Cts. Zoll pro Dose belastet ist!

Der Gipfel der Unverfrorenheit des Gesundheitsamtes liegt aber darin, dass es den Verkauf der im Inland produzierten Swiss Mix-Cream, die auf Grund fachmännischer Untersuchung einen Fettgehalt von bloss 8 bis 8 1/2% aufweist und

Die Hotellerie-Kommission der Howeg hat ihre Arbeit aufgenommen

In der Zusammenarbeit zwischen dem SHV. und der Howeg, Einkaufsgenossenschaft für das Hotel- und Wirtgewerbe, ist ein neues Organ gastgewerblicher, aufbauender Tätigkeit geschaffen worden: die „Hotellerie“-Kommission der Howeg. Ihre Aufgabe besteht darin, der neugegründeten Spezialabteilung „Hotellerie“, die von der Howeg zur Führung der neuen Aufgabe bestellt wurde, mit Rat und Tat und durch direkten Kontakt mit der Praxis zur Seite zu stehen. Die Kommission zählt acht Mitglieder, die je zur Hälfte von den beiden Vertragsparteien abgeordnet werden. Der Kommissionspräsident wird je weilen für ein Jahr abwechselungsweise aus den beiden Gruppen durch die Kommission selbst gewählt. Die Kommission wird durch den Präsidenten im Einvernehmen mit der Direktion der Howeg einberufen, so oft es die Geschäfte erfordern. Weitere Funktionäre der beiden Vertragspartner können zu den Verhandlungen zu gezogen werden.

Am 12. November ist nun in Bern die Hotellerie-Kommission erstmals, und zwar zu ihrer konstituierenden Sitzung zusammengetreten. Von Seite des SHV. nahmen die in die Kommission gewählten Herren Zentralpräsident Dr. F. Seiler, Hermann Schmid, Bern, T. Halder, Arosa und Bucher, Genf, sowie Herr Dr. R. C. Streiff, Vorsteher des Zentralbüros, teil. Von Seite der Howeg sind als Kommissionsmitglieder die Herren Direktor E. Senn, Jos. Bühlmann, Luzern, A. Gamma, Wassen, und A. Widmer, Neuhausen, bestimmt. Weiter nahmen an der Sitzung teil die Herren Direktor A. Frey und G. Egger.

Auf Vorschlag von Herrn Zentralpräsident Dr. F. Seiler wurde mit dem Präsidium der Kommission für das erste Tätigkeitsjahr Herr Direktor E. Senn, Howeg, betraut, als Vizepräsident wurde Herr Dr. F. Seiler und als Sekretär Herr Bucher, Genf, gewählt, der damit die Westschweiz im Büro vertritt. Nach Ordnung einiger administrativer Fragen trat die Kommission sofort auf ihre materielle Arbeit ein. Sie bezeichnete im Kreise von 7 Kandidaten einer bereits erfolgten engeren Konkurrenz die beiden Schlussanwärter für die Position des Abteilungschefs der Howeg-Abteilung „Hotellerie“ und übertrug in Konsultation des Büros der Howeg-Direktion die endgültige Wahl. Nachher nahm die Kommission im Rahmen der Festlegung eines Arbeitsprogramms zu den von den beiden Ressortchefs Direktor Frey (Mitglieder- und Verkaufsdienst) und G. Egger (allgemeine Orientierung und Werbung) vorgelegten Aktionsprogrammen eingehend Stellung. Schlussendlich wurde die Durchführung eines Erfahrungsaustausches über die von der Howeg bereits geführten und neu einzuführenden Waren beschlossen, und es wurde im Sinne allgemeiner Orientierung zu den vorliegenden aktuellen Problemen Stellung genommen.

Die Hotellerie-Kommission der Howeg wird, das war der Eindruck aller Tagungsteilnehmer, ein aktives, entschlossenes und verantwortungsfreudiges Organ zielbewusst gastgewerblicher Willensbildung sein, dessen nicht geringe Bedeutung sehr bald in Erscheinung treten wird.

somit überhaupt nicht als Rahmkonserven, sondern bloss als ganz gewöhnliche Kondensmilch angesehen werden kann, gestattet, die dänische Rahmkonserven dagegen mit dem doppelten Fettgehalt, nicht zulässt. Erschwerend kommt noch hinzu, dass wohl die dänische Rahmkonserven dem Erfordernis der Wahrheit in der Reklame vollauf Rechnung trägt, was dagegen von der schweizerischen in keiner Weise behauptet werden kann.

Aber das ist noch nicht alles. Wie die NZZ. feststellt, hat sich das Eidgenössische Gesundheitsamt an der fraglichen Pressekonferenz vom 30. Oktober bemängelt, dass ein ausländisches Produkt zu üben, für die man nur ein verständnisvolles Kopfschütteln übrig haben kann. Die NZZ. schreibt wörtlich:

„Aufgabe des Eidgenössischen Gesundheitsamtes muss es doch wohl sein, die zum Angebot gelangenden Waren zu prüfen und in jedem konkreten Fall darüber zu entscheiden, ob das fragliche Produkt zu berechtigten gesundheitspolizeilichen Bedenken Anlass gibt oder nicht. Als unerhört aber muss es empfunden werden, dass ein Vertreter eines eidgenössischen Amtes vor der ganzen schweizerischen Öffentlichkeit ausländische Produkte in der unsänslichen Art zu diskutieren“ sich

erlaubt, wie wir dies soeben erleben mussten. Ein solches Verhalten verdient besonders dann schärfste Zurückweisung, wenn es sich um die Produkte von Ländern mit unanfechtbarer Handelsmoral handelt, mit denen überdies die Schweiz enge freundschaftliche Beziehungen und einen blühenden Handelsverkehr unterhält. Mit Recht ist in Zushriften an die Redaktion unseres Blattes darauf hingewiesen worden, dass durch ein solches Verhalten sogar die Exportinteressen der Schweiz in unerfreulicher Weise tangiert werden könnten, da Länder, deren Produkte von unseren amtlichen Instanzen in aller Öffentlichkeit heruntergerissen werden,



S. A. E. Cusenier Fils Aîné, Bale

SHERRY & PORT

DELAFORCE

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

Zu verkaufen

Flügel

Marke Lipp & Sohn, Stuttgart

173 cm lang, schwarz, neu befest. Preis Fr. 2900.-.

Auskunft durch Telephon Interlaken 928.

Gesucht per sofort

Etagengouvernante-Tournante

Hotel Hecht, St. Gallen.

Gesucht werden von Passanten-Berghotel der Zentralschweiz eine tüchtige, bestausgewiesene

Buffetdame oder Buffetkocher

für lange Saisondauer, Ebendasselbst

2 Saal- u. Restaurationskocher

mit guten Sprachkenntnissen, sowie eine nette, tüchtige

Kocher

gesetzten Alters, die dem Betrieb eines kl. Restaurants in bestbekanntem Sportgebiet selbstständig und zuverlässig vorstehen könnte. (1-2 Serviertochter vorhanden.) Offert, mit Zeugnis, Photo, Altersangabe und mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre Z 5 2138 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige und mit allen Arbeiten vertraute

Gouvernante als Stütze des Patrons

in gepflegtes Kleinhotel mit Jahresbetrieb an Sportplatz Graubünden, Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre OFA 4161 D an Orell Füll-Annouren, Zürich.

WASSERSCHADEN

Versicherungen für Hotels, Geschäfts- und Wohnhäuser, Fabriken, Wasserkraftanlagen und Wasserversorgungen

schliesst zu vorteilhaften Bedingungen ab

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 81

Lyoner

Bevollmächtigter und Direktion für die Schweiz der Allgemeinen Versicherungs-Gesellschaft in Lyon (Gegr. 1887)

In der Schweiz seit 1899 konzessioniert für Wasserschaden-Versicherung

Gesucht per sofort

Officegouvernante

Bewerberinnen, die sich gut ausweisen können und über Berufspraxis verfügen, senden Offerten an F. E. Krähenbühl, Bahnhofbuffet, Bern.

Kulm-Hotel St. Moritz

sucht sprachkundigen

Telephonist(in)

Eintritt 20. Dezember.

Barman américain

cherche gérance ou reprise bar dans station montagne, pour saison d'hiver. Pour dispositions, références à disposition. Ecrite sous chiffre D 53982 X Publicitas Genève.

Gesucht in gutes Hotel-Restaurant treue, tüchtige

Serviertochter

Guter Verdienst, Offerten mit Bild unter Chiffre J 19346 Ch an Publicitas Chur.

Gerant gesucht

Die Tonhalle AG. in Biel sucht zufolge Demission des bisherigen Geranten für ihr Saalunternehmen mit Jahresrestaurant auf nächsten Frühling einen neuen

Gerant

In Betracht kommen nur Bewerber, die sich über selbstständige Tätigkeit ausweisen können. Ausführliche Offerten mit Lebenslauf etc. unter Chiffre E 26078 U an Publicitas Biel.

Gesucht für Wintersaison 2 jüngere, tüchtige

Saaltöchter

C. Schelling, Goldhaldestrasse 26, Zollikon.

Stelle gesucht als

Sekretär-Volontär, Stütze des Patrons

Gelernter Koch, Hotel-Sekretärkurs absolv., 1 Saison als Sekretär-Volontär, 1 Kl.-Haus, Kellerkenntnisse. Vertrauensapost, Platz Zürich bevorzugt. Ref. und Zeugn. zu Diensten. Offerten unter Chiffre S V 2138 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Im Nu eine kräftige, goldgelbe Fleischsuppe durch Knorrox

N.B. Auch in Großpackungen erhältlich, vorteilhaft für Hotels, Restaurants, Ausstatten etc.

Junge, sympathische Tochter, mit kaufm. Bildung und Hotelbureau-Praxis, perfekten deutschen und französischen Sprachkenntn., sowie guten Vorkenntn. im Engl., sucht Winteraisonstelle in

Hotel-Bureau

eines gediegenen, neuzeitlichen Betriebes, Zeugnis und Photo stehen zu Diensten. Geß. Offerten sind zu richten unter Chiffre E 5 2137 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Großes erstklassiges Stadthotel ersten Ranges sucht per 1. Dezember 1947 tüchtigen

Barman

deutsch, französisch und englisch sprechend. Offerten mit Zeugnis und Photo sind zu richten unter Chiffre B M 2059 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer Hoteller mit langjähriger Auslandspraxis, sucht für Wintersaison Stelle als

Direktor oder Stütze des Patrons

Bevorzugt Bündner Winterkurort. Offerten unter Chiffre OFA 8856 Z an Orell Füll-Annouren Zürich, Zürcherhof.

schliesslich auch auf die Idee kommen könnten, sich in angemessener Weise für die ihnen so erwiesenen Freundlichkeiten zu bedanken.

Die Gründlichkeit, mit der die NZZ, die „Lebensmittelpolitische“ Praxis des Eidgenössischen Gesundheitsamtes durchleuchtet hat — unsere wenigen Angaben geben davon nur ein fragmentarisches Bild — schliesst jeden Zweifel darüber, dass es sich bloss um eine unbedachte und nützliche Attacke gegen ein eidgenössisches Amt handeln könnte, von vorneherein aus. Die NZZ, gehört ja eher zu den Sanftmütigen und Vorsichtigen, sodass, wenn sie dann einmal losdonnert, ein richtiger Fäulnisherd vorhanden sein muss.

Wir wollen hier nicht auf weitere Einzelheiten des Falles Gesundheitsamt eingehen. Aber auf einen Aspekt der Angelegenheit müssen wir doch noch zu sprechen kommen, weil er essentiell die Interessen des Gastgewerbes berührt: Wenn die NZZ feststellt, dass zur Zeit das Butterfett das grösste Mangelprodukt in unserer Lebensmittelversorgung darstellt, so besteht ein Bedürfnis sicher nicht nur nach Rahm mit 35% Fettgehalt. Bezeichnend hierfür ist folgendes Schreiben an die NZZ, „aus sehr versierten und dabei am Handel mit ausländischen Rahmkonserven offenbar in keiner Weise interessierten Fachkreisen“:

„Unsere Kreise kämpfen schon seit vielen Jahren für die Einführung eines sogenannten ‚Kafferahms‘ mit 18 oder 20% Fettgehalt. Unsere Anstrengungen wurden vom Eidgenössischen Gesundheitsamt auch in einer Zeit, wo genügend oder zu viel Milch erzeugt wurde, abgewiesen, mit der ungefähr gleichen Stellungnahme wie heute, der gegen den dänischen Rahm. Sowohl in Dänemark wie in Schweden wird solcher Rahm seit Jahrzehnten zur besten Zufriedenheit der Konsumenten und der Produzenten verkauft, ohne dass dadurch unseres Wissens die Vorschriften für den sogenannten Schlagrahm mit 35% Fettgehalt tangiert worden sind. Bei uns so fährt das Schreiben fort, und wir möchten ‚Monsieur le Bureau‘, der sich eben erst vor der schweizerischen Presse als der heldenmütige Vorkämpfer für saubere gesundheitspolizeiliche Verhältnisse aufspielte, dieses Kompliment doch nicht vorenthalten — „genügt es nach Ansicht des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, dass bei der Bestellung eines Café crème dieselbe eine Farbe nach Creme aufweist, offenbar gleichgültig, ob der Konsument wirklich Rahm oder Vollmilch oder verdünnte Milch, vielleicht sogar auch nur Magermilch vorgesetzt erhält.“

Sehr richtig fügt die NZZ. hinzu:

„dass es Hunderte und aber Hunderte von Gastwirten in unserem Lande gibt, die sich alle Mühe geben, ihren Gästen auch heute einen möglichst guten Kaffee zu servieren, obwohl die ‚Arglist der Zeit‘ und ganz besonders die hier zur Diskussion stehende Paragrafen des Eidgenössischen Gesundheitsamtes ihnen dem Dienst am Kunden wirklich schwer machen. Vor allem aber ist darauf hinzuweisen, dass sich das Gastgewerbe aus dem Wunsch heraus, alle sich bietenden Möglichkeiten zur qualitativen Verbesserung seiner Leistungen

zu ergreifen, sich entschieden dafür eingesetzt hat, dass der Import von Rahmkonserven gestattet werde.“

Wenn das Eidgenössische Gesundheitsamt in einem Kreisschreiben vom 3. November zum Schluss kommt, dass in bezug auf Rahmkonserven keine Notlage vorliege, die einen so bedeutsamen Eingriff wie die Aufhebung „bewährter lebensmittelpolizeilicher Vorschriften“ rechtfertigen würde, so wissen wir nun, was davon zu halten ist. In der Verschönerung hinter die bewährten Vorschriften und hinter die wichtigen Prinzipien des Lebensmittelgesetzes, verbirgt sich das was m. a. W. heisst, dem Bürger Sand in die Augen streuen. In Wirklichkeit hat das Gesundheitsamt nicht das Wohl des Konsumenten — von den verarbeitenden Betrieben ganz zu schweigen — im Auge, was seine heiligste Pflicht wäre, sondern, es verfolgt Zwecke, die, wie wir einleitend bereits hervorhoben, am besten mit administrativem Protektionismus gekennzeichnet werden. Davon haben wir nun genug. Wir fordern die Rückkehr zu rechtsstaatlichen Methoden, zur Sauberkeit und Unparteilichkeit in der öffentlichen Verwaltung. Dabei wird es ohne Änderungen auch in personeller Beziehung nicht abgehen, wenn der Bürger wieder Vertrauen zur Tätigkeit des in Frage stehenden eidgenössischen Amtes soll fassen können. Will man das nicht, dann erkläre man offen und ehrlich: das Eidgenössische Gesundheitsamt übt die Lebensmittelkontrolle zum Schutze des Konsumenten nur nebensächlich aus, im Hauptamt steht es im Dienste mächtiger Produzentenverbände. Nur bitte man sich dann, den Souverän um seine Meinung zu befragen!

Ausländische Arbeitskräfte

Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit hat soeben den kantonalen und städtischen Arbeitsämtern Weisungen betr. die Einstellung ausländischer Arbeitskräfte für die Zwischenzeit Herbst 1947 und Winterzeit 1947/48 zugestellt. Dem in Frage stehenden Kreisschreiben entnehmen wir u. a. Folgendes:

Die Abklärung der Lage des gastgewerblichen Arbeitsmarktes und die Frage der Beschäftigung ausländischer Hotelangestellter bildete erneut Gegenstand einer Aussprache im Schosse der Paritätischen Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Gastgewerbe. Nach übereinstimmenden Äusserungen sowohl der Arbeitgeber- als auch der Arbeitnehmerverbände zeichnet sich im Hinblick auf den Stop im englischen Reiseverkehr für die kommende Winterzeit eine Verschlechterung des gastgewerblichen Arbeitsmarktes ab. Die Facharbeitsnachweise der Berufsverbände verfügen über zahlreiche Anmeldungen von stellensuchendem Personal. Insbesondere sind Bewerber zur Vermittlung angemeldet, die sonst regelmässig eine feste Anstellung hatten in Betrieben, die dieses Jahr geschlossen bleiben oder deren Eröffnung noch ungewiss ist. Bei dieser Sachlage wird die Tatsache als stossend empfunden, dass noch zahlreiche ausländische Berufsleute an ihren Posten verbleiben können, während einheimisches qualifiziertes Personal beschäftigungslos ist oder sich ausserberuflich betätigen muss.

Im Einvernehmen mit der Paritätischen Kommission für Ein- und Auswanderungsfragen im Gastgewerbe halten wir bis auf weiteres folgende Praxis für angezeigt:

1. Gesuche um Bewilligungen zur Einreise von ausländischem Berufspersonal sowohl in Jahresbetrieb wie auch für die Saisonhotellerie sind abzulehnen. Die Nachfrage kann im allgemeinen auf dem einheimischen Arbeitsmarkt gedeckt werden.

Ausnahmen können gemacht werden für junge Köche (aide und commis) bis zum 28. Altersjahr. 2. Gesuche um Verlängerung von Arbeits- und Aufenthaltsbewilligungen bereits im Lande tätiger Ausländer (Bureaupersonal, Köche, Servierpersonal, Concierges, Portiers, Zimmermädchen) sind grundsätzlich neu zu prüfen. Anträge auf Verlängerung sollten grundsätzlich nur abgegeben werden, wenn der öffentliche Arbeitsnachweis und die Facharbeitsstellen der Berufsverbände keine einheimischen qualifizierten Ersatz vermitteln können. Besondere Fälle sind der Sektion für Arbeitskraft und Auswanderung zur Begutachtung zu unterbreiten.

3. Für das sogenannte untere Hotelpersonal (Haus-, Küchen- und Officiemädchen und -burschen, Casseroliers, Argentiers usw.) besteht dagegen nach wie vor eine gewisse Knappheit. Immerhin empfiehlt sich auch hier eher Zurückhaltung, namentlich in Fällen, wo es sich um die Besetzung von Jahresstellen handelt. Der saison- und auch durch die Stromknappheit bedingte Rückgang der Beschäftigungsmöglichkeiten in anderen Berufszweigen bietet Gelegenheit, wenigstens für die Dauer der Winterzeit in vermehrtem Maße einheimisches Personal für diese Arbeiten heranzuziehen.

Es ist Pflicht des öffentlichen Arbeitsnachweises, alles zu tun, damit kein kontrollpflichtiger Ausländer einen Arbeitsplatz besetzt hält, bzw. eine Aufenthaltsbewilligung oder -verlängerung erhält, für den Personal zur Verfügung steht. Bei der herrschenden Ungewissheit der weiteren Entwicklung unserer Hotellerie möchten wir erneut in Erinnerung rufen, dass die Befristung von Aufenthalts- und Arbeitsbewilligungen an ausländisches Gastwirtschaftspersonal — auch in Jahresstellen — jenen unbedingt auf Saisonabschluss, d. h. Mitte/Ende September und Mitte/Ende März erfolgen sollte. Gesuche um allfällige Verlängerungen gelangen bei der Einhaltung dieser Praxis in einem Zeitpunkt zu Ihnen, wo einheimisches Personal in grösserer Zahl wieder zur Verfügung steht.

Wir sind Ihnen sehr dankbar, wenn Sie der Arbeitsmarktsituation Entwicklung beim Hotel- und Gastwirtschaftspersonal Ihre volle Aufmerksamkeit schenken. Wir werden Ihnen periodisch die Arbeitsnachweisstatistik der beiden Berufsverbände (Hoteller-Verein und Union Helvetia) zustellen, um Ihnen die Abklärung der Einreise- und Aufenthaltsgesuche von Ausländern zu erleichtern.

Schweizer Köche-Nachwuchs!

Damit das Werden eines Menschen im Beruf ein planvolles, auf fundiertem Wissen und Können beruhendes Aufsteigen sei, haben weitsichtige Berufsleute, Hoteliers und Gastwirte, Küchen-

Zur Preisgestaltung im Gastgewerbe

Parallel zu unseren Bestrebungen für die Schaffung einer neuen Preisordnung in der Hotellerie und Übernahme der Preiskontrolle durch den eigenen Berufsverband, wurde in Verbindung mit dem Schweizerischen Wirtverein und der Vereinigung schweizerischer Bahnhofswirte an das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement das Gesuch um Aufhebung der noch gültigen Preisverfügungen für Getränke, Speisen usw. gestellt.

Wie nun aus der Antwort des EVD. auf dieses Gesuch hervorgeht, ist mit einer Aufhebung dieser Spezialverfügungen in nächster Zukunft noch nicht zu rechnen. Neben der Steigerung der Lebenshaltungskosten, wird argumentiert, hätte die Freigabe der Preise im Gastgewerbe auch zur Folge, dass auf anderen Wirtschaftszweigen entsprechende Begehren gestellt würden und aus Gründen der Konsequenz auch berücksichtigt werden müssten. Aus diesen Überlegungen heraus könne eine Lockerung der Preisvorschriften im Gastgewerbe heute noch nicht verantwortet werden. Es müsse im Gegenteil zur Abstopfung der Preis-Lohn-Spirale einer weiteren Verteuerung der Lebenshaltungskosten mit allen Mitteln entgegengewirkt werden.

Diese Argumentation könnte unser Verständnis finden, wenn das Gastgewerbe heute seine Preise an die vorausgegangene Verteuerung voll angepasst hätte. Da dies aber nicht der Fall ist und die grosse, schon seit langem bestehende Diskrepanz zwischen Kosten und Preisen durch das jüngste Ansteigen gewisser landwirtschaftlicher Produktpreise noch verschärft wurde, bedeutet der Entscheid einen einseitigen Preisstop für das ganze Gastgewerbe.

Diese Ablehnung berührt selbstverständlich nicht unser Begehren um die neue Regelung der Hotelpreise, gemäss den bereits gegebenen Zusicherungen von Herrn Bundesrat Dr. Stampfli, die wir anlässlich der Sektionspräsidentenkonferenz vom 2. September in Olten unserer Mitgliedschaft bekanntgeben konnten.

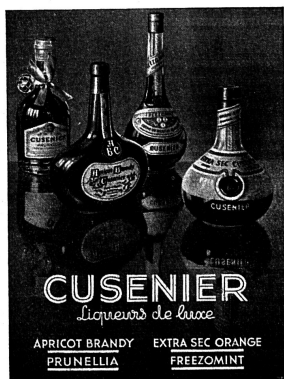
chefs und Direktoren sich zu Organisationen zusammenschlossen, um die Nachwuchsaufgaben in gemeinschaftlicher Betreuung mit ihren Berufsverbänden und den Behörden zu lösen.

Mit Ende dieses Monats werden alle Lehrabschlussprüfungen im Kanton Zürich in den Berufen des Gastgewerbes abgenommen sein. Die 15 neuen jungen Schweizer Köche verdanken ihre Ausbildung der grossen und erfolgreichen Arbeit der Lehrchefs und Fachlehrer — ein schönes Resultat gastgewerblicher Berufsbildung.

... Aber der Aperitif

SUZE 

wird nur in der Schweiz hergestellt und zwar aus frischen Jura-Enzian-Wurzeln.



S. A. E. Cusenier Fils Aîné, Bâle

Hotel-Restaurant der Ostschweiz sucht tüchtigen, seriösen

Küchenchef

in Jahresstelle (Vertrauensposten). In Frage kommt nur bestens ausgewiesener Fachmann. Gefl. Offerten unter Chiffre S. O. 2159 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht mit Eintritt nach Übereinkunft

Bureaufräulein-Vertrauensperson

sprachenkundig, für Korrespondenz und allgemeine Bureauarbeiten sowie Mithilfe im Betrieb (Jahresstelle). Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Bahnhofbuffet SBB, Göschenen.

Erstklassiger Hotelbetrieb, welcher wegen der Unsicherheit der Lage während des Winters geschlossen bleibt, möchte seinen langjährigen, tüchtigen und verdienten

Küchenchef

placieren. In Frage kommt Stelle als

Küchenchef, Gardemanger, Alleinkoch oder Aushilfe

in erstklassigem Hotel zu Brigade. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre S. H. 2158 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Richard Dietiker:

Aus dem Reiche der Gastronomie

„Ernte und heitere Erinnerungen aus dem Leben eines Fachmannes“. 370 Seiten, Ganzleinen, illustriert Fr. 15.— (Wust und Porto inbegriffen).

Ein interessantes Buch nicht nur für alle, die im Gastgewerbe tätig sind, sondern auch für alle, die da ein- und ausgehen, somit auch für die Gäste. Es ist ein Hohelied auf den kultivierten Genuß, wobei der Hotelier und der Restaurateur zum bewußten Freudenstifter und Hüter der kulinarischen Kulturstätte werden. Im weitem soll das Buch mithelfen, unserem Berufsstand den Adel zu geben, der ihm zukommt, und der leider von vielen Leuten nicht erkannt wird oder gar nicht erkannt werden will. Die eingeflochtenen ersten und heiteren Reiseerinnerungen als auch die Schilderung fröhlicher Erlebnisse machen die interessante Lektüre doppelt angenehm. • Verlangen Sie Prospekt mit Inhaltsangabe. Zu beziehen durch den Autor Richard Dietiker, Aarhaldenstraße 19, Bern. Der Betrag ist nach Erhalt des Buches durch den der Sendung beigefügten Einzahlungsschein auf Postcheckkonto III 19938 Bern zu entrichten.

Gesucht tüchtige

KÖCHIN

in gutes Speiserestaurant mit eigener Metzgerei. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an A. Marty-Züger, Hotel Rotkreuz, Einsiedeln.

Sekretär

28-jährig, Hand-diplom, 5 Sprachen, bilansicher, sucht Engagement. Gefl. Offerten unter Chiffre S. E. 2165 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

zur Führung einer Hotel-Pension

tüchtige Kraft

vertraut mit allen einschlägigen Arbeiten im Hotelfach, Jahresstelle. Handchriftl. Offerten mit Zeugnisabschriften von Bewerberinnen unter Chiffre Z. H. 2183 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2

Seeben erschienen!

Dem Nachwuchs im Gastgewerbe gewidmet!

Kein Kochbuch!

Das Buch für Sie! für Ihre Bibliothek! für den Weihnachtstisch Ihrer Angestellten!

Gesucht per 1. Dezember

1. Buffetdame

in gut besuchte Jahresstelle. Es kommen nur bestensausgewiesene Bewerberinnen in Frage. Offerten sind zu richten an Hotel Metropole, Basel.

Neuzeitl. eingerichtete, mittelgr. Hotel in Winter- und Sommerkurort, sucht

Hotelsekretär

Tüchtiger Korrespondent (Deutsch, Franz., Engl.), willig überall mitzuhelfen. Aufstiegsmöglichkeiten. Evtl. Jahresstelle. Ausführl. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre S. O. 5091 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WENN SIE

Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben oder zu kaufen suchen, dann hilft Ihnen ein Inserat in der Schweizer Hotel-Revue!

Erstklassige

MARKEN-WEINE

Jahrgang 1945

Walliser-, Waadtländer- und Bielerseweine

in 7-Dekliter-Flaschen. — Verlangen Sie Offerte bei

E. LUGINBÜHL-BÖGLI

Abteilung Weinhandlung

AARBERG (BERN)

Chef de cuisine eventuell

Alleinkoch

sucht Jahres- oder Saisonstelle. Guter Restaurateur, entremetschundig. Offerten an H. Baumann, Restaurant Bahnhof, Wildegg, Tel. 84377.

On cherche:

Contrôleur-Econome

Chef de rang

Commis de rang

Chasseur

Gouvernante de lingerie

Fille de linge

Fille pour service employés

Copies de certificats et photo à envoyer sous chiffre S. R. 2180 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht von Erstklasshotel in Zürich, in Jahresstelle, tüchtiger

Kontrollleur

für Bankkontrolle. Nur fachkundige Bewerber belieben Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einzureichen unter Chiffre K. R. 2176 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Einem Kochlehrling, der nach abgelegter Prüfung seine Lehrzeit beendet hat und sich erst dann bewusst ist, was für einen schweren, aber auch schönen, vielseitigen und interessanten Beruf er erwählt hat, soll der Tag der Abschlussprüfung ein unvergessliches Erlebnis sein. Ein Ehrentag! Auch rückt dieser Tag die grosse Verantwortung aller Beteiligten auf dem Gebiete der Nachwuchsförderung ins Licht. Daher Lob dem Patron des Hauses, der es sich nicht nehmen lässt, am Prüfungstag persönlich anwesend zu sein, der in weiser Voraussicht mit seinem Küchenchef alles bespricht und das nötige und grundlegende Material zur Verfügung stellt, damit es weder an der Menge noch an der Qualität der zur Verfügung gestellten Lebensmittel fehlt, so dass das Gesamtbild des Könnens eines Lehrlings an diesem Tag nicht durch solche Faktoren nachteilig beeinflusst wird.

Alles Lob jenen Patrons und Lehrmeistern, die nach Anhören des abschliessenden Berichtes der Prüfungsexperten auch noch ein gutes Wort und einen Handdruck für den jungen, neuen Schweizer Koch übrig haben, auf dass der mit Wissen und frischem Mut erfüllte junge Mensch und zukünftige Mitarbeiter seinen Weg ins weitere Berufsleben mit Freude und Zuversicht antrete.

Leider kann nicht allen Stellen solches Lob voll und ganz gegeben werden. Immer noch, jedoch selten, finden sich Vertreter des Gastgewerbes, die einer gründlichen, methodischen Ausbildung des jungen Berufsanwärters und seiner Einführung in den schönen Kochberuf zu wenig Beachtung schenken. Mögen diese zur Überzeugung gelangen, dass zur Lösung der Nachwuchsfrage jeder Patron seinen Teil beizutragen hat.

P. K.

Kleine Chronik

Künftige Wirtschaftsordnung

Der Internationale Gewerbekongress gibt einstimmig dem Verlangen Ausdruck, dass die europäischen Regierungen unverzüglich die Möglichkeiten ins Auge fassen und ausnützen möchten, zur Handels- und Gewerbe-freiheit im Rahmen eines lauterer Leistungswettbewerbes zurückzukehren. Obwohl die Internationale Gewerbeunion die gegenwärtigen, aus dem Kriege resultierenden Schwierigkeiten nicht verkennt, betont sie ihre Überzeugung, dass nur die vermehrte Gewährung von Betätigungsmöglichkeiten für die Privatinitiative die nötige Gewähr für das künftige Wohlergehen der Völker bieten wird.

Irischer Reisebann

Die irische Regierung hat alle Ferienreisen nach dem europäischen Kontinent verboten. Man nimmt an, dass diese Massnahme auf die kürzlich durchgeführten englisch-irischen Besprechungen zurückzuführen ist. Sie gilt für alle nach dem 31. Oktober gestellten Gesuche für die Ausfuhr von Devisen.

Association internationale des Skal-Clubs

Der Generalsekretär der Association internationale des Skal-Clubs, Géo Thiry, gibt im Auftrage der Geschäftsleitung dem Dank Ausdruck für die guten Wünsche, die unser Zentralpräsident, Dr. Franz Seiler, anlässlich des 8. Kongresses für dessen erfolgreichen Verlauf formulierte. Besonders lobend wird die herzliche Aufnahme durch die Schweizer Hoteliers hervorgehoben. Wir verweisen unsere Leser auf den französischen Teil der Hotel-Revue, in dem wir das Schreiben vollinhaltlich wiedergeben.

Swissair erhält Landungsrecht in New York

Während die Swissair bisher nur bei Sonderflügen in New York landen durfte, ist ihr heute vom zivilen Luftfahrtsamt der Vereinigten Staaten das Landungsrecht in New York erteilt worden. Die Bewilligung berechtigt die Swissair, die Linie Zürich bzw. Genf-Shannon-Azoren-Gander-New York zu befliegen.

Unerwartete Folgen einer Streikparole in London

Im Verlaufe der letzten 12 Monate sind die Angestellten im Savoy Hotel London zum 3. Mal in den Streik getreten. Diesmal wurde die Streikparole herausgegeben, um wegen der Entlassung eines Kellners des Grill zu protestieren. Ein grosser Teil der Angestellten, insbesondere 84 Kellner von total 101, haben nun den Austritt aus der Angestellten-Gewerkschaft erklärt, mit der Begründung, sie hätten keinen Grund zu einem Streik, da die Verpflegung und sonstigen Arbeitsbedingungen im Savoy stets zu den besten in England gehörten. Sie seien nicht bereit, sich weiterhin den Verdienst durch die Auslösung derartiger Streiks schmälern zu lassen.

Extrazug Davos-St. Moritz direkt während der Olympiade

Die Rhätische Bahn hat ihr Einverständnis gegeben, für die Dauer der Olympischen Winterspiele Spezialzüge ab Klostertal/Davos nach St. Moritz und zurück zu führen.

Die Arth-Rigi-Bahn modernisiert sich

Dem Beispiel anderer Bergbahnen folgend, hat nun auch die Arth-Rigi-Bahn die Modernisierung ihres Wagenparks an die Hand genommen. Vorläufig sind zwei Triebwagen bestellt worden, welche mit den letzten Errungenschaften der Technik ausgerüstet werden sollen. Mit der Herstellung des mechanischen und wagenbaulichen Teils wurde die Schweizerische Lokomotivfabrik in Winterthur beauftragt, während die elektrische Ausrüstung von der Firma Sécheron in Genf geliefert wird.

Die Motorenleistung der neuen Triebwagen beträgt 500 PS, das Gewicht der Wagen je 22 Tonnen. Die Triebwagen vermögen je hundert Personen zu fassen. Für einen späteren Zeitpunkt ist die Anschaffung von entsprechenden Vorstellwagen in Aussicht genommen, die ebenfalls hundert Personen befördern werden. Die neuen Triebwagen erreichen eine

maximale Geschwindigkeit von zwanzig bis einundzwanzig Kilometern pro Stunde. Sie benötigen für die Strecke Arth-Goldau-Rigi-Kulm eine Fahrzeit von nur 33 Minuten, was gegenüber der bisherigen Fahrzeit von ca. 45 bis 50 Minuten eine ganz erhebliche Verbesserung bedeutet. Die Wagen sind mit Drehgestellen und einer sorgfältig konstruierten Abfederungsvorrichtung versehen, so dass bei der Fahrt jegliche Erschütterung vermieden werden kann. Ferner wurde auch der Inneneinrichtung der Wagen besondere Aufmerksamkeit geschenkt, so dass für die Bequemlichkeit der Reisenden in jeder Hinsicht gesorgt ist.

Aus den Sektionen

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Unter der gewandten Leitung ihres Präsidenten, Herrn Fritz Bortler, Wengen, tagte die Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes am 11. November 1947 im „Hotel Weisses Kreuz“ in Interlaken. Einleitend orientierte Sekretär Budliger über die den Sektionen zur Diskussion zugestellte neue Preisordnung. Zufolge der widrigen Zeitumstände konnte das Preisregulativ seit 1935 nicht mehr den neuen Verhältnissen angepasst werden. Daraus ergeben sich nunmehr verschiedene Schwierigkeiten, die in verständnisvoller Zusammenarbeit aller Beteiligten abgeklärt werden müssen. Die Hotel-Genossenschaft des Berner Oberlandes äusserte denn auch verschiedene Wünsche, welche der Referent zur weiteren Abklärung entgegennahm.

Auf Grund eines freimütigen Votums von Präsident Bortler folgte eine äusserst rege und interessante Diskussion über interne Organisationsfragen.

Hotelier-Verein Weggis

Gemäss Beschluss der Präsidenten-Konferenz soll die aus dem Jahre 1935 stammende Preisordnung einer Revision unterzogen werden. Die zur Diskussion stehende Arbeit begegnet in allen Sektionen grösstem Interesse und führt zu regen und interessanten Aussprachen. Montag, den 10. November, befasste sich eine Mitgliederversammlung der Sektion Weggis mit der neuen Preisordnung für Hotels und Pensionen. Präsident Huber war infolge Todesfalls in der Familie unabkömmlich. An seiner Stelle leitete Herr A. Zimmermann die gut besuchte Versammlung. In äusserst rege Diskussion wurden eine Reihe von Fragen behandelt und das Verzeichnis für die neuen Preise zu Händen der Zentralleitung aufgestellt.

In der weiteren anregenden Diskussion hatte Herr Sekretär Budliger Gelegenheit, auf zahlreiche Fragen wie Ferienverlegung in den Grossstädten, AHV, und die Verhandlungen im englisch-schweizerischen Reiseverkehr, Auskunft zu erteilen.

Ostschweizerischer Hotelier-Verein

Der Ostschweizerische Hotelier-Verein ladet seine Mitglieder auf Montag, den 24. No-

Eine bundesgesetzliche Regelung der Familien-Ausgleichskasse in Sicht

In verschiedenen Kantonen, insbesondere in der Westschweiz, wurden durch gesetzliche Er-lasse die Betriebsinhaber zum Anschluss an eine Familien-Ausgleichskasse verpflichtet. Schon heute bringen die verschiedenen kantonalen Regelungen grosse Unzukömmlichkeiten für die schweizerischen Ausgleichskassen mit sich. Wie wir vernehmen, haben die zuständigen Stellen Vorarbeiten für ein Bundesgesetz über die Familien-Ausgleichskassen aufgenommen. Nachdem diese Arbeiten im Gange sind, muss damit gerechnet werden, dass eine bundesgesetzliche Regelung dieser Materie baldigst folgt.

Der Schweizer Hotelier-Verein hat im Hinblick auf diese Entwicklung schon vor Jahresfrist seine verbandseigene Familien-Ausgleichskasse gegründet und ist heute in der Lage, seinen Mitgliedern zu dienen. Diese Institution erweist sich als besonders wertvoll für das qualifizierte Berufspersonal und trägt somit dazu bei, dem Gewerbe tüchtige Arbeitskräfte zu erhalten.

vember 1947, nachmittags 2 Uhr ins Hotel Walhalla, St. Gallen, zu seiner Herbsttagung ein und möchte noch an dieser Stelle speziell auf diese sehr wichtige Versammlung aufmerksam machen.

H. O.

Hotelier-Verein Aaretal

Anlässlich der diesjährigen Herbstversammlung der Sektion Aaretal vom 13. November im Hotel Bären in Suhr, konnte der derzeitige Präsident, Herr Hans Stocker vom Hotel Merkur in Olten, neben einer stattlichen Anzahl von Mitgliedern drei um den Reiseverkehr sehr verdiente Persönlichkeiten begrüssen. Es waren Fräulein Marti vom Verkehrsbureau Solothurn, Fräulein Kaderli vom Verkehrsbureau Olten und Herr Dr. Streiff vom Zentralbureau Basel. Dem verstorbenen Vereinsmitglied Herrn Fuchslin, Brugg, wurde die letzte Ehre erwiesen.

Eine reichhaltige Traktandenliste wartete auf ihre Erledigung. Der Vorsitzende gab ein kurzes Resümé über die Delegiertenversammlung in Interlaken und die Präsidentenkonferenz in Olten, deren Verhandlungsthema bereits in der Fachpresse kommentiert wurde. Anschliessend erläuterte Herr Dr. Streiff die beiden Entwürfe über die Rangeinteilung der Hotels und die neue Preisordnung. Die Versammlung nahm dazu eine positive Haltung ein und beschloss, zufolge der grossen Ausdehnung des Sektionskreises die

DIE WELTMARKE



Allein-Importeur für die Schweiz:
Bloch & Co., Distillerie, Bern

Feine Bordeaux u. Burgunder

Edouard Mahler fils frères

Société Anonyme
Négociants-Propriétaires
Bordeaux, 128, Rue Camille-Godard
Zürich, Spiegelgasse 27, Telefon 24 12 92

Nach Zürich gesucht
tüchtiger

Küchenchef

in Bierhalle-Großrestaurant, welcher eine gutbürgerliche Küche mit einer Brigade von 3-4 Köchen einwandfrei mit aller Garantie leiten kann. Jahresstelle, Zimmer auswärts. Nur bestes ausgewiesene Reflektanten wollen sich melden mit Zeugniskopien, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre A. A. 2158 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sympathisches Fräulein, frohmütiger Charakter, mit eigenem Hotel-Restaurant, in guten Verhältnissen, wünscht

BEKANNTSCHAFT

zwecks Einleiten mit tüchtigem Hotelfachmann (Küchenchef), bis zu 45 Jahren, welcher auch Freude an einem schönen Familienleben besitzt. Vertrauensvolle Zuschriften mit Bild unter Chiffre A. A. 2158 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ANNO 1775

HULSTKAMP

„Wij zullen Handhaven!“
Diese Devise im holländischen Reichswappen, „Wir halten fest“, gilt auch für die alte Firma HULSTKAMP. Nach diesem Grundsatz wirkt das Haus seit bald 175 Jahren, und die hohe Qualität seiner Produkte ist der überzeugendste Beweis treuer Beständigkeit.

Generalvertretung für die Schweiz: Berger & Co., Langnau (Bern)
Zürich und Ostschweiz: Berger, Bujard, Cottinelli A.-G., Zürich

A vendre

Hôtel d'Angleterre
Montreux-Territet

bâtiment entièrement rénové, 45 lits. Salon, fumoir, salle à manger, bureau et véranda. Le tout meublé. Eau courante chaude et froide, 4 salles de bain, Cuffage central, Ascenseur, Garage, Jardin. Jolie situation tranquille. Immeuble en société anonyme. Se renseigner auprès du Crédit Foncier vaudois, Service des immeubles, à Lausanne.

Gesucht

Küchenchef

In mittleren, erstklassigen Jahresbetrieb wird tüchtiger, im so genannten à-la-carte-Service bewandter Chef de cuisine gesucht. Reflektanten, die eine prima Küche zu führen wissen, einer Brigade mit Takt vorstehen können und auch der Angestelltenküche größte Aufmerksamkeit schenken, sind ersucht, ihre Lohnforten einzureichen unter Chiffre P. K. 2154 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

„ZÜRICH“ Unfall

VERSICHERUNGEN:
UNFALL / HAFTPFLICHT
KASKO / BAUGARANTIE
EINBRUCH-DIEBSTAHL
KAUTION

„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins erhalten vertragliche Vergünstigungen

Junger, gebildeter Sekretär sucht Stelle als

Kassier-Journalführer

in Erstklasshotel, Offerten unter Chiffre OFA 8987 Z an Orell Füßli-Annoncen Zürich, Zürcherhof.

Gesucht: Wintersaison- oder Jahresstelle als

Chef de réception oder Kassier

in erstklassiges, mittelgroßes Hotel. Offerten er-bieten unter Chiffre W. A. 2151 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Für einen kultivierten Gaumen ist nur der hocharomatische, gelagerte Cuba-Rum

Castillo
gut genug.

DEP. A. G., BASEL

Die Gemüse der Woche

Das Hauptgewicht auf die Blattkohlgemüse und Karotten/Rübi legen, die günstig erhältlich sind. Blumenkohl, Rosenkohl und Lauch. Für Salat: Endivien, Renden und Kabissalat; zur Abwechslung auch schon einmal Nüssli und Zucchini.

Klassifizierung der einzelnen Häuser den Hotelinhabern selber zu überlassen. Bei Unzulänglichkeiten wurde sich eine noch zu bestellende Kommission unter Zuzug von Fachexperten aus dem Zentralbureau dieser Frage annehmen.

Die Heizungsanschläge wurden für das ganze Sektionsgebiet als verbindlich erklärt und die Ansätze so gehandhabt, wie es das Zentralbureau vorschreibt. Aus der Versammlung wurde angeregt, auch für die Benützung von Konferenzsälen und Sitzungslokalitäten einen entsprechenden Heizungszuschlag zu verlangen.

Inzwischen wurde es Mittagzeit, und die vorzügliche Küche des Hotel Bären verabschiedete den Teilnehmern ein opulentes Mittagessen, das dem jungen Küchenchef, Herrn Kämpf, alle Ehre machte.

Die Nachmittagsverhandlungen wurden durch einen sehr interessanten Vortrag von Herrn Redaktor Georg Egger, Grenchen, eingeleitet, der über die aktuellen Auseinandersetzungen um das gastgewerbliche Einkaufsproblem sprach.

Das Personalproblem scheint immer noch einen breiten Raum in den Sorgen und Nöten der Hotellerie einzunehmen, das bewies die gewaltete Diskussion. In der Frage eines Gesamtarbeitsvertrages kam zum Ausdruck, dass die Umstände in unserem Sektionsgebiet eher einen Regionalvertrag erfordern. Dieser Frage soll die nötige Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Die mangelhafte Entschädigung bei militärischen Einquartierungen wurde allgemein missbilligt. Die Mitglieder wurden ersucht, unverzüglich mit ihren Gemeindebehörden Fühlung zu nehmen, um eine zusätzliche Entschädigung zu dem vom Bund festgesetzten Entschädigung zu erlangen.

Aus der Mitte der Versammlung wurde eine Zusammenkunft der Saalbesitzer angeregt, um vernünftige Abmachungen mit Vereinen und Gesellschaften zu treffen. Die Erfahrung hat gezeigt, dass vielerorts ganz unhaltbare Zustände herrschen, die im Interesse einer besseren gegenseitigen Zusammenarbeit geregelt werden müssen.

Nach einem Schlussappell des Präsidenten für tatkräftige Zusammenarbeit und einem Dankeswort an den Referenten, Herrn G. Egger, und die beiden Gäste Fräulein Marti und Kaderli für ihre uneigennützigste Arbeit im Dienste der Hotellerie und des Fremdenverkehrs, schloss die gutverlaufene Tagung. H. St.

Hoteller-Verein Lenk i. S.

Infolge Wegzuges hat Herr Dir. P. Bernasconi, Hotel Bellevue, sein Mandat als Sektionspräsident niedergelegt. An seiner Stelle wurde von der Mitgliederversammlung vom 12. November zum neuen Präsidenten Herr Dir. W. Keller, Grand Hotel Kurhaus & Bad Lenk, gewählt.

Totentafel

Frau Wwe. Christine Huber-Vogler †

Sonntag, den 9. November, verstarb an kurzem Herzeiden in Weggis, Hotel Paradis, Frau Wwe. Christine Huber-Vogler, die Mutter des Präsidenten unserer Sektion Weggis. Die Verstorbene erreichte das hohe Alter von 78 Jahren und 8 Monaten.

Mit der Inbetriebsetzung der Pilatusbahn im Jahre 1891 übernahm die Verstorbene mit ihrem Gatten die Wacht- und Winterwirtschaft auf Pilatus-Kulm. Nach dem Tode ihres Gatten übernahm sie 1912 mit ihren fünf Kindern das Hotel Rössli in Alpnachstad, nach fünf Jahren den „Freien Schweizer“ in Buochs, worauf sie in den Neuhof nach Aadorf übersiedelte. Vor 20 Jahren zog sie sich zurück und verbrachte ihren reichlich verdienten Lebensabend in Weggis. Sie ruhe in Frieden. (Eing.)

Aus der Hotellerie

Ein altes Haus schliesst seine Pforten

Man schreibt uns:

Der Gemeinderat der Stadt Bern hat kürzlich die stadträtliche Vorlage auf Übernahme eines Herrschaftshauses an der Junkergasse zwecks Neubearbeitung zurückgewiesen. Leider hat das böse Geschick ein anderes altes Patrizierhaus bereits ereilt und unwiderruflich für Bureauzwecke bestimmt, nämlich das Zunfthaus der Gesellschaft zum Affen in der Kramgasse 5, das während 115 Jahren einheimischen und fremden Gästen als Hotel und Pension gediegene Unterkunft gewährt hat. Man darf wohl sagen, dass mit dem auf 1. November erfolgten Verschwinden der Pension Herter wieder ein weiteres Stück Altbau dahingegangen ist. Es bleibt hier nicht zu erörtern, ob es angesichts der heutigen Wohnungsnot aus sozialen Gründen und im Hinblick auf die ohnehin herabgesetzte Bettenzahl des Fremdenverkehrs Bern angezeigt gewesen ist, ein für Wohnzwecke derart geeignetes Gebäude dem Büromoloch zu opfern. Hingegen empfinden die dadurch besonders Betroffenen, vor allem die langjährigen Gäste der Pension Herter, das Bedürfnis, an dieser Stelle dem schönen alten Haus für die Herbergschaft den besten Dank zu sagen und Frau Bettina Hirt-Attenhofer volle Anerkennung zu zollen für die vorzügliche Führung des Betriebes, die dem Cachet des guten Hauses entsprechen hat. Frau Hirt hat es verstanden, die Pension Herter selbst über die Schwierigkeiten der Kriegsjahre mit ihren Lebensmittelschneidungen und trotz der wenn möglich noch grösseren Sorgen der Nachkriegszeit wegen des Personal mangels auf ein hohes, gepflegtes Niveau zu bringen und in allen Gästen das zufriedene Gefühl des gegliederten Heimes zu wecken. Wir wissen, dass die Schliessung der Pension Herter nicht den Abschluss der erfolgreichen Tätigkeit von Frau Hirt im Hotelfach bedeutet, und wir wünschen ihr in naher Zukunft alles Gute bei der Führung eines ähnlichen Etablissements, das bestimmt die ehemaligen Gäste der Pension Herter wieder anziehen wird.

Bücherfisch

Un siècle de tourisme en Suisse 1848-1948 par le professeur Dr. W. Hunziker. Bern 1947. Verbandsdruckerei A.-G.

Der Direktor des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes, Professor Dr. W. Hunziker, hat es in Nr. 23 der Schriftenreihe des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes unternommen, auf wenigen Seiten die Geschichte des Schweizerischen Fremdenverkehrs in den letzten hundert Jahren zu skizzieren. In gedrängter Kürze werden die Voraussetzungen und die Entwicklung des Schweizerischen Fremdenverkehrs in dieser Zeitspanne dargestellt, die Rolle des Tourismus in unseren Beziehungen mit dem Ausland geschildert und seine Bedeutung als Faktor der nationalen Wirtschaft herausgearbeitet. Ein abschließendes Kapitel ist dem Fremdenverkehr als Gegenstand der wissenschaftlichen Forschung gewidmet.

Diese neue, gut dokumentierte und auf das Wesentliche konzentrierte Schrift ist bestimmt, eine Lücke auf dem Gebiete des fremdenverkehrspolitischen Schrifttums zu schliessen und wird aufmerksame Leser finden.

Richard Dietiker: Aus dem Reiche der Gastronomie, Ernste und heitere Erinnerungen aus dem Leben eines Fachmannes.

Unser hiesiges Mitglied, Richard Dietiker, während langen Jahren Bahnhofbuffetier in Olten, hat sich dazu entschlossen, seine ersten und heiteren Erinnerungen, die während des Winters 1943/44 unter dem Titel „Mehr von andrem als von mir“ in beschränkter Auflage erschienen sind und für einen engeren Kreis von Freunden und Bekannten bestimmt waren, in bedeutend erweiterter Form einem grösseren Leserkreis zugänglich zu machen. Wir werden auf das soeben erscheinende Buch, das „den Nachwuchs im Gastgewerbe in unbeschwerter Feierabendstunde belehren und unterhalten soll“, zurückkommen, möchten aber unsere Leser jetzt schon auf diese bemerkenswerte und erfreuliche Neuerscheinung aufmerksam machen.

Neue Kriminalromane aus der A.-M. Auswahl

Albert Müller, Verlag, AG., Rüschlikon. Jeder Band kartoniert Fr. 4.—

Band Nr. 67: Carter Dickson, Der Hexenmeister.

Carter Dickson's „Hexenmeister“ wird besonders viele Anhänger finden, zählt Dickson doch in den USA. zu den „Grossen Fünf“ auf dem Gebiete der Kriminalromane! Für seine neueste Schöpfung hat der Autor einmal etwas ganz Neues ausgeheckt: kein Gift wird verabreicht, kein Schuss fällt — ein Fluch, der auf einer, aus dem Grabe eines ägyptischen Priesterkönigs entwendeten Lampe ruht, ein goldener Dolch, der zugleich mit der schönen Tochter des Archäologen, der die Ausgrabungen leitet, verschwindet, diese Fakten bilden den Grund der spannenden Handlung, deren Aufbau und Lösung von grossem Scharfsinn des Autors zeugen. Dass der Verfasser



Angestellten-Ehrung

Bestellungen für Geschenke und Diplome zur Auszeichnung langjähriger Angestellter an Weihnachten oder Neujahr erbitten wir bis spätestens 30. November.

Wegen Versorgungsschwierigkeiten ersuchen wir dringend um Einhaltung dieses Anmeldetermins; andernfalls könnte für eine rechtzeitige Lieferung keine Gewähr übernommen werden. Zentralbureau SHV.

ausserdem über einen kultivierten Stil verfügt, trägt mit dazu bei, das Buch für Stunden der Entspannung zu einem richtigen Genuss zu machen.

Band Nr. 68: Die chinesische Tasse.

In der „Chinesischen Tasse“ des Franzosen Claude Fayard ist die Handlung einfacher. Sie dreht sich um den Giftmord an einer reichen alten Dame. Zwei ganz verschieden geartete Detektive haben die Aufgabe, aus einem kleinen Kreis von Verdächtigen den Verbrecher herauszusuchen. Das ganze Geschehen ist so lebensnah, dass das Buch die Berichterstattung über einen tatsächlichen geschehenen Giftmord sein könnte. Das ist zweifellos das höchste Lob, das man einem Kriminalroman spenden kann.

Band Nr. 69: Mignon G. Eberhart, Der Tod geht um.

Wir behaupten nicht zuviel, wenn wir an dieser Stelle festhalten, dass dieses neueste Werk einer Autorin von Rang und Ruf so ziemlich alles in den Schatten stellt, was wir in letzter Zeit auf dem Gebiete der Kriminalromane gelesen haben. Atemlose Spannung von der ersten bis zur letzten Seite; noch im letzten Augenblick vermutet man den Falschen als Täter und ist von der richtigen Lösung vollständig überrumpelt. Eine herrliche Kriminalgeschichte!

Band Nr. 70: John D. Carr, Des Kaisers Schnupftabakdose.

Das Schwergewicht dieses Kriminalromanes, der ungeheuer fesselnd geschrieben ist, liegt auf

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...

This is the Gin

Gordon's
Quality Incomparable
Stand's Supreme

jetzt in allen Fachgeschäften genügend erhältlich.

Preis für das Gastgewerbe Fr. 15.60 per Flasche bei Originalkisten von 12/1 Flaschen.

Generalagentur für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G. IN BASEL

Tochter

zur Bedienung des Telefons, leichte Bureauarbeiten und etwas Mühsal im Haushalt (evtl. Anfangs). Offerten erbitten an Privat-Nervenanstalt Friedheim, Zinsbach (Thurgau).



CHAMPIGNONS
stets frisch ab Kulturen
in beliebigen Mengen (Post- und Bahnversand)

FR. E. HADORN
Champignon-Kulturen vom Felsenkeller
STECKBORN Telefon (054) 821 52

Trio
für Konzert u. Tanz
noch frei für Saison 1947/48.
Offerten unter Chiffre N 61184 G an Publicitas St. Gallen.

Junge Tochter, 18jährig, sucht Stelle als
Journalführerin
in die weiche Schweiz, um die französische Sprache zu erlernen. — Offerten unter Chiffre M T 2133 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Schlittler KORKEN
seit 1871
GEBR. E. u. H. SCHLITTLER
Korken- und Kunststoffabrik
Näfels (Gl.)
Telephon (058) 441 50

A vendre d'occasion
à l'état de neuf!
(en bloc ou au détail)

25 Lavabos doubles
en grès blanc, 130 x 60 cm
avec robinetterie chromée

25 Glaces argentées
biseautées, 130 x 65 cm

25 Tablettes en verre
130 x 15 cm avec consoles

25 Bidets en grès
avec robinetterie chromée

25 W.-C. 'silencieux'
avec réservoir porcelaine

25 Baignoires grès
avec robinetterie chromée

COMPTOIR SANITAIRE S. A.
9, rue des Alpes, Genève
Tél. 2 25 43 (On expédie)

Oeuvre Secours Enfants
cherche à louer de suite

maison
convenant pour home d'enfants, 50 à 60 enfants, installée si possible. Faire offres Union O. S. E. 11, rue Mt-Blanc, Genève.

A vendre grand hôtel en Alsace
140 chambres. Dernier confort.
S'adresser sous chiffre A V 1144 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel Luzern
Jahresbetrieb, Restaurant, prima Rendite, äußerst günstig, in
für Fr. 820 000.— inkl. Mobil- und Inventar, Anzahlung Fr. 100 000.—

zu verkaufen
Nur kapitalkräftige, ernste Kaufinteressenten erhalten Auskunft unter Chiffre B 44528 Litz an Publicitas Luzern.

Hyg. Artikel
(USA-Qualitätsprodukte)
Diskreter Schnellversand
E. Schneider, Postfach 83, Basel 2.

Schindler-Aufzüge für jeden Zweck

AUFZÜGE UND ELEKTROMOTORENFABRIK SCHINDLER & CIE. AG. LUZERN

Gesucht wird auf kommende Wintersaison (Engadin)

Alleinkoch Saalheftrichter Zimmermädchen Cbgauffeur-Conducteur Bureauvolontärin
Offerten unter Chiffre S. M. 2156 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
komplettes Hotelinventar mit allen dazugehörigen
Hotelausrüstungs-Gegenständen

Größenordnung: ca. 70 bis 100 Zimmer, evtl. aus Liquidation. Ausländische Einkaufsorganisation zur Zeit in der Schweiz. Eilofferten erbitten an Commerz & Treuhand AG., Bahnhofstrasse 42, Zürich.

dem psychologischen Gebiete, das der Verfasser meisterhaft beherrscht. Der Band ist sehr geeignet für Leute, die sich dann und wann an einer Detektivgeschichte erholen wollen, aber gerne auf allzu vieles Schiessen verzichten!

Schweizerischer Taschenkalender 1948. Der ideale Brieftaschenkalender für jedermann, deutsch/französisch. 200 Seiten 12 x 16,5 cm. Hübsche, modernste Ausführung: Schwarz- und Farbbildband mit zwei Seiten. Spiralheftung, Bleistift. Preis: Fr. 4.80 (inkl. Steuer). Druck und Verlag von Buehler & Co., Bern. Durch jede Buchhandlung und Papeterie zu beziehen.

Der soeben in seinem 61. Jahrgang erschienene Schweizerische Taschenkalender zeichnet sich aus durch gediegene, übersichtlich geordnete Inhalt und schöne, solide Ausstattung. Das handliche, biegsame Notizbuch wird jedem das ganze Jahr hindurch eine willkommene Gedächtnisstütze sein. Der Jahrgang 1948 erscheint erstmals zweisprachig, deutsch und französisch, in einer Ausgabe vereinigt, wodurch er auch den französischsprachigen Mitbürgern willkommen sein wird. Die allgemein beliebten 12 Seiten Monatskalendarien, die einen Gesamtüberblick über vorgesehene Tagungen, Konferenzen, Kurse und Vortragsreihen jedes Monats ermöglichen, sind wiederum aufgenommen worden. Auch der übrige altbewährte Inhalt ist beibehalten worden. 106 Seiten für Tagesnotizen lassen Ärgernisse über Vergessenes oder nicht richtig Erledigtes vermeiden. Ferner erwähnen wir: 28 Seiten Kassabuchblätter und 32 Seiten unbedruckte, kariertes Papier, in gedrängter Form Post-, Telefon- und Telegraphentafeln, die Telephongruppierung der Schweiz, Maße und Gewichte, Seiten für Adressen und Telefonnummern, Kalendarium für 1948 und 1. Halbjahr 1949. Auch dieser Jahrgang verdient große Verbreitung.

Die Ernte. Schweizerisches Jahrbuch 1948. Verlag Friedrich Reinhardt AG., Basel.

Der grösste Wert dieses Jahrbuches liegt wohl darin, dass wir uns, wenn wir seine Seiten durchblättern, seine wertvollen Beiträge einen nach dem anderen lesen, immer wieder auf schweizerische Eigenart besinnen, uns in bestes schweizerisches Schaffen hineinversetzen müssen.

Die Mannigfaltigkeit heimatischen Schrifttums und heimatlicher Kunst treten uns in der „Ernte“

leuchtend entgegen. Wie so ganz anders ist z. B. der Walliser, wie ihn Adolf Fux in „Eines Sommers Wahn und Ende“ schildert, als etwa der Innerer Bauer, wie er uns in „Eine vo de Dümmere“ von H. R. Balmer-Aeschi gezeichnet wird. Welch ein Unterschied in der Gestaltung von Meinrad Inglin, „Philipp Rappenspalter“ gegenüber des „Schnittersonntag“ von Siegfried Joss. Otto Zinniker erzählt Biographisches in seinen „Wendepunkten“. Neben anderen nicht minder lesenswerten Skizzen und Novellen von Martha Niggli, J. M. Camenzind, Ida Frohnmeyer und Ernst Zahn, findet man ein kleines Strässlein Gedichte jüngerer Schweizer Schriftsteller.

Für naturwissenschaftlich interessierte Leser bietet der Aufsatz von Prof. Hediger, „Geheimnisvolles Känguruh“ oder „Das astronomische Weltbild im Wandel der Zeiten“ von Dr. Peter Stucker eine Fülle unbekannter, doch äusserst wissenschaftlichen Materials.

Ein ansprechendes Essay, prächtig bebildert, stammt von Gertrud Lendorff, betitelt: „Schmuck und Kleidung in der Malerei“. Albert Baur bespricht in gewohnter Meisterschaft die sorgfältig ausgewählten Bilder. Alles in allem: Die Ernte ist ein gediegenes Weihnachtsgeschenk.

Vermischtes

Kurse und Prüfungen zur Erwerbung des Brevets als schweizerischer Skiinstruktor

Der Intervverband für Skilauf führt im Winter 1947/48 folgende Kurse zur Vorbereitung auf die Skiinstruktoren-Prüfung durch:

- Kurs für Zentral- und Ostschweiz: 3.—9. Jan. 1948 in der Zentralschweiz; Prüfung: 10. bis 11. Jan. 1948.
- Kurs für die welsche Schweiz: 13.—19. März 1948 in Breilay; Prüfung: 20.—21. März 1948.
- Kurs für die ganze Schweiz: 3.—9. April 1948 in der Zentralschweiz; Prüfung: 10.—11. April 1948.

Schluss der Anmeldefrist: je 1 Monat vor den betr. Terminen.

Anmeldeformulare, Zulassungsbedingungen und Brevetbestimmungen können gegen eine An-

meldegebühr von Fr. 2.—, zahlbar auf Postcheckkonto 11/10003 Lausanne, durch das Sekretariat des Intervverbandes für Skilauf, Place Bel-Air 1, Lausanne, bezogen werden.

Mit der Anmeldung zu einem Kurs ist ein Haftgeld von Fr. 20.— zu entrichten. Kandidaten, die nur die Prüfung bestehen wollen, haben mit der Meldung die Prüfungsgebühr von Fr. 40.— einzuzahlen.

Alle Anmeldungen sind an das Sekretariat des Intervverbandes für Skilauf, Bel-Air 1, Lausanne, zu richten.

Um die Giessbachhotels

Ein Konsortium hat von den bisherigen Inhabern des Aktienkapitals der grossen Hotelunternehmung mit Drahtseilbahn zu den Giessbachfällen das Verfügungsrecht übernommen und will nun eines der beiden Hotels sowie die Drahtseilbahn wieder in Betrieb nehmen, nachdem alles jahrzehntelang ruhte und dem Abbruch geweiht schien.

Aus der Verkehrsstatistik der Swissair

-spd- Aus den soeben veröffentlichten Zahlen der Swissair, für die Betriebsperiode vom 1. Januar bis 30. Juni 1947, geht wiederum mit aller Deutlichkeit die starke Entwicklung des schweizerischen Luftverkehrs hervor. Die nachstehenden Zahlen bedürfen keines langen Kommentars. Es sei lediglich erwähnt, dass die beiden Sonderflüge nach den USA, vom Mai 1947 in dieser Statistik nicht aufgeführt sind. Wenn im Vergleich zum 1. Semester des letzten Jahres die Regelmässigkeit um einige Zehntelprozente nachgelassen hat, dann ist das auf den Umstand zurückzuführen, dass vor allem in den Wintermonaten Januar, März und April 1947 zum Teil sehr schlechte Wetterverhältnisse herrschten, welche die navigatorischen und fliegerischen Aufgaben um ein Vielfaches erschwerten; und es gab sogar Tage, an denen auf fast sämtlichen europäischen Flugplätzen ein generelles Landeverbot bestand. Es darf aber erneut festgestellt werden, dass bezüglich der Regelmässigkeit in der Durchführung der Kurse die Swissair immer bestrebt ist, ihr Bestes zu leisten.

An unsere Sektionen und Mitglieder

Am 12. Dezember findet in Bern eine ausserordentliche Delegiertenversammlung SHV. statt.

	I. Semester 1947	I. Semester 1946
Anzahl der Flüge (inkl. Verdichtungen)	2 502	1 433
Geflogene km	1 626 896	1 025 303
Beförderte Passagiere . . .	37 747	25 766
Passagier-km	25 607 665	16 877 926
Beförderte Fracht, kg . . .	408 738	130 779
Beförderte Post, kg . . .	168 388	108 685
Befördertes Gepäck, kg (inkl. Übergepäck) . . .	746 687	491 400
Regelmässigkeit	98,66%	99,30%

Rekord-Eiscreme-Konsum in den USA.

Der Eiscreme-Konsum hat sich in den USA im Krieg zu einer Höhe entwickelt, wie man sie vor dem Krieg nicht für möglich gehalten hätte. Offizielle Berechnungen ergeben, dass im Jahre 1946 der Gesamtkonsum der USA 750 000 000 Gallonen erreichte, gegen nur 471 000 000 Gallonen im Jahre 1945. Vor dem zweiten Weltkrieg hatte sich der Jahreskonsum durchschnittlich auf 315 000 000 Gallonen gehalten. Im laufenden Jahre ist der Konsum aber noch weiter gestiegen, so dass heute auf den Kopf der Einwohner ein Jahresdurchschnittskonsum von über 5 Gallonen trifft.

Den grössten Jahreskonsum aller USA-Staaten hat eigenartigerweise Pennsylvania aufzuweisen. New York folgt an zweiter Stelle, Ohio an dritter, Illinois an vierter und Kalifornien an fünfter Stelle.

Die Freigabe des Zuckers hat einen weiteren Anstieg des Eiscreme-Konsums bewirkt.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister, P. Nantemod
Insaratenteil: E. Kuhn

Alles
zum
Waschen
und
Reinigen
liefert prompt & billig

ESWA

ERNST & CO.
Spezialgeschäft für Wäscherei- und
Glätterei-Bedarfsartikel

- Zürich -
Dreikönigsstrasse 10, Telefon 32.808
Gegründet 1912

ENKA
für blendend weisse
Tisch- u. Bettwäsche

Seifenflocken
sehr ausgiebig und
stark schäumend

**Flecken-
reinigungsmittel**
gegen Fett- und Öl-
flecken, Rostflecken,
Tintenflecken etc.

**Schmierseifen,
Putzseifen,
Fensterputzläppen,
Scheuertücher,
Putzpulver etc.**

Prompte Bedienung bei
direkter Bestellung!

Erstklasshotel in Zürich sucht auf Anfang 1948
für seine Hotel- und Stadt-Bar bestaunswürdige
sowie sprachkundige

Barfräulein

Ausführliche, handschriftliche Offerten, unter Bei-
lage von Zeugnisabschriften und Bild, sind zu
richten unter Chiffre B. F. 2189 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

REVUE-INSERTATE
haben immer Erfolg!

Gesucht auf Wintersaison 1947/48 von erfah-
renem Hotelier-Ehepaar

DIREKTION
oder Stelle als

Gerant, Aide de Patron etc.

Geboten wird aktive Mitarbeit (evtl. Küchenchef),
Zeugnisse, Referenzen und Fähigkeitsausweis
sowie zur Verfügung. Bescheidenes Salär-
anspruch. Offerten erbeten unter Chiffre E. P.
2185 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

OFFLEY
Since 1737
Wines of
unsurpassed quality

PORTO & SHERRY

Agent: HENRY HUBER & CO
ZÜRICH 5 TEL. NO. 23 25 00

Barmaid

tüchtig, gut präsentierend,
englisch u. franz. sprechend,
wünscht Stelle in guten
Betrieb. Offerten gefl. unter
Chiffre E. M. 2188 an die
Schweizer Hotel-Revue, Ba-
sel 2.

**Junges Ehepaar sucht Ste-
le für Wintersaison als**

Heizer
eventuell

Portier

oder Kutscher, Frau als
Küchenhilfin oder Zim-
mermädchen oder Servier-
tochter. Gefl. Offerten mit
Lohnangabe an Ernst Hug-
Willy, Felsberg 134, Kt. Grb.

Vier aktuelle Probleme im Gastgewerbe — und ihre Lösung

- Die Personalnot — besonders in der Küche!
Flinke Küchenmädchen, Abwaschfrauen,
fixe Casserolliers sind bald so gesucht, wie das
Baslerläubchen von den Briefmarkensammlern.
Man findet sie kaum mehr. **Was tun?**
- Es wird immer schwieriger im voraus zu
disponieren. 80 000 Personen-Automobile
sind im Jahre 1947 in unserem Lande wieder im
Verkehr, fahren hierhin, dorthin. Heute tauchen
unerwartet Gäste in Ihrem Restaurant auf und
Ihre Vorräte im Gardemanger werden knapp.
Morgen aber bleibt die Frequenz unter Ihrer
Schätzung. **Was tun?**
- Der Zubringerdienst der Lieferanten ist
überlastet. Man darf in Sachen Promptheit
und Express-Lieferungen nicht mehr allzu hohe
Ansprüche stellen. **Was tun?**
- Der Markt an Frischgemüsen ist ungleich.
Und meistens handelt es sich um einen
„Sellers Market“, wo der Hotelier nehmen muss,
was es eben gibt. **Was tun?**

Hier die Lösung

Nicht nur in
Amerika, sondern auch bei uns in der Schweiz
nehmen fortschrittliche Hoteliers und Restaura-
teure die Tiefkühltruhe zu Hilfe. Sie bietet
ihnen enorme Vorteile gerade heute, denn:

FRISCO-Gemüse und -Früchte sind in der
Tiefkühltruhe stets in schöner Auswahl
und in genügender Menge griffbereit. Auch
unerwartete oder späte Gäste können müh-
elos bedient werden.

Abfälle entstehen keine;
was in der FRISCO-Packung ist, kann rest-
los verwendet werden.

Die Gemüse sind bereits erlesen, gerei-
nigt und gerüstet; dadurch wird in der
Küche viel Arbeit, Hilfspersonal und Platz
gespart.

Die Kochzeit für FRISCO-Gemüse und Ra-
violi etc. ist stark reduziert und der Hotelier
erzielt eine merkliche Brennstoff- und Zeit-
ersparnis.



Die ausgezeichnete Qualität der FRISCO-
Produkte ist bereits genügend bekannt:
Gemüse und Früchte sehen aus wie frisch
geerntet, sind saftig, haben volles sommer-
liches Aroma und die Wissenschaft hat auch
den reichen Vitamingehalt einwandfrei bewiesen.

Eine rentable Kapitalanlage

Aus allen diesen Gründen spielt die Tiefkühl-
truhe im modernen Gastgewerbe eine immer
wichtigere Rolle. Sie ist Tag und Nacht in Be-
trieb in unseren führenden Hotels, in Erstklass-
häusern von Weltruf, in bekannten Restaurants,
die von Feinschmeckern besucht werden. Aber
auch viele mittlere und kleine Betriebe bedienen
sich heute der Tiefkühltruhe, weil sie vom Qua-
litäts-, wie vom rechnerischen Standpunkt aus
rentabel ist.

Wir wagen die Prognose, dass in weiteren 10
oder 20 Jahren aus unseren Hotels und Re-
staurants die Tiefkühltruhe so wenig wegzuden-
ken ist, wie heute der gewöhnliche Eisschrank.
Warum nicht gleich profitieren von dieser so
nützlichen technischen Errungenschaft? Weitsicht
lohnt sich im Geschäft!

Überlegen Sie sich dieses Problem und unter-
halten Sie sich mit einem unserer Fachleute dar-
über. Von einer unverbindlichen Besprechung
mit der FRISCO können Sie auf jeden Fall nur
profitieren. Rufen Sie uns an unter Nr. (071)
423 22, oder senden Sie uns den untenstehenden
Coupon.

FRISCO Kühl-Obst und -Gemüse AG
Bureau Rorschach.



feine Tiefkühl-Produkte

An die FRISCO Kühl-Obst und -Gemüse AG.
Bureau Rorschach

Ich interessiere mich für die Anschaffung einer Tief-
kühl-Truhe und würde gern mit Ihnen die Sache
einmal unverbindlich besprechen.

Name:

Adresse:

Telefon Nr.

Stellen-Anzeiger

Nr. 47

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Barmaid für Stadibar gesucht. Offerten unter Chiffre 1288

Garçon de maison (Hausbursche) demandé pour entrée en service le 24 novembre; évent. place à l'année; offres avec photo, age, copies de certificats à l'Hotel-pension Serv. Genève. (1283)

Gesucht von Sporthotel mit 50 Betten: tüchtige, entremetteur-küchler, 1 Hilfs- und Kaffeebäcker, 1 Saal- und 1 Kuchentochter. Gef. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Postfach 125, Davos-Platz. (1276)

Gesucht auf die Winterstation in mittl. Haus: tüchtige, französische sprechende Saal- und Kuchentochter, wenn möglich etwas Englisch, Saal- und Kuchentochter, franz. sprechend, Zimmermädchen, französisch sprechend, Küchenbursche-Casseroles und Hilfsburschen-Hausbursche, wenn möglich, franz. sprechend. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften, Altersangabe an Postfach 21425, Adelsboden, B. O. Antwortkarte. (1285)

Gesucht von Passantenberghotel der Zentralschweiz: eine tüchtige, bestausgewiesene Buffetdame oder Buffetkuchin für lange Saisondauer. Ferner 2 Saal- und Restaurantkuchin, mit guten Sprachkenntnissen, sowie eine nette, tüchtige Tochter, geesteten Alters, die dem Betrieb eines kl. Restaurants, in bestbekanntem Sportgebiet, selbständig und zuverlässig vorgehen könnte (1-2 Serviertochter vorhanden). Gef. Offerten mit Zeugnisabschriften, Photo und Altersangabe sind zu richten mit Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1289

Hausbursche-Etagenportier, jüngerer, flinker, in Jahresstelle, Ende Monat gesucht. Hotel Continental, Basel. (1291)

Hotelssekretärin, Deutsch, Franz., Engl., in Passantenhaus in Jahresstelle auf Anfang Dezember gesucht. Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1290

O. cherche: Contrôleur-économique, chef de rang, commis de rang, chasseur, gouvernante de lingerie, fille de lingerie, fille pour service employés. Copies de certificats et photo à envoyer sous Chiffre 1282

Pâtissier, junger, tüchtiger, für Winterstation 15. Dezember bis Ostern, gesucht. Offerten an Hotel Alpina, Klosters. (1292)

Sekretärin-Stütze des Patrons von Winterporthotel in Davos gesucht. Offerten erbeten unter Chiffre 1286

Tochter, nette, junger, für Zimmerdienst und Ablösung im Service in gutbesetzter Jahresstelle gesucht. Gesternge Fei- und Arbeitszeit, Offerten an Hotel Helvetia, Kreuzlingen. (1284)

Tournaire für Lingerie, Etage und Küche gesucht. Offerten unter Chiffre 1287

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweise / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933
BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Belastung für die Weiterleitung an den Stellen dienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht-Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die kein Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschriebenen Stellen.

- 4884 Zimmermädchen, Winterstation, mittl. Hotel, Flims.
- 4885 Restaurantkuchin, Kochin, sofort, mittl. Restaurant, Basel.
- 4886 2 Zimmermädchen, Winterstation, Hotel 40 Betten, Graubünden.
- 4900 Commis de rang, sofort, Erstklathotel, Bern.
- 4901 Waschfrau, Lingeriemäddchen, Hausbursche, Commis de cuisine, sofort, Hotel 50 Betten, St. Gallen.
- 4904 Kuchin, Servierin, Winterstation, Kurhaus 80 Betten, Zentralschweiz.
- 4909 Kuchin evtl. Koch, 3 Küchenmädchen, 3 Hausmädchen, Hausbursche, Hotel, Kl. Bld.
- 4925 Restaurantkuchin, Portier-Pâtissier, Winterstation, mittl. Hotel, Grindelwald.
- 4926 Saal- und Kuchentochter, sofort, nach Überreinkunft, Hotel 100 Betten, Arosa.
- 4927 Gouvernante, Wäscherin, Küchenchef, 30-45jährig, Winterstation, Hotel 70 Betten, B. O.
- 4930 Saal- und Kuchentochter, Winterstation, mittl. Hotel, Davos.
- 4931 2 Etagenportier, Etagenportier, Buffet, Winterstation, Hotel 80 Betten, Grb.
- 4936 Casseroles-Helfer, Küchenbursche, Winterstation, Hotel 40 Betten, Adelsboden.
- 4938 Commis de cuisine oder Köchin, Officiemädchen oder -bursche, Lfdiboy, nicht über 10jährig, jüngere Servierin, sofort, Hotel 100 Betten, Tessinerland, Winterstation, Hotel 80 Betten, Grb.
- 4939 Casseroles, Kaffeebäcker, Koch aus der Lehre, Officiemädchen, Winterstation, mittl. Hotel, Gstaad.
- 4943 Alleinverwalter (Hausbeamtin) als Stütze des Patrons, sprachkundig, Winterstation, mittl. Hotel, Arosa.
- 4946 Köchin neben Chef, Winterstation, Hotel 60 Betten, B. O., Sekretär (Mithilfe in der Reception), sofort, Erstklathotel, Grb.
- 4947 Etagenportier, sofort, Hotel 90 Betten, Badoert, Aargau.
- 4948 Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, Vaw.
- 4950 Alleinköch, AlleinSaal- und Kuchentochter, Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Arosa.
- 4951 Junger Aids-Bureauaufkäufer, evtl. Anfängerin, nach Überreinkunft, Hotel 100 Betten, Graubünden.
- 4955 Aids-Pâtissier oder Pâtissier, Lingerie, Lingerie, Kaffeebäcker, Pâtissier, Kuchin, Küchen- und Officiemädchen, Saal- und Kuchentochter, Winterstation, mittl. Hotel, Gstaad.
- 4962 2 Zimmermädchen, 1 Buffetkuchin, evtl. Lehtochter, Etagenportier, Telefonist-Chasseur, 1 Saal- und Kuchentochter, Sekretärin-Telephonistin, Dezember, erstklassiger Kurort, Winterstation, Hotel 100 Betten, B. O.
- 4967 Etagenportier, Winterstation, Erstklathotel, Wengen.
- 4969 Saal- und Kuchentochter, Winterstation, mittl. Hotel, Wengen.
- 4970 Chef de Sekreträr, Winterstation, nach Überreinkunft, mittl. Hotel, Passantenhotel, Wallis.
- 4971 Barmen, sofort, Erstklathotel, Genfersee.
- 4972 Barmen-Chef de rang oder Barmen-Chef de kl. Lingerie-gouvernante, Winterstation, Hotel 110 Betten, B. O.

Junger bilanzischerer
Buchhalter
deutsch und französisch sprechend, gegenwärtig in ungedingter Stellung in einem Grand-Hotel der Westschweiz tätig, sucht auf 1. Januar 1948 neuen Wirkungskreis. Offerten sind erbeten unter Chiffre B. H. 2189 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Großhotel mit St. Moritz für ca. 10. Januar bis ca. 15. Februar, verschiedene
Chefs de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
Personalköchin
Kaffeebäckerinnen
Economatgouvernante
Saal- und Kuchentochter
Saal- und Kuchentochter
Offerten an Direktion Hotel Kurhaus, St. Moritz, Bad.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Kaufmann, 23jährig, gut präsentierend, Absolvent des Sekretär-Kurses der Hotellschule in Lausanne, sucht kurze Winterstation-Stelle. Chiffre 21

Saal- und Kuchentochter, tüchtig und zuverlässig, deutsch und französisch sprechend, mit guten Kenntnissen im Hotel (auch Bureau) sucht Vertrauensstelle auf kommende Winterstation in kleineres aber gutes Hotel. Offerten erbeten unter Chiffre 975

Saal- und Kuchentochter, in die weilsche Schweiz, suche ich Stelle in soviel dem Hotel als Saal- und Kuchentochter, wo ich Gefallen hätte, die franz. Sprache noch gründlich zu erlernen, bestimme gute Vorkenntnisse im Service. Offerten an Hedwig Rohrer, Gasth. Schützengarten, Heiden (Tel. 294). (52)

Sekretärin, jung, tüchtig, Deutsch und Französisch perfekt, sehr gute Englisch-Kenntnisse, sucht Engagement auf Winter-Saison. Chiffre 1

Sekretärin-Journalistin sucht Stelle in Hotel-Bureau, Offerten unter Chiffre 33

Sekretär-Kassier, repräsentative Erscheinung, deutsch, franz. und etwas englisch sprechend, sucht Jahres- evtl. auch Saisonstelle. Chiffre 36

Salle & Restaurant

Dame de buffet, gouvernante. Personne certain age, capable, cherche engagement pour saison d'hiver ou à l'année (Suisse romande). Chiffre 43

Frischler sucht Stelle nach Davos in gutes Haus als Barmaid oder AlleinSaal-Serviertochter. Offerten unter Chiffre 31

Hotellerstochter sucht Winterstation-Stelle als Stütze der Hoteller oder als OberSaal- und Kuchentochter. Chiffre 52

Restaurantkuchin, tüchtig, sprachkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Offerten erbeten unter Chiffre 54

Saal- und Kuchentochter sucht Winterstation-Stelle in ein mittl. Hotel, bevorzugt Arosa, St. Moritz. Gute Zeugnisse vorhanden. Chiffre 38

Saal- und Kuchentochter, 22 Jahre alt, deutsch und französisch sprechend, sucht passendes Winter-Engagement. Offerten unter Chiffre 36

Tochter, junge, sucht Saisonstelle in Tea-Room. Bevorzugt wird das Berner Oberland. Eintritt nach Überreinkunft. Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 984

Tochter, 19jährig, sucht Stelle als Saal- und Kuchentochter in mittleren Betrieb. Gef. Offerten an Martha Perret, Restaurant Freihof, Ennenda (Gl.). (48)

4974 Buffetdame oder -kuchin, Küchenchef, nach Überreinkunft, Erstklathotel, Schaffhausen.

4975 Hilfszimmernädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Lausanne.

4976 Chef-Pâtissier, sofort, Erstklathotel, Genf.

4977 Commis de rang, Chef de rang, Demi-Chef, Hilfs-gouvernante, Winterstation, Erstklathotel, Arosa.

4978 1 Oberkellner, nach Überreinkunft, Erstklathotel, St. Moritz.

4979 Stenodactyl-Sekretärin, sofort, erstklassiges Kurhaus, Wallis.

4980 Saal- und Kuchentochter, junger Hausbursche-Portier, Winterstation, Kl. Hotel, Davos.

4981 Jüngere Saal- und Kuchentochter, Tournaire für Saal und Office, sofort, Hotel 80 Betten, Thunsee.

4982 Chef de rang, Commis de rang, Winterstation, Erstklathotel, St. Moritz.

4983 Allenportier, Ende Nov. Hotel 50 Betten, Luzern.

4984 Küchenbursche, Serviertochter, sofort, mittl. Restaurant, Biel.

4985 Zimmermädchen, 1. Dezember, mittl. Passantenhotel, Basel.

4986 Saal- und Kuchentochter, mittl. Hotel, Chur.

4987 Chef de partie, Generalgouvernante, Casseroles, Hilfs-gouvernante oder Officegouvernante, Jahresstellen, sofort, Erstklathotel, Lugano.

4988 Küchenbursche, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Angestellte, sofort, Winterstation, mittl. Hotel, Gstaad.

4989 4 Saal-Restaurantkuchin, Bureauaufkäufer, Winterstation, Hotel 70 Betten, Adelsboden.

4990 Gouvernante, nach Überreinkunft, Erstklathotel, Engadin.

4991 Buffetkuchin oder -dame, nach Überreinkunft, mittl. Hotel, Wengen.

4992 Zimmer- und Küchenmädchen, Winterstation, kleines Hotel, Wengen.

4993 Junger Commis de cuisine, Wäscherin, Winterstation, Hotel 100 Betten, Glarus.

4994 Lingeriegouvernante, Kontrollleur, Lingeriemäddchen, Angestellte, Serviertochter, Chasseur, Chef de rang, sofort, Erstklathotel, Genf.

4995 Commis de rang, Lfdiboy-Chasseur, 1. Dezember, Erstklathotel, Basel.

4996 Junge Serviertochter oder Saal- und Kuchentochter, nach Überreinkunft, Deutsch, Französisch, nicht über 25jährig, sofort, mittl. Hotel, Thun.

4997 Gouvernante, Jahresstelle, nach Überreinkunft, Erstklathotel, Basel.

4998 Kaffeebäckerin, Portier-Hausbursche, jüngere Serviertochter, nach Überreinkunft, kleineres Berghotel, Zentralschweiz.

4999 Serviertochter, Service-Praktikantin, sofort, Zunfthaus, Zürich.

5000 Saal- und Kuchentochter, 1. Dezember, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.

5001 Chef-Gardemanger, Chef-Entremetteur, Winterstation, Erstklathotel, Arosa.

5002 Alleinköchin, Fr. 200.- bis 250.-, Saal- und Kuchentochter, Französisch, Zimmermädchen, Hausmädchen, Winterstation, kleineres Hotel, Arosa.

5003 Saal- und Kuchentochter, Winterstation, Berghotel 140 Betten, Zentralschweiz.

5004 Saal-Restaurantkuchin, Deutsch, Französisch, nicht über 35jährig, Küchenchef, Kuchin, Küchen- und Officiemädchen, Hilfs- und Kaffeebäckerin, Küchenmädchen, 1. Dezember, Hotel 30 Betten, B. O.

5005 Buffetdame oder -kuchin, Bureauaufkäufer, 2 Restaurantkuchin, Aide de cuisine, nach Überreinkunft, mittl. Hotel, Restaurant, Olten.

5006 Kaffee- und Personalköchin oder Koch, Hausbursche oder -mädchen, sofort, Hotel 80 Betten, Bielsee.

Tochter, kath., 21 Jahre alt, deutsch und franz. sprechend, die auch schon serviert hat, wünscht Stelle als Saal- und Kuchentochter in Saison- oder gutgehenden Jahresbetrieb. Eintritt könnte bald erfolgen. Zeugnisabschriften zu Diensten. Offerten sind erbeten an Frau Flückiger, Rütli, Rotkreuz (Zug). (42)

Cuisine & Office

Casseroles, tüchtig, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Stelle (Winterstation). Hotel mit großem Verkehr bevorzugt. Offerten mit Lohnangabe an Moser-Rossi, Rhodans (G.). (37)

Chef-Alleinkoch, gewandter Restaurateur, gelernter Pâtissier, sucht Saisonstelle in mittlerem Haus. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 22

Frischler, freundlich, sucht Jahresstelle zum Geschirrwaschen und für Küchenbursche in kleinerem Hotel, auf 1. Dezember. Offerten an Anna Glöner, Restaurant Alte bayerische Bierhalle, Basel. (35)

Jeune Suisse Romand, 25 ans, cherche place de Commis de cuisine à côté d'un bon chef dans hôtel moyen ou de cuisinier seul dans petit hôtel pour saison d'hiver ou place à l'année. Entrée 15 Nov. Bonnes références à disposition. Faire offres à M. M. Hugon, Tourneils 17, La Chaux-de-Fonds. (2)

Küchlin, geesteten Alters, tüchtig und zuverlässig, sucht Stelle als Alleinköchin in gutes Hotel auf 1. Dezember, Basel oder Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre 34

Küchlin, tüchtig, 34 J., reitunfähiger Restaurateur, sucht Stelle für Winterstation, eventuell Jahresstelle. Chiffre 99

Küchlin, für allein sucht Saison- oder Jahresstelle in kl. oder mittlerem Haus. Alters, tüchtiger, solider Arbeiter, entremetteurkündig. Offerten erbeten unter Chiffre 53

Pâtissier-Aide de cuisine, tüchtig, sucht Stelle in Winterstation- oder Jahresstelle. Chiffre 34

Wirtsohn sucht auf 1. Dezember Stelle als Commis de cuisine nach Basel. Evtl. Winterstation. Offerten sind zu richten an ans Wobmann, Quellenstrasse 48, Zürich 5. (41)

Etage & Lingerie

Gouvernante de lingerie, française, allemande et italienne, 1ère dame (évent. avec 2 filles de lingerie), cherche place à l'année ou saison d'hiver. Offres sous Chiffre 50

Jeune suisse française, 22 ans, cherche place comme femme de chambre dans bon hôtel en Suisse allemande pour apprendre la langue. Bonnes certificats à disposition. 2 adresses à T. R. postale, Lides (Valais). (98)

Zimmermädchen, ges. Alters, sucht Stelle für Winterstation. Engadin oder Berner Oberland. Chiffre 45

5009 Oberkellner, Barmaid, Sekretär-Chef de réception, Zimmermädchen, Portier-Conducteur, Wäscherin und Glättin, Chiffre 50

5010 Küchenbursche, Officiemädchen, Winterstation, Erstklathotel, Gernatt.

5011 Chef de rang, 15. Dezember, erstklassiges Restaurant, Aarau.

5012 Economatgouvernante, nach Überreinkunft, kleines Hotel, B. O.

5013 Oberkellner oder Küchenbursche, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

5014 Buffetdame, sofort, Hotel 50 Betten, Biel.

5015 Casseroles, Portier, Wäscherin, Zimmermädchen, Zugerssee.

5016 Junger Sekretär, Wäscher, Etagenportier, nach Überreinkunft, mittl. Passantenhotel, Basel.

5017 Zimmermädchen, Winterstation, Erstklathotel, St. Moritz.

5018 Zimmermädchen, nach Überreinkunft, Hotel 30 Betten, Badoert, Aargau.

5019 Hausbursche-Portier, nach Überreinkunft, kleines Hotel, Grindelwald.

5020 AlleinSaal-Restaurantkuchin, sofort, Hotel 30 Betten, Kandert.

5021 Küchenmädchen, Lingerie, sofort, mittl. Hotel, St. Gallen.

5022 Restaurantkuchin, Buffetkuchin, Barmaid, Lingerie, Zimmersekretärin, Sekretärin, Hausbursche, Winterstation, mittl. Hotel, Kl. Uri.

5023 Restaurant- und Saal- und Kuchentochter, sofort, Hotel 30 Betten, Locarno.

5024 Chef-Pâtissier, 22-jährig, Deutsch, Französisch, Engl., sofort, Erstklathotel, Bern.

5025 Sekretär oder Fräulein, auch Anfängerin, sofort, mittl. Restaurant, Winterstation, Hotel 100 Betten, Graub.

5026 Oberkellner, Lingerie, Economatgouvernante, Stopferin, Stütze der Hausfrau, Winterstation, Hotel 100 Betten, Graub.

5027 Zimmermädchen, Commis de rang, n. Überreink., mittl. Hotel, St. Moritz.

5028 Commis de cuisine, Winterstation, Hotel 80 Betten, Arosa.

5029 Chef de rang, sofort, Erstklathotel, Luzern.

5030 Officiemädchen, Küchenmädchen, Lingeriemäddchen, Wäscherin, Casseroles, Chef de rang, sofort, Erstklathotel, Locarno.

5031 Hofscheine, OberSaal- und Kuchentochter oder Oberkellner, n. Überreink., Kurhaus 80 Betten, Graubünden.

5032 Küchenmädchen, Jahresstelle, 1. Dezember, Kl. Hotel, Tessin.

5033 Chasseur, Commis de rang, sofort, Erstklathotel, Genf.

5034 Buffet-Saal- und Kuchentochter, sofort, Kl. Passantenhotel, Basel.

5035 Hausbursche, n. Überreink., mittl. Hotel, Thunsee.

5036 Saal- und Kuchentochter, Wäscherin, sofort, Hotel 80 Betten, Badoert, Aargau.

5037 Pâtissier-Aide de cuisine, n. Überreink., mittl. Hotel, St. Moritz.

5038 Küchenbursche, Hausbursche, Saal- und Kuchentochter, Winterstation, Hotel 80 Betten, Adelsboden.

5039 Zimmermädchen, Etagenportier, Aide de cuisine, Winterstation, Erstklathotel, Wengen.

5040 Sekretärin-Stütze des Patrons, Winterstation, Kl. Hotel, Davos.

5041 Alleinköch, 20-30jährig, Serviertochter, Deutsch, Franz., sofort, Hotel 80 Betten, Wallis.

5042 Personalköchin, n. Chef, 18. Dezember, Erstklathotel, Grindelwald.

5043 Commis de cuisine, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.

Zimmermädchen sucht Stelle in Hotel, bevorzugt Luzern oder Zürich. Offerten an Fr. Irma Wost, Grindelstrasse 28, Zürich-Alstetten. (48)

Loge, Lift & Omnibus

Bursche, jung, solid, sucht Stelle als Etagenportier oder Hausbursche in Berghotel. Saisonstelle, auf Ende November oder früher. Chiffre 40

Basel, Schweizer, sucht Stelle als Conducteur-Portier-Alleinstell. Eintritt ab 20. November oder nach Vereinbarung. Chiffre 993

Portier-Conducteur-Tourant oder Nachconcierge, Auslandsschweizer, sprachkundig, 10 gute Referenzen, sucht Stelle. Postfach 11138, Kaltravn (St. G.). (972)

Portier, 34jährig, sucht Stelle für den Winter, evtl. Jahresstelle als Conducteur, Portier oder Etagenportier. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 4

Portier, zuverlässig und selbständig, sucht Stelle für sofort oder nach Überreinkunft, Jahresstelle bevorzugt. Jos. Durrer, St. Niklausen, Korne (Obw.). (57)

Portier, geesteten Alters, sucht als Etagen- oder Alleinportier Jahres- oder Saisonstelle. Gute Zeugnisse vorhanden. Hermann Bossert, Kreuzberg, Dagersellen (Luz.). (47)

Divers

Ausländerin, 23jährig, mit besten Referenzen als Assistentin, Hotelssekretärin oder Erzieherin, 4 Sprachen in Wort und Schrift, beste Zeugnisse, sucht Stelle. Einreise geregelt. Angebot und Anfrage unter Chiffre V 15537 Ch an Publicitas Ch. (788)

Casseroles, Küchenbursche oder Hausbursche, Etagenportier, geesteten Alters, sucht Stelle auf den 17. oder 18. November. Offerten unter Chiffre 966

Couple, chef de cuisine (seul ou en brigade), et lingère, d'année de chambre, cherche place pour saison d'hiver. Références à disposition. Offres sous Chiffre 46

Glättin oder Hilfsglättin, mit guter Allgemeinbildung, sucht Stelle, evtl. als Bureauassistentin. Fr. D. Bolz, Josephshaus, Hirschengraben 85. Chiffre 98

Hotelfachmann, in den 40er Jahren, gut präsentierend, versiert im Hotel- und Restaurantbetrieb, mehrere Jahre in leitender Stellung der Lebensmittelbranche, In- und Auslandserfahrung, mit Vertrauensstellung (Gérant, Chef de service, Kontrollleur evtl. in der Lebensmittelbranche). Chiffre 982

Ménage français, chef de cuisine-pâtissier, fille de salle ou femme de chambre, cherche place pour saison d'hiver. Sérieuses références à disposition. Monsieur Balay, Châtel, Haute Savoie (France). (51)

Succursale allemande, cherche place comme aide du patron(ne) ou gouvernante d'économat. Suisse française. Offres sous Chiffre 49

5188 Barmen-Chef de rang, Winterstation, Hotel 110 Betten, B. O.

5189 Zimmermädchen, Winterstation, Kurhaus 80 Betten, Simmental.

5190 Saal- und Kuchentochter, mittl. Passantenhotel, Luzern.

5191 Saal- und Kuchentochter, Winterstation, Hotel 100 Betten, Winterstation, Hotel 50 Betten, Grindelwald.

5192 Zimmermädchen, Saal- und Kuchentochter, Barmaid oder Restaurantkuchin, Kaffeebäckerin, Winterstation, Kurhaus 80 Betten, Zentralschweiz.

5193 Casseroles, Portier, Wäscherin, Zimmermädchen, Gstaad.

5194 Commis de rang, Winterstation, Erstklathotel, Gstaad.

5195 Lingerie, jüngere Wäscherin oder Wäscher, sofort, mittl. Hotel, Bern.

5196 Serviertochter für Speiseraustragen, Kellner (Demi-Chef), 25. November, mittl. Passantenhotel, Basel.

5197 Demi-Chef, Aide de cuisine, 15. Dezember, Hotel 80 Betten, St. Moritz.

5198 Selbständige Köchin oder Alleinköch, Küchenmädchen oder -bursche, Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, Saal- und Kuchentochter, Restaurantkuchin, Officiemädchen, Winterstation, Kl. Hotel, Beatenberg.

5199 Junge Sekretärin, n. Überreink., Kl. Hotel, Arosa.

5200 Sekretärin für Restaurant, Anfang Dezember, Erstklathotel, Arosa.

5201 Zimmermädchen, Winterstation, mittl. Hotel, Gstaad.

5202 Saal- und Kuchentochter, Winterstation, Berghotel

Parviendra-t-on à stabiliser prix et salaires?

Tous ceux qui s'inquiètent de l'avenir de notre économie ne sont pas très rassurés par la course effrénée des prix et des salaires dans notre pays. C'est donc avec satisfaction que l'on avait entendu au cours de l'année notre Conseil fédéral se prononcer catégoriquement en faveur d'une stabilisation des prix et salaires et recommander énergiquement à la population de mettre tout en œuvre pour atteindre ce but et, par conséquent, pour contribuer à la défense de notre franc.

Malheureusement, il s'était agi jusqu'à présent d'une déclaration toute platonique et, depuis lors, divers groupements économiques avaient continué à revendiquer des hausses de prix qui entraînaient presque automatiquement de la part des salariés des demandes d'allocations de vie chère ou d'augmentations de salaire. M. Stampfli, conseiller fédéral, chef du département fédéral de l'économie publique, à qui cette stabilisation tient à cœur a donc voulu — avant de quitter son poste, si les intentions qu'on lui prête sont exactes — passer à l'action, et poser les bases d'un *organisme conciliateur*, car il est clair que sur des points aussi précis, et lorsque des intérêts particuliers sont directement en jeu, il est difficile d'arriver tout de go à une entente.

Mais le premier pas est maintenant fait puisque, la semaine dernière, M. Stampfli avait convoqué les représentants des grandes associations économiques du pays. Il a été décidé de constituer un comité de 11 à 15 membres qui s'occupera de l'organisation des mesures à prendre et qui fixera le cadre de la stabilisation. Tous les intéressés reconnaissent l'absolue nécessité d'une stabilisation mais nombreux sont ceux qui ont encore certaines revendications à faire valoir.

Interdépendance des salaires et des prix

Pour bien poser le problème, il convient de rappeler certains principes que M. Pahud, chef du contrôle des prix, a très judicieusement fixés dans un exposé qu'il fit sur ce thème lors de l'assemblée de la Société suisse de statistique et d'économie politique;

«Les prix et les salaires déterminent la part de chaque groupe social au revenu national.

Le pouvoir d'achat du salaire dépendant du niveau du coût de la vie, donc de celui des prix, l'ouvrier n'aura un intérêt à la hausse des salaires que dans la mesure où celle-ci ne provoquera pas une élévation du coût de la vie qui diminuera son salaire réel.

L'automatisme de l'influence réciproque des prix et des salaires est cependant tel, qu'après un temps variable, la hausse des prix compense celle des salaires et inversement. Les avantages que l'ouvrier retire d'un salaire nominal augmenté ne sont donc que momentanés.

La hausse continue des salaires contraint l'employeur à rationaliser son entreprise pour réduire le salaire gravant chaque unité de production. Si la conjoncture devenait moins favorable, cette rationalisation entraînerait fatalement une diminution plus forte de l'emploi de la main-d'œuvre et par conséquent une diminution de la participation de l'ensemble des ouvriers au revenu national.

L'évolution depuis 1945

Depuis la fin de 1945 environ, la capacité de production de notre économie est dépassée par la demande indigène et étrangère. La totalité de la main-d'œuvre a été intégrée dans la production.

Pour parer au manque de main-d'œuvre, les employeurs se livrent à la surenchère des salaires. L'industrie d'exportation, qui n'est pas soumise au contrôle des prix, offre les

salaires les plus élevés et oblige ainsi l'industrie travaillant pour le marché intérieur à payer des salaires élevés qu'elle ne pourra pas supporter à la longue, ses bénéfices étant inférieurs à ceux de l'exportation.

Au début, les hausses de salaire purent être compensées par l'augmentation de la productivité due à la disparition des frais inhérents à la guerre. Depuis plus d'une année, ces hausses de salaire, auxquelles s'ajoute la hausse des prix d'importation, augmentent les frais de production, ce qui fait monter les prix et conduit à de nouvelles revendications de salaires.

Le mouvement de hausse est aggravé par la forte demande résultant de l'accroissement des revenus des employeurs et par celui des salaires.

La hausse du coût de la vie qui en résulte entraîne une diminution du pouvoir d'achat interne de la monnaie et compromettra à la longue nos possibilités de concurrence sur les marchés internationaux, puis, par la suite, sur le marché intérieur lui-même.

L'économie privée a, depuis la fin de la guerre et dans sa grande majorité, exigé le retour à la liberté par la rapide démobilisation de l'économie de guerre, ce que le Conseil fédéral a réalisé dans une mesure très importante. L'Etat ne peut donc plus intervenir par des mesures coercitives. L'économie privée est ainsi seule à même de stériliser la part superflue du pouvoir d'achat en stoppant, au moyen d'un accord entre parties, aussi bien les hausses de prix que les augmentations de salaires. L'Etat devrait encourager cet effort par des mesures appropriées. Seule une volonté déterminée de l'ensemble de l'économie suisse, mais avant tout des employeurs et des ouvriers de l'industrie, serait capable de sauver une situation déjà fortement compromise. Si les simples droits du bon sens reprenaient le dessus, cela devrait être possible, car les hausses alternées des prix et des salaires non seulement ne profitent à personne, mais elles diminuent le pouvoir d'achat du franc au détriment de tous.

On ne peut mieux poser les données du problème et l'on voit par là que cette commission de conciliation est bien l'organe qu'il faut pour résoudre une question qui demeurerait sans solution si chacun agissait à sa guise et voulait surenchérir sur le voisin.

La situation de l'hôtellerie

Il est évident aussi qu'il serait maladroit, comme cela s'est fait sans résultat dans d'autres pays, de stopper purement et simplement les prix par décret. D'abord cela exigerait un appareil de contrôle gigantesque et, d'autre part, cela serait commettre une flagrante injustice à l'égard de quelques branches qui sont extrêmement en retard sur les autres quant à la compensation du renchérissement. Citons le cas de l'hôtellerie dont les prix n'ont augmenté que de 30 pour cent environ alors que le coût des dépenses de cuisine s'élevaient de plus de 50%, et que les frais de restauration d'hôtel et les salaires des employés avaient presque doublé. Si l'on songe en outre, que notre industrie, même en l'année record de 1946, n'a accusé qu'un taux d'occupation de 31,7% des lits disponibles — ce qui signifie qu'au cours de la meilleure année qu'elle ait enregistrée depuis quelque 20 ans, l'hôtellerie n'a pas même travaillé au tiers de ses possibilités de production, pour employer le langage industriel — on comprendra sans peine pourquoi malgré l'amélioration de la fréquence cette branche importante de notre économie est loin de pouvoir se relever comme il le faudrait.

A cela s'ajoute le fait que les années de guerre ont été pour l'hôtellerie des années de crise au cours desquelles, non seulement la fréquence mais les prix ont toujours été notablement insuffisants, alors que pour d'autres industries la guerre marquait le début d'un travail intense et de chiffres d'affaires records.

L'hôtellerie a été la victime de cet état de choses et de l'évolution des prix et salaires; elle a vu ses prix de revient augmenter sans pouvoir compenser ce renchérissement, elle a vu son personnel abandonner les carrières hôtelières et s'engager dans les fabriques. Elle a dû le remplacer par des employés moins qualifiés et qu'elle devait pourtant chercher à conserver à tout prix, afin de pouvoir maintenir des établissements ouverts.

L'hôtellerie est enfin de compte une industrie d'exportation — le qualificatif d'invisible qu'on donne à cette exportation ne change rien à la chose. Les hôteliers, comme d'autres industriels, devraient avoir toute liberté de fixer leurs prix. Toutefois l'hôtellerie organisée sait qu'il a là un danger et

elle entend prévenir tout abus dans ce domaine. Elle connaît l'importance de la question des prix, surtout au point de vue de la concurrence internationale et elle désire que les prix minimums actuels soient maintenus. Mais elle aimerait avoir des marges plus élevées pour les prestations de luxe ou de haute qualité. Elle est décidée à établir elle-même pour ses membres un règlement des prix qu'elle fera respecter. C'est donc, moins une revendication qu'une règle qu'elle entend s'imposer.

L'hôtellerie a donné la preuve de sa bonne volonté et elle espère maintenant que certains autres groupements feront comme elle, et ne chercheront pas à profiter abusivement d'une situation que l'on estime passagère. Des signes de crise menacent déjà. Il faudrait que le but de chacun ne soit pas d'essayer d'obtenir un maximum d'avantages qui ne pourront être maintenus par la suite, mais de chercher, par une collaboration conciliante, à établir des bases durables, valables non seulement pour la période anormale que nous traversons, mais aussi pour des temps peut-être moins brillants mais plus stables.

La nourriture du personnel

Voilà certes un thème qui a déjà fait l'objet de vénéreuses discussions et il fut un temps où, dans certains milieux, on reprochait amèrement à quelques hôteliers de mal nourrir leurs employés. Comme toujours c'était pour finir les hôteliers en général qui étaient les boucs émissaires, les seuls fautive d'un tel état de choses. Ils étaient tout entièrement responsables si, dans certaines occasions ou si, dans l'un ou l'autre des établissements, les employés ne recevaient pas la nourriture qui leur était due, ou en d'autres termes des repas préparés avec le soin nécessaire.

Nous devons avouer qu'il y eut autrefois certains cas où l'hôtelier n'accordait pas à l'entretien du personnel l'attention que cette question primordiale méritait et qui ne mettait pas à disposition des employés chargés de préparer la nourriture du personnel les marchandises ou les moyens indispensables. Mais, à maintes reprises, les enquêtes faites montrèrent, soit que ce manque de soin provenait le plus souvent de la négligence des employés chargés de préparer les repas de leurs collègues, soit que les plaintes formulées étaient nettement exagérées, les employés comparant la nourriture qui leur était attribuée avec celle servie à une clientèle de luxe et non pas à celle à laquelle la plupart des ménages moyens sont obligés de se limiter pour rester dans le cadre de leur budget.

Si ce sujet est redevenu d'actualité, c'est qu'il fait maintenant l'objet d'un article spécial du *contrat collectif de travail* applicable aux hôtels et restaurants des villes de Bâle, Berne, Lausanne et Zurich. En effet l'article 24, chiffre 2, précise: *Les employés qui s'occupent des repas du personnel sont responsables de la préparation d'une nourriture saine et suffisante dans le cadre des ordres donnés par l'employeur.*

De ce fait, on peut dire que l'employeur est déchargé des détails de la surveillance de ce département. Il lui suffira de prouver qu'il a mis à la disposition des employés des moyens suffisants et qu'il a donné des ordres adéquats pour n'avoir plus de besoin d'aller au réfectoire pour voir comment les plats sont présentés. C'est le cuisinier ou la cuisinière du personnel qui devient alors responsable de la préparation de ces mets. Ainsi les responsabilités sont beaucoup mieux définies.

Le périodique français «l'hôtellerie» vient de consacrer un intéressant article à ce sujet. Il constate aussi que si, dans certains cas, le personnel d'hôtel et de restaurant est mal nourri, c'est trop souvent par la faute des cuisiniers eux-mêmes qui ont la fâcheuse habitude de ne vouloir apporter aucun soin à la confection des mets du personnel inférieur qui leur est confié. Et le chef de cuisine qui expose la question poursuit ainsi: Mais pour bien faire comprendre l'objet et les raisons de ma critique, il est nécessaire de montrer ou d'expliquer les rouages des diverses catégories d'hôtels et de restaurants, ainsi que la différence qui existe entre les deux. Il est indispensable de classer les hôtels et les restaurants en plusieurs catégories:

1. Les grands, ceux dits de luxe, dont le service à la carte est important et qui possèdent un personnel très nombreux et bien stylé;

2. Ceux dont l'importance est moindre et dont le service moins encombrant, quoique aussi bien soigné si ce n'est mieux, nécessite un personnel plus restreint;

3. Ceux dont la clientèle est toute de passage, ou commerciale, et se contente de peu et dont le personnel n'est pas des plus nombreux, ni des plus compétents.

Le personnel d'un restaurant est beaucoup moins nombreux que celui d'un hôtel-restaurant qui, en plus du personnel servant, c'est-à-dire du service du restaurant et des cuisines, et tenu d'avoir celui des appartements.

Ce qui fait que si les plus grands restaurants occupent un personnel servant évalué à une cinquantaine de personnes, certains hôtels en ont trois fois plus réparti dans tous les services de la maison et ayant chacun ses attributions. Cette

simple énumération suffit à démontrer clairement l'importance du rôle que le chef de cuisine doit remplir. Sa compétence ou sa nullité influe sur la marche, l'ordre et le rendement du travail et des affaires, car il doit satisfaire et contenter tout le monde et lui-même s'il le peut.

Ce qui nous occupe c'est la manière dont il s'acquitte, ou doit s'acquitter, pour nourrir convenablement tout ce personnel varié, confié à ses soins ou à celui des hommes placés sous sa direction à la cuisine. S'en acquitte-t-il au mieux des intérêts qui lui sont confiés, par une juste répartition des aliments auxquels chaque travailleur a droit dans la ruche hôtelière? Les mets sont-ils confectionnés avec tous les soins voulus, et avec de la bonne marchandise? Sont-ils préparés économiquement? Chacun a-t-il sa suffisance, et ces mets sont-ils servis décemment? S'il en est autrement, à qui incombe la faute au détriment de tous? A la direction peut-être qu'il n'y attache que trop peu d'importance par ignorance ou mesquinerie. Ensuite, au chef de cuisine qui peut toujours faire confectionner avec soin les mets destinés au personnel; cela ne lui coûte qu'un peu de savoir, de travail, de goût, d'humanité, et rien de plus, pour contenter tout le monde autant que cela est faisable. Bien entendu il peut y avoir des mécontentes, il y en a toujours et partout, mais ceux-ci doivent être alors immédiatement rappelés à l'ordre car, dans ce domaine, je ne recommande pas l'impossible, mais le nécessaire bien accommodé.

J'ai beaucoup voyagé dans ma vie en bien des contrées. J'ai travaillé dans des hôtels-restaurants de toutes classes. Je peux affirmer que j'ai laissé partout les meilleurs souvenirs aux supérieurs comme aux inférieurs consciencieux et travailleurs, ayant constamment servi aux riches ainsi qu'aux humbles une cuisine supérieure et très goûtée, autant en qualité qu'en quantité, tout en donnant aux maîtres des profits.

C'est pourquoi, fort de cette compétence et de ces références conquises au prix d'un travail opiniâtre et raisonné, je crois devoir protester contre les systèmes employés dans la plupart des hôtels et restaurants pour la nourriture du personnel, et surtout contre la trop grande négligence et le mauvais vouloir apporté dans les cuisines. Evidemment, si un chef soucieux du bien-être de son prochain est à la tête de la cuisine, le confort général s'en ressent et cela sans aucune dépense autre que sa compétence. Mais j'en connais si peu imbus de ces idées, que je préfère m'élever contre la majorité de mes collègues et des administrations dont ils dépendent. Car ce que j'ai vu dans ma jeunesse, les jeunes cuisiniers actuels le voient encore: c'est le gaspillage qui se produit dans certaines cuisines, où le personnel pourrait être confortablement nourri avec ce que les chefs aiment mieux brûler ou jeter, plutôt que de le faire accommoder convenablement pour ce personnel. D'autre part, dans le courant d'un travail de maison importante il y a une quantité de déchets et de retours de desserte, de quoi nourrir largement et sainement, avec un peu de savoir, tout le personnel employé.

Le personnel a la facilité, dans bien des maisons, de s'approprier la desserte. Il émet la prétention, sous le prétexte que le client l'a payé, que ce qui reste des mets lui appartient. Ce principe est inadmissible car j'estime qu'aucun mets ne peut devenir la propriété d'un employé salarié nourri par la maison, sous prétexte qu'il sert le client. Les plats étant servis abondamment pour la satisfaction du client, le restant doit faire retour à la cuisine où l'on peut avec cela avantageusement le personnel. Rien n'est si facile d'empêcher ces abus: il suffit de réprimander sévèrement les délinquants. Combien en ai-je vu de garçons serveurs qui, encouragés par l'impunité, mangeaient une partie des mets avant de les servir, jugeant sans doute que le client en avait suffisamment. C'est une pratique journalière, si bien qu'il arrive que l'on a peur de servir les portions trop largement, sachant qu'il ne reviendra rien. Mais à qui la faute? N'est-ce pas au maître d'hôtel qui est payé cherement pour empêcher ces abus mais qui les laisse faire, les ayant pratiqués souvent

lui-même et n'ayant rien à voir dans le rendement de la cuisine ni dans celui de la maison ? D'où nécessité d'une excellente organisation et d'une compétence étendue afin de satisfaire tout le monde, ce qui ne s'acquiert que par une longue pratique de toutes les branches de l'alimentation dans des pays et maisons différents.»

Nous avons cru bon de publier ces lignes qui s'appliquent, répétons-le, à l'hôtellerie française et non à l'hôtellerie suisse, et qui sont écrites par un chef de cuisine, parce qu'elles établissent bien certaines responsabilités et montraient que l'hôtelier qui prévoit un budget suffisant pour la nourriture du personnel fera toujours bien d'exercer un contrôle constant sur ce point, ceci dans l'intérêt des employés et par là-même de la bonne marche de l'établissement.

Chronique

A propos des prix dans les hôtels et restaurants

Parallèlement aux efforts que nous faisons pour instituer une nouvelle réglementation des prix dans l'hôtellerie et pour en faire exercer le contrôle par notre propre association, nous avons, en liaison avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et l'Association suisse des buffetiers, demandé au département fédéral de l'économie publique de supprimer les ordonnances encore en vigueur concernant les prix des boissons, mets, etc.

Le département en question vient de répondre qu'il ne faut pas encore compter pour le moment sur la suppression de ces dispositions spéciales. A côté de l'influence que cela pourrait avoir sur le niveau du coût de la vie, on fait valoir comme argument, que si l'on donnait suite à notre vœu, d'autres groupements économiques présenteraient des requêtes semblables dont il faudrait alors également tenir compte. C'est pour ces raisons qu'il n'est pas encore possible d'atténuer les prescriptions de prix pour les hôtels et restaurants. Au contraire, pour tenter de mettre un terme à la spirale prix et salaires, il faut lutter par tous les moyens contre de nouveaux renchérissements.

Nous comprenons cette argumentation si les prix d'hôtels étaient adaptés au renchérissement. Mais ce n'est pas le cas, et la récente hausse des produits agricoles n'a fait qu'augmenter l'écart entre frais et prix. La décision qui nous est communiquée montre que l'on entend appliquer unilatéralement le «stopage» des prix au détriment des hôtels et restaurants.

Visa avec l'Italie et mesures de contrôle

Les services compétents du Palais Chigi ont reçu des propositions faites par le ministre de Suisse à Rome, M. de Weck, pour la suppression des visas en faveur des citoyens italiens résidant en Suisse et des citoyens suisses résidant en Italie, sur la base

de l'accord conclu récemment entre Berne et Paris.

Dans les milieux diplomatiques italiens, on est presque certain que la démarche suisse sera accueillie favorablement par le gouvernement italien.

Les derniers résultats obtenus sont la preuve des efforts que fait maintenant le département fédéral de justice et police pour supprimer dans la mesure du possible des mesures tracassières et souvent bien inutiles. M. von Steiger, conseiller fédéral, chef de ce département, a tenu à ce que notre président central soit le premier informé des récentes atténuations et nous voyons dans ce geste la preuve de la confiante collaboration qui existe entre notre Société et le département fédéral de justice et police.

Mais la suppression de ces mesures oblige naturellement à renforcer les contrôles internes et il est du devoir de l'hôtellerie d'aider autant que possible la police. Elle peut le faire en exigeant des hôtes étrangers qui remplissent les *bulletins d'arrivée* la présentation du passeport, afin que le numéro du passeport puisse être aussi inscrit sur la fiche. On fera bien à ce sujet de s'entendre avec les organes cantonaux de police. L'hôtellerie sera certainement disposée à faire un effort dans ce sens et l'on peut espérer que la police fédérale des étrangers n'aura pas à regretter la compréhension dont elle fait preuve dans cette question de visa.

Maintenant que le premier pas est fait du côté de l'Italie, on peut penser que des résultats semblables pourront bientôt être atteints avec la France, l'Espagne et le Portugal, par exemple.

Nous devons remercier sincèrement M. von Steiger d'avoir ainsi contribué à favoriser la venue en Suisse d'hôtes étrangers, ce qui est extrêmement nécessaire cet hiver vu l'absence de la clientèle anglaise.

A travers la presse

Après l'abolition des coupons de repas

L'abolition des coupons de repas a, comme nous l'avons prévu, provoqué un mécontentement général et les organes professionnels de l'hôtellerie et de la restauration s'élèvent avec véhémence contre le remplacement de l'ancien système par le système mixte actuel. Dans les régions frontalières, la situation est souvent intenable puisque les voyageurs qui viennent pour moins de 5 jours en Suisse ne reçoivent pas de titres de rationnement à la frontière, mais doivent aller les demander aux offices de guerre. Il ne leur est donc même pas possible de prendre un petit déjeuner en arrivant, souvent après un très long voyage.

La grande presse juge aussi d'un œil sévère les agissements arbitraires de M. Le Bureau. C'est ainsi que l'on pouvait lire entre autres dans le Journal de Genève:

Le sans-gêne de l'Office de guerre

«Si l'on peut rendre hommage à la façon judicieuse dont l'Office central de l'Economie de

guerre a administré ce rouage important de notre économie nationale: notre ravitaillement, on peut s'étonner pour ne pas dire plus, de la manière brutale dont il vient de faire preuve. Il s'agit de la suppression pure et simple des coupons de repas.

Si des abus ont été constatés, on ne peut que se féliciter de tout ce qui peut être entrepris pour y mettre fin. Mais, avertir tout à coup le public qu'à partir d'un jour déterminé les dits coupons de repas ne peuvent plus être échangés, et annoncer quelques jours plus tard que ces mêmes coupons n'ont plus de valeur, c'est agir avec une brutalité excessive.

Nous avons reçu des réclamations de plusieurs abonnés qui avaient échangé des cartes d'alimentation contre des tickets de repas, dont ils pensaient se servir notamment au moment des fêtes. Les mêmes personnes n'ont plus été autorisées à faire l'échange contraire de leurs titres émis sur du papier portant l'écusson fédéral. Que faire de ces titres que l'on n'acceptera plus dans les restaurants dorénavant? On pense aussi au ménage qui a reçu de nombreuses visites de parents et d'amis venus de l'étranger? Ce ménage a accepté les tickets remis officiellement à ses hôtes lors du passage de la frontière. Depuis plusieurs mois ou semaines ces coupons avaient été rangés précieusement dans un tiroir: «Ils nous serviront cet hiver pour aller passer quelques jours à la montagne, pensait-on».

Eh! bien non. Les tickets émis par l'autorité fédérale sont tout juste bons à jeter à la poubelle et, à moins de vous trouver gênés dans votre ravitaillement en pain et en lait pendant plusieurs mois, vous vous dispenserez d'aller vous reposer à la montagne.

Plusieurs de nos correspondants ont employé le terme d'«escroqueries». Il serait intéressant de connaître l'avis d'un juriste en la matière!»

Abus administratifs

Toute la presse s'occupe ces temps des agissements pour le moins cavaliers du Service fédéral de l'hygiène et, sous le titre ci-dessus, «l'Ordre professionnel» relève comme nous l'avons déjà fait, fait dans la partie allemande de notre organe, les faits que l'on reproche à cet office. Il est évident qu'en un moment où l'on est saturé de bureaucratie, l'illogisme des décisions prises soulève un tollé général. (Red.)

Pendant la guerre, tous les esprits étaient tendus vers un seul but: tenir le coup. Préoccupé de cette seule nécessité, chacun a accepté de bonne grâce les restrictions et directions d'une administration dont on ne ressentait que trop la nécessité. Aujourd'hui, au fur et à mesure que la situation redevient normale, cette même administration devient une charge pour une population qui ne demande qu'à retrouver sa liberté perdue. Certains de ses organes le comprennent bien et s'efforcent de desserrer leur étreinte autant que faire se peut. Mais d'autres cherchent au contraire à perpétuer une période qui fut la gloire du rond-cuir.

Nous nous sommes, ici-même, plus d'une fois élevés contre cette attitude. Qu'on nous permette aujourd'hui de revenir sur l'affaire du Service

fédéral de l'hygiène publique. Beaucoup de journaux en ont déjà parlé. Mais nous pensons malgré tout utile de préciser ici certains éléments de fait.

La controverse porte sur deux cas: celui du lait condensé américain et celui de la crème danoise en boîtes. Dans l'un et l'autre cas le Service fédéral d'hygiène publique s'est manifestement mêlé de ce qui ne le regardait pas. Sa fonction est d'assurer un contrôle des denrées et de dépister les falsifications. Il doit aussi faire appliquer les prescriptions fédérales en la matière. Mais comme en toutes choses, il y a la manière. Il est possible d'agir scrupuleusement tout en se montrant assez souple, selon les cas d'espèce. Mais on peut aussi s'en tenir strictement à un règlement en vigueur, même si ce règlement ne cadre plus avec les circonstances. Le Service d'hygiène a choisi la seconde méthode. Nous persistons à croire que c'est la moins bonne. Mais passons.

Dans le premier cas, celui du lait condensé américain, le produit à importer était de bonne qualité. Mais il contenait des vitamines et le Service d'hygiène n'a pas cru devoir en autoriser l'importation avant un examen chimique. Celui-ci a tellement traîné en longueur que certains exportateurs se sont découragés. Nous avons ainsi perdu de bonnes occasions d'importer. Pendant ce temps, mais consommateurs regrettaient de n'avoir pas davantage de lait. En période d'abondance, on est surpris de la scrupuleuse application d'hygiène, de contrôler si la teneur réelle en vitamines correspondait à celle mentionnée sur les étiquettes. Mais en période de restrictions, les ménagères se moquent bien de savoir si leur lait contient ou non des vitamines. Elles veulent du lait, et c'est tout.

Le seul motif valable invoqué par le Service d'hygiène pour empêcher l'importation de crème en boîte du Danemark, a été que celle-ci contient 15% de matières grasses, alors que la loi fédérale exige 25%. Ici encore, mieux vaudrait une crème moins grasse que pas de crème du tout. Les ménagères remplacent la crème, à la cuisine, par du lait condensé non sucré à 8 ou 9% de matières grasses. On admettra que la crème danoise eût été préférable. Mais prénier de ses règlements, le Service d'hygiène n'en a pas voulu.

Il y a mieux encore: Ne se contentant pas d'être bête, M. Le Bureau a encore outrepassé ses compétences. Le Service d'hygiène n'est pas qualifié pour juger des prix des produits ou pour émettre des considérations sociales. Il l'est encore moins pour demander leur avis à des organisations professionnelles directement intéressées à contrecarrer ces importations, pour maintenir artificiellement des prix élevés. En l'occurrence, le Service d'hygiène a agi de façon inadmissible.

En vertu de quoi, par exemple, peut-il appuyer



BONAL
apéritif d'origine

Bar

est à vendre. Adresser des demandes de renseignements sous chiffre 1 89-6 M, au Journal de Montreux.

Küchenchef

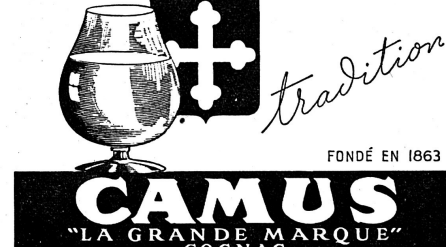
eventuell
Alleinkoch

mit guten Referenzen sucht Engagement, frei ab 17. Dezember. Geht. Offerten unter Chiffre E. S. 2168 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger tüchtiger Pâtissier sucht Stelle als

Commis-pâtissier

oder Alleinpâtissier in mittel-großem Hotel für die kommende Winteraison. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an Hans Lou, Pâtissier, Rest. Comodorehaus, Thayngen (Schaffh.).



CAMUS
"LA GRANDE MARQUE"
COGNAC

Importateurs: Berger & Co., Langnau (Berne)

Zwei **Junge Schwedinnen** suchen in der französischen Schweiz Stellung, vorzugsweise in Touristenhotel. Die eine hat vielfältige Kenntnisse als Dirección und Kassierin in der gleichen Branche in Schweden. Sprachkenntnisse: Engl., Deutsch und Schwedisch, etwas Französisch. Eintritt nach Wunsch. Referenzen vorhanden. Geht. Offerten an Frau A. Schönmann, Rest. Telli, Aarau.

Lugano
HOTEL
mit ca. 40 Betten, schöne Lage, Bahnhofnähe, zu verkaufen evtl. zu vermieten (ausbaufähig). Terraingröße 2048 m². Offerten unter Chiffre A 15887 an Publicitas Lugano.

Gesucht per 1. Dezember evtl. später (für Vertauschungen) fachkundiger,
selbständiger Koch

in neue, elektrische Küche. Eventuell kinderloses Ehepaar (Frau für Buffet und Zimmeraufsicht, Zimmermädchen vorhanden). Gutezahl Jahresstelle. Geht. Offerten an Hotel Löwen, Schaffhausen.

Junge, diplomierte
Krankenschwester

mit Kenntnissen in der franz. und ital. Sprache, sucht für die Winteraison geeigneten Posten in Hotel oder Kurhaus. Tel. Anfragen unter Nr. (086) 71210.

Sekretär oder Sekretärin

in Großrestaurant für allgemeine Bureauarbeiten in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Angabe des Alters, Gehaltsansprüche, Zeugnisfotos und Photo unter Chiffre S. E. 2197 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

KOCH

23jährig, sucht Stelle als **Commis** in größerem Betrieb, Basel oder Zürich bevorzugt. Gute Zeugnisse vorhanden. Könnte ihnen auch eine feile und gut präsentierende Servierarbeit vermitteln. Geht. Offerten unter Chiffre K. C. 2165 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht baldmöglichst in alkoholfreies Restaurant, Nähe Basel, tüchtige, ältere

Buffetttochter

in Jahresstelle, für Buffet und als Stütze der Leiterin. Gute Behandlung, ausgezeichn. Offerten mit evtl. Angabe des nächsten Telefons unter Chiffre B. T. 2162 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Schweizerin mit Hotel- und Publikationspraxis und eigenen vielseitigen Beziehungen in In- und Ausland, deutsch, französisch, englisch, sprechend und schreibend, mit guten italienischen Kenntnissen, sucht Stelle als selbständige

Sekretärin-Korrespondentin oder

Propaganda-Sekretärin

in erstklassig geführtes Hotel oder auf Verkehrsbureau. Freude an selbstständigem Arbeiten und Gestalten. Geht. Offerten unter Chiffre R. H. 2167 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Frau gesetzmäßig, erfahren in Bureauarbeit, sucht Stellung als

Bureau-Volontärin

Offerten unter Chiffre V. V. 2169 an Hotel-Revue, Basel 2.

Erstkl. Kurabstimmung, mit internationaler Clientèle, in Höhenkurort, sucht per Dezember in Jahresstellung, tüchtige, sprachkundige

Etagengouvernante

Sekretärin-Telefonistin

1. Saaltöchter (evtl. Saalkellner)

Offerten mit Bild erbeten unter Chiffre K. E. 2174 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Caisse enregistreuse

«National», dernier modèle, neuve, à remettre. S'adresser à l'Hôtel de l'Observatoire à St-Geroge.

Champagne

Heidsieck-Monopole

Dépôtaires pour la Suisse
JEAN HAECKY Importation S.A. Bale

In bekanntem Sommerkurort des Engadins ist

Hotelpension

mit Mobiliar (35 Betten) zu verpachten. Offerten erbeten unter Chiffre V. E. 2179 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Beruhigung

durch sachgemäße Vorkehr gegen Brandgefahr jeglicher Art verschafft der moderne

Minimax-Feuerschutz



Der praktisch denkende Hotelier wird sich nicht mit der Versicherung des Geldwertes seiner Liegenschaft begnügen, sondern für den effektiven Schutz gegen Feuerschaden vorsorgen.

Eine Feuerschutz-Einrichtung ist eine werterhaltende, wertbeständige und — steuerfreie Anlage! (In verschiedenen Kantonen staatlich subventioniert.)

MINIMAX A.G. ZÜRICH

Inserieren bringt Gewinn!

Gutgehendes
Hotel-Restaurant
an Bahnhof gelegen, per sofort oder später
zu vermieten
Offerten unter Chiffre R. V. 2175 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Nach Basel gesucht:
Commis od. Aide de cuisine
(Anfang Dezember)
Buffettöchter-Pâtisseriesverk.
Restaurant-Schluß um 9 Uhr. Offerten an Hotel Badhof in Basel.

Restaurant-Café in Zürich sucht auf Ende Dezember oder früher tüchtigen, gutausgewiesenen
Buchhalter-Contrôleure
Offerten mit Lebenslauf, Lohnanspruch und Zeugnisabschriften unter Chiffre Z. R. 2181 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

son refus de laisser importer de la crème danoise sur le fait qu'il s'agit d'un produit de luxe, accessible aux seules classes aisées? Et quand même cela serait, quelle importance? Sommes-nous à ce point «communistes» qu'on ne puisse plus tolérer qu'un citoyen ait un peu plus que d'autres? Devant une argumentation aussi inabécille, on ne saurait trop conseiller à ces messieurs du Service fédéral d'hygiène de ne rester à leurs éprouvettes de chimistes et de ne se point mêler d'idées générales.

Et si leurs fonctions leur laissent des loisirs, ils pourraient méditer le fait que mieux vaut avoir des produits laitiers moins riches en corps gras que d'en manquer, et que le simple bon sens commande d'assouplir le règlement quand celui-ci est manifestement dépassé par des circonstances exceptionnelles.

As.

De nos sections

Assemblée d'automne des hôteliers de Villars-Chesières

La Section de Villars-Chesières de la Société Suisse des Hôteliers a tenu son assemblée d'automne le 6 novembre à l'Hôtel Central. Le président, M. J. Chervier, a ouvert la séance en constatant que ce sont toujours les mêmes figures fidèles qui assistent aux assemblées, et que trop de membres n'y attachent pas assez d'importance. Après lecture du procès-verbal, le secrétaire, M. W. Lichtenberger, donne connaissance de la situation financière, qui boucle par un petit excédent de recettes. Parmi les différents sujets traités, celui du tourisme anglo-suisse avait une importance spéciale. En général, on envisage la saison d'hiver avec un peu de pessimisme, car après toutes ces longues années de crise et de guerre, on espérait être de nouveau sur le chemin de la prospérité.

Deux entreprises qui ont été de mains se sont vendues à des prix très élevés.

Ces dernières saisons avaient également encouragé bien des collègues à entreprendre des réparations et des travaux importants. Le café-restaurant des Deux Gares, qui n'était vraiment pas un ornement, a été démolit et remplacé par un beau grand chalet, avec café-restaurant et quelques chambres de pensionnaires. Tous ceux qui, dans la station, avaient eu affaire avec les G.I.'s, les ont bien regrettés, car ils avaient apporté beaucoup d'animation, de la bonne humeur, et une appréciable prospérité. — Dans toute la région, les petits chalets poussent comme des champignons. C'est certes un embellissement pour la contrée, mais, comme dans la plupart des cas, il s'agit de placements et d'exploitations, ils deviennent une concurrence sensible pour nos hôtels et pensions, surtout au début et à la fin des saisons.

En fin de séance, le président a proposé de faire une sortie avec les dames, dans le Valais, pour y déguster le vin nouveau et la «brisolette», mais plusieurs membres ayant été absents, cette sortie a été remise à plus tard.

Café La Semeuse

Qualité traditionnelle
Arome incomparable

Prix spéciaux pour hôtels et restaurants, échantillons gratuits sur demande

LA SEMEUSE, LA CHAUX-DE-FONDS

Gesucht in Stadthotel einen jüngern

II. Receptionisten-Caissier

Deutsch, Französisch und gute Kenntnisse in der englischen Sprache. Gef. Offerten unter Chiffre Z H 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Jahresstelle

Buffetdame Glätterin

Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Hotel Bristol, Bern.

Gesucht in erstklassiges Stadthotel, in gut bezahlte Jahresstelle, best ausgewiesener

Nachtconcièrge

28-35jährig, Deutsch, franz. und englisch sprechend, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Angabe von Referenzen erbeten unter Chiffre N. C. 2088 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

In Hotel der Ostschweiz mit 50 Betten, ganz tüchtigen, restaurationskundigen

Küchenchef

in Jahresstelle. Offerten von verheirateten Bewerbern mit Angabe der Gehaltsansprüche, Eintrittsmöglichkeit nach Übereinkunft, unter Chiffre O S 2136 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Société des hôteliers du canton de Neuchâtel

Les membres de la section du canton de Neuchâtel se sont réunis le 10 novembre en assemblée générale à l'hôtel du Lac à Neuchâtel.

Le président M. W. Busslinger donne lecture du règlement des prix, et le projet. L'assemblée procède ensuite à la classification des hôtels et à la formation des prix.

En outre, des informations utiles ont été fournies pour l'affiliation à la caisse de compensation A.V.S. de la S.S.H.

Pour terminer, la discussion est utilisée au sujet du projet de la construction d'un nouvel hôtel à Neuchâtel.

A. S.

De nouveaux membres dans la section de Montreux

De nouveaux membres ont été admis ces derniers mois dans la Section de Montreux de la Société suisse des hôteliers; ce sont MM. Graessli (Hôtel Continental), Dr Christin (établissement médical Mont Riant), Schaefer (Hôtel des Iris, Chermes), Duvier (Hôtel de la Nouvelle Poste); ainsi la section réunit la presque totalité des hôteliers montreusiens.

Il est réjouissant dans une aussi grande station touristique de constater un tel esprit de corps. L'on ne peut que féliciter la section de Montreux qui, sous la présidence de M. G. Gohl, et avec la dévouée collaboration de M. R. A. Abbas, directeur de l'Office du Tourisme de Montreux, défend et soutient admirablement la cause de l'hôtellerie montreusienne, montrant ainsi à tous les hôteliers l'intérêt et l'avantage qu'ils ont de faire partie de leur organisation professionnelle.

Associations touristiques

L'Association internationale des Skal clubs remercie

On sait que l'Association internationale des Skal clubs qui groupe surtout les spécialistes des questions de tourisme et de voyage des pays du Nord de l'Europe a tenu son 8ème congrès en Suisse au début du mois d'octobre. Les congressistes ont profité de leur présence en Suisse pour visiter notre pays et après avoir séjourné à Genève, ils ont été reçus à Lausanne, à Montreux, à Sierré et à Neuchâtel, pour ne citer que les étapes de Suisse romande.

Notre président central, le Dr F. Seiler avait tenu d'adresser un télégramme au Congrès pour lui souhaiter entière réussite.

Le Secrétaire général de l'Association internationale des Skal clubs vient d'écrire au Dr Seiler pour le remercier ainsi que l'hôtellerie suisse; il s'exprime ainsi:

«Qu'il me soit permis de vous faire part de la profonde reconnaissance de notre Association à l'égard des hôteliers suisses, pour l'aimable accueil qui a été réservé aux congressistes pendant leur séjour. L'Hôtellerie suisse a, par sa charmante et

proverbiale hospitalité, renforcé l'estime que lui réservent tous nos membres».

C'est avec joie que nous transmettons ces remerciements aux hôteliers suisses par l'intermédiaire de notre journal et nous sommes heureux de penser que le souvenir que les congressistes garderont de leur séjour en Suisse resserrera les liens qui nous unissent aux nations qu'ils représentent.

Relations touristiques franco-valaisannes

Une délégation française, à la tête de laquelle se trouvait M. Boussard, sous-préfet de la Haute-Savoie, accompagné de ses collaborateurs, s'est rendue récemment à Martigny, pour prendre contact avec les autorités valaisannes et l'Union Valaisanne du Tourisme. On notait dans la délégation valaisanne, MM. les conseillers d'Etat Gard et Pitteloud, et MM. Sauthier, Amiez-Droz et P. Darbellay.

La conférence a examiné la possibilité d'exploiter en commun un bureau de tourisme franco-valaisan à Chamonix et d'améliorer les relations frontalières actuelles entre la France et le Valais, spécialement en ce qui concerne les touristes qui veulent utiliser, en transit, que ce soit sur territoire français ou territoire suisse, les possibilités de pratiquer les sports d'hiver sans mesures administratives excessives.

Ces premiers contacts permettent d'espérer qu'une solution satisfaisante sera trouvée à ce problème, apparemment de précieuses serviettes tissées de fils d'or ou entourées d'une frange de pourpre. Avec la migration des peuples et pendant le moyen âge, les serviettes disparurent comme c'est le cas aujourd'hui pour des millions d'êtres qui avaient jadis un intérieur bourgeois bien entretenu. A la cour de Charlemagne, on avait l'habitude de se lécher les doigts après les repas ou de les essuyer aux tentures et aux rideaux. Il en allait autrement en Orient où l'Empire romain et l'Empire byzantin, qui lui succéda, consacrèrent les coutumes de la vie civile de l'ancienne Rome, coutumes qui furent en partie imitées par les mahométans. Un millier d'années plus tard, la «mappa» revint d'Orient en Europe où elle apparut d'abord en Italie vers 1450. Mais elle avait

Divers

Petite histoire de la serviette

Dans la Rome païenne, on se servait déjà de serviettes de laine ou de coton appelée «mappa»; mais elles ne faisaient pas partie de l'ordonnance de la table, et chaque convive apportait sa propre serviette. Dans la Rome impériale de plus en plus luxueuse, apparurent de précieuses serviettes tissées de fils d'or ou entourées d'une frange de pourpre. Avec la migration des peuples et pendant le moyen âge, les serviettes disparurent comme c'est le cas aujourd'hui pour des millions d'êtres qui avaient jadis un intérieur bourgeois bien entretenu. A la cour de Charlemagne, on avait l'habitude de se lécher les doigts après les repas ou de les essuyer aux tentures et aux rideaux. Il en allait autrement en Orient où l'Empire romain et l'Empire byzantin, qui lui succéda, consacrèrent les coutumes de la vie civile de l'ancienne Rome, coutumes qui furent en partie imitées par les mahométans. Un millier d'années plus tard, la «mappa» revint d'Orient en Europe où elle apparut d'abord en Italie vers 1450. Mais elle avait

Distinctions pour employés

Les commandes de cadeaux, diplômes destinés à reconnaître à Noël ou Nouvel-An les mérites d'employés qui sont dans la même place depuis de longues années devaient nous parvenir

jusqu'au 30 novembre au plus tard

Par suite de difficultés d'approvisionnement, nous prions instamment nos membres d'observer ce délai, si non nous ne pourrions donner aucune garantie pour la livraison des commandes en temps utile.

une autre destination, car elle ne servait qu'à recouvrir le pain, les assiettes et les gobelets aussi longtemps que les hôtes n'avaient pas pris place à table. La serviette de la Renaissance et de l'époque de la Réforme était plus un objet de luxe qu'un ustensile de service. Souvent elle était ornée de filigranes d'or ou d'argent. Un livre de comptes du camérier de Philippe de Bourgogne (1418-1467) mentionne deux serviettes ornées de fils d'or. Ce n'est qu'au XVIe siècle que s'imprima l'usage de la serviette pour s'essuyer la bouche et se nettoyer les mains. Elle devint peu à peu d'usage courant chez les riches bourgeois. En Suisse, la serviette n'apparut qu'au XVIIe siècle et les premiers renseignements que l'on possède sur son emploi datent de 1670, à Bâle. Ce n'est qu'après l'an 1700 que se généralisa l'usage de la serviette dans la bourgeoisie. Et aujourd'hui, nous sommes allés déjà beaucoup plus loin dans le domaine hygiénique par l'emploi de la serviette de papier, bien commode, mais trop fragile.



Agents Généraux pour la Suisse

Paulin Pouillot S.A., Lausanne

Concièrge

42 Jahre alt, sprachkundig, arbeitsfreudig und zuverlässig, sucht Winterdienststelle. Gef. Offerten unter Chiffre A. D. 2101 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Portier-Conducteur

und

Saal- oder Serviertochter

Verwandte evtl. als Hilfs-saaltöchter (Saal- und Winter-saaltöchter) im Sommer absolviert. Werden auch getrennt gehen. Offerten unter Chiffre E P 2152 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Restauranttochter

u. gute Anfängerin, deutsch, franz., ital. und etwas engl. sprechend, sucht Stelle in nur guten Betrieb f. Winter-saison. Bündnerland bevorzugt. Offerten an Rosy Keller, Fischingen (Chg.).

Saaltöchter

sucht Stelle in guten, wenn mögl. Passantenhotel (Jahres- evtl. Saisonbetriebe) auf l. od. 15. Dez. Offert. unter Chiffre S M 2134 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesetzter, solider

Eismeister

mit guten Zeugnissen, sucht Saisonstelle auf nächsten Winter. Offerten mit Lohn-anfrage an Mich. Schaub, Elmester, Untervaz (Grbd.).

Küchenchef

bestausgewiesener, aller-erste Kraft (Sommer-Groß-brigade), sucht Winter-saisonstelle evtl. Anstellung in Erstklasshotel zu Brigade. Offerten erbeten unter Chiffre E R. 2006 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Polsterer-Dekorateur

sucht Stelle in Hotel für Renovationen. — Prima Referenzen. — Offerten unter Chiffre P D 2145 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Routinierter

Barplanist-Accordeonist

frei für Winter-saison. — Offerten unter Chiffre Jc 8840 an Publicitas Biel.

Caissière

cherche place dans hôtel, restaurant ou autre, français, allemand, évent. dame de buffet pour saison. — Ecrire sous chiffre C 91830 X Publicitas Genève.

Cognac de Luze

*** à Fr. 20.— per Flasche

Weinhandlung Voss, Zürich

Tel. 25 15 41

Küchenchef-Alleinkoch

geesteten Alters, ökonomisch, tüchtiger Arbeiter, entsehrkundig, sucht Stelle für sofort oder evtl. Uebereinkunft. Fritz Stüssi, Dianastraße 10, St. Gallen.

Hygiene

Sie wissen, daß ausgesplitterte Gläser manche Unannehmlichkeiten verursachen.

Um logisch zu sein, sorgen Sie doch vor, indem Sie die schartensicheren DUR-O-BOR Gläser verwenden. Gleichzeitig werden Sie auch eine angenehme Ersparnis machen.

Als Garantie für Echtheit trägt jedes Original DUR-O-BOR Glas eine Etiquette.

DUR-O-BOR

Gesetzl. geschützte Marke.

Barplanist

evtl. Duo od. Trio

sucht Engagement in Winter-saison. Offerten mit Angabe der Gage sind erbeten an Postfach 41, Aarau.

Dänischer Schankbursche

deutsch und russisch sprechend, sucht Stelle in Hotel, Bar, Restaurant, Box 6532, Polacks Annoncenbureau, Kopenhagen.

2 filles de salle

amies, 23 et 25 ans, sérieuses, la première pour apprendre le français, la seconde pour se perfectionner dans le service, cherchent emploi pour la saison d'hiver dans bon hôtel ou restaurant. Bonnes références. Ecrire sous chiffre P. M. 21457 L.C., à Publicitas Lausanne.

Küchenchef

(auch Alleinkoch)

mit guten Zeugnissen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre E D 2180 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ANGEBOT

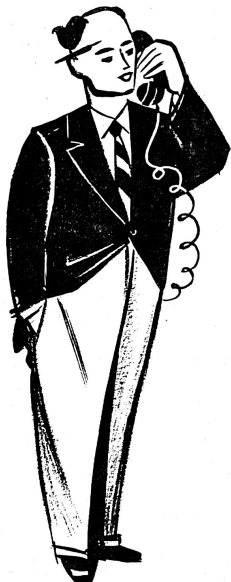
Auslandschweizer, geesteten Alters, während vielen Jahren als Hoteldirektor in China tätig gewesen, soeben in die Heimat zurückgekehrt, offeriert seine Dienste als

Patron-Stellverttr., Vice-Direktor

oder eventuell auch

Chef de réception

Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Offerten erb. an Paul Weinigart, z. Zt. bei Herrn J. Gauer, Hotel Schweizerhof, Bern.



Direktions-Sekretär Mr. Legrand . . .

ist das mahnende Gewissen im Hotel. Nicht nur was das Wohl seiner Gäste anbelangt, sondern auch in Finanzsachen. Im Zuge der Hotelerneuerung mussten für einige tausend Franken Teppiche, sowie Möbel- und Dekorationsstoffe angeschafft werden. Der Entscheid fiel auf SCHUSTER. Die Beratung war vertrauenerweckend, die Auswahl außerordentlich und der Preis gerecht. Monsieur Legrand ist dem Namen Schuster schon begegnet, als er in erstklassigen Häusern an der Côte d'Azur seine Stage absolvierte.

Schuster

ein Begriff im Hotel

Bitte wenden Sie sich für unverbindliche Beratung und Offerten an unsere Hotel-Abteilung.

Schuster & Co., St. Gallen Schuster & Co., Zürich 1
Mulgasse 14 Bahnhofstr. 18
Telephon Nr. 071/2 15 01 Telephon Nr. 051/23 76 03

Knaben-Institut

«Jolie Brise» Ste-Croix-Les Rasses
Waadtländerjura 1200 m ü. M.

Gründliche Erlernung der französischen sowie aller mod. Sprachen. Vollständige kaufmännische Ausbildung, speziell für das Gewerbe, Beschränkte Schülerzahl, Charakterbildung. — Zahlreiche Referenzen aus Wirtkreisen. — Verlangen Sie Prospekt und Referenzliste. — Telefon (024) 62487. Dir. G. Rheiner-Morel.

HOTEL

mit Café-Restaurant, außerordentlich gut gelegen, im Kt. Zürich, auf 1. April zu verkaufen. Schöner Umsatz nachweisbar. Nur ernste, zahlungsfähige Selbstkäufer erhalten Auskunft unter Chiffre Z V 2142 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



The Champagne of Kings and the King of Champagnes

Dépositaire pour la Suisse

A. Fischer
Première Distillerie par Actions Bâle
Telephon 21991 und 21992

OCCASIONEN

Unter unserer grossen Auswahl an Occasionsmaschinen mit Fabrikgarantie finden Sie zu günstigen Bedingungen die „National“ Registrierkasse, die Sie benützen. Bitte geben Sie uns Ihre Wünsche bald bekannt.



Plazierte kostenlos modern

Fussball-

sowie andere interessante Spielapparate, Zahle bis 40% der Einnahmen. Ersatzkugeln für Fußball 13 Stück Fr. 9.—. N.N. Gute Occasionen mit Verkauf auf Abzahlung. E. Rahm, Rotstr. 58, Zürich 6. Tel. 280737.



BAND 1: DIE FACHKÜCHE

Standard- u. Nachschlagewerk für den Fachmann. 4000 Rezepte der Hotel- und Restaurationsküche. Menükunde. Menüberechnung. Moderne Grossküche etc. Verfasst von Ch. Finance unter Mitarbeit prominenter Fachleute. Herausgegeben unter dem Patronat des S.H.V. und der U.H.
VERLAG E. ZIMMERMANN BASEL 9

REPARATUREN

Nach- und Neuversilberung

VON

„HOTEL-SILBER“

fachmännisch und seriös durch die

BERNDORFER

Werkstätten in Luzern

Murbacherstrasse

Vollmilchpulver Magermilchpulver

aus USA. „Swift“, la Qualität
jetzt couponfrei

Kondensmilch

aus USA, beste Qualität
ungezuckert
Cartons à 48/411 g Büchsen
Cartons à 6/3,63 kg Büchsen
gezuckert
Cartons à 48/400 g Büchsen
alles November-Lieferung



HANS GIGER & Co., BERN

Lebensmittel-Großimport
Gutenbergstrasse 3 Telephon (031) 227 35



Blocher- und Staubsaugerbürsten

repariert

in bester Qualität Borsten
und Haare. Jb. Albrecht &
Söhne, Bürstenfabrik Wal-
tenschwil, Kt. Aargau, Tel.
(057) 611 43.

Aber gewiss

... nur bei In-
serenten kaufen!

„BUTAPATTA“ Butterportionen-Sparmaschine



MACHINE POUR
PORTIONNER LE BEURRE
Engl. Fabrikat. Direkter Import

Dürfen wir Ihnen diese unentbehr-
liche Küchenhilfe vorführen?

FR. LEOPOLD & CIE. AG., THUN
Verkaufsbureau in Zürich

EIN GANG ZU



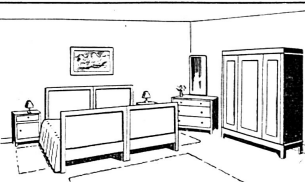
LOHNT SICH!

alle Teppiche



Unverbindliche Offerte oder Besuch eines
Mitarbeiters jederzeit gern.

W. GEELHAAR AG., BERN, THUNSTR. 7
SEIT 1869. TEL. (031) 210 58



Dieses Schlafzimmer kostet Fr. 860.— (plus Wust. 4%)

E. TANNER, GONDISWIL (BERN)
Möbel und Bettwaren für Hotels

Keller-Kontrollen

angelegt für Jahresbetrieb, Sommer-
Wintersaison und Sommersaison (Text:
deutsch oder französisch) sind das
denkbar Praktischste! Gebunden oder
in losen Blättern lieferbar.

→ Verlangen Sie bitte Spezial-Vorlagen.

U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR
VORMALS KOCH & UTINGER
Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

A vendre à Fribourg

Hôtel-restaurant de l'Aigle-Noir

route et rue des Alpes. Situation magnifique,
au centre de la ville. Pour tout renseignement
s'adresser à l'Agence immobilière Guillaume de
Weck, 18, rue de Romont à Fribourg.

In Neueröffnung per Mitte Dezember in Jahres-
stellen gesucht

- 2 Buffetdamen
- 2 Buffettöchter
- 12 Serviertöchter
- 6 Officiemädchen
- 1 Saucier
- 2 Commis (evtl. Köchin)
- 1 Casserolier-Hausbursche
- 1 H. Pâtissier

„Im silbernen Winkel“, Großcafé-Tea-room, al-
koholfreies Restaurant, Winterthur, Marktgasse 1.

J.M. FOHLER



PAPIERE & DRUCK

BERN