Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 28 (1919)
Heft: 15

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: 21.05.2025

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

INSERATE: Die einspaltige Feilzeile oder deren Raum 40 Cts., für die Anzeigen ausländischen Ursprungs 50 Cts., Reklamen Fr. 1.25 per Feilzeile, für Reklamen ausländischen Ursprungs Fr. 1.50. — Bei Wiederholungen wird entsprechender Rabatt gewährt. SCHWEIZ: Jährl. Fr. 12.—, halbjährl. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Für das AUSLAND werden die Frankfortkosten in Zuschlag gebracht. Für Änderungen von Adressen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Samstag Achtundzwanzigster Jahrgang Vingl-huitième Année Parait tous les Samedis

ANNONCES: La petite ligne ou son espace 40 cts., pour les annonces provenant de l'étranger 50 cts., réclames fr. 1.25 par petite ligne, réclames provenant de l'étranger fr. 1.50. Rabais proportionnel dans les cas de répétition de la même annonce. SUISSE: Douze mois fr. 12.—, Six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER, on compte en outre les frais d'affranchissement. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V, 85.

Redaktion und Expedition: Leonhardsstrasse No. 10, Basel. Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: E. Stigeler, Basel.

TÉLÉPHONE No. 2406.

Rédaction et Administration: Leonhardsstrasse No. 10, Bâle. Druck: Schweizerische Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Compte de chèques postaux No. V, 85.

Anzeige betreffend Delegiertenversammlung

Besonderer Umstände halber muss die auf den 8. Mai nach Bern anberaumte Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins auf den 22. Mai verschoben werden.

Wir bitten die Sektionen um gefl. Notiznahme.

Der Geschäftsleitende Ausschuss.

Aviss concernant l'Assemblée de délégués

Par suite de circonstances imprévues, l'Assemblée de délégués de la Société Suisse des Hôteliers, convoquée à Bern pour le 8 Mai, a dû être renvoyée au 22 Mai, ce dont les sections veuillent bien prendre note.

Le Comité-Directeur.

Personal- und Lohnfragen.

Die unter Mitwirkung des Schweiz. Volkswirtschaftsdepartements von der Expertenkommission der Arbeitgeber und Arbeitnehmer in Sachen Personal- und Lohnfragen getroffenen Vereinbarungen werden zusammengefasst in den vier Vorlagen über den Gesamtarbeitsvertrag, den vom Bundesrat zu erlassenden Normalarbeitsvertrag, die Schaffung einer Berufszentrale und die Arbeitslosenfürsorge.

Nachdem der Gesamtarbeitsvertrag in unserer vorletzten Nummer in seinem Wortlaut publiziert wurde, erscheint es angezeigt, zur Aufklärung unseres Leserkreises hier kurz über die Beschlüsse der Kommission zu referieren, wobei wir uns auf die Hauptgesichtspunkte der vereinbarten Lösungen beschränken werden. Vorauszusehen wäre noch, dass die Verhandlungen mehrmals bei wichtigen Fragen zu scheitern drohten und es lediglich der geschickten Leitung der Verhandlungen wie dem beidseitigen Entgegenkommen der Unterhändler zugeschrieben werden muss, wenn ein Abkommen erzielt werden konnte. Beide Parteien wollten jedoch nicht mit leeren Händen nach Hause zurückkehren, noch wollten die Unterhändler die Verantwortung eines Abbruchs der Beratungen auf sich nehmen, weshalb sich schliesslich Arbeitgeber wie Arbeitnehmer zu ziemlich weitgehenden Zugeständnissen herbeiliessen, in der Meinung, das letzte Wort den beteiligten Verbänden zu überlassen, von deren Ratifikation das Schicksal der Vereinbarungen am Ende doch abhängt.

1. Gesamtarbeitsvertrag. Der Gesamtarbeitsvertrag regelt die Fragen des Berufseinkommens sowie der Arbeits- und Ruhezeit und umschreibt ferner die Kompetenzen der zu schaffenden Berufszentrale. Er ist verbindlich für alle organisierten Arbeitgeber und Arbeitnehmer; seine Bestimmungen können durch private Abmachungen nicht abgeändert oder ausser Kraft gesetzt werden.

Bezüglich des Berufseinkommens untersagt der Vertrag zunächst, Personal ohne Lohn anzustellen oder es zur Entlohnung von Untergebenen zu verhalten; auch darf kein Angestellter zu Abgaben an den Prinzipal verpflichtet werden, die nicht im Gesamtarbeitsvertrag vorgesehen oder gesetzlich begründet sind. Diese Bestimmungen visieren vor allem jene Betriebe, in denen es bisher Usus war, dass z. B. der Concierge die Portiers salarierter oder Kellner und andere Trinkgeldbezogener von ihren Trinkgeldentnahmen grössere oder kleinere Summen an den Prinzipal abzuführen hatten. Es ist erfreulich, dass über diesen Punkt in der Kommission Übereinstimmung herrschte und eine befriedigende Lösung gefunden werden konnte. — Das Berufseinkommen selbst setzt sich zusammen aus dem Barlohn, dem Trinkgeldentkommen beim Bedienungspersonal und dem Wert der freien Station, der pro Monat auf Fr. 130.— für den 1. Tisch und Fr. 100.— für den 2. Tisch berechnet wird. Für die Barlöhne sind zwei Angestelltenkategorien vorgesehen: Festbesoldetes Personal und Bedienungspersonal; beim festbesoldeten Personal regelt

sich die Salärhöhe je nach der Bedeutung des Geschäftes, die Gastbetriebe werden demzufolge in zwei Tarifklassen eingeteilt; für das Bedienungspersonal dagegen bleiben sich die Ansätze für alle Rangklassen der Betriebe die gleichen. Die im Lohnarif enthaltenen Ansätze sind überdies Minimumlöhne, wobei noch unterschieden wird zwischen Mindestanfangsgehältern für die verschiedenen Betriebsabteilungen (Anfänger, Frischausgelernte) und Mindestgehältern für mittlere und höhere Personalkategorien. — Diese neuen Minimallohne bedeuten natürlich für die Hotellerie eine gewaltige Mehrleistung gegen früher und werden das Budget aller Betriebe schwer belasten, zumal überdies für Saisonengagements noch Zuschläge eintreten, die zwischen 15% bei wenigstens viermonatigem Anstellungsverhältnis und 50% bei einer Saisondauer von weniger als zwei Monaten variieren. Bei der absoluten Notwendigkeit, angesichts der allgemeinen Teuerung das Personal materiell besserzustellen und dadurch dessen soziale Lage zu heben, muss aber das Gastgewerbe in dieser Hinsicht erhebliche Konzessionen gewähren, soll der Lohnkampf vermieden werden. Die Entwicklung der Zeit bestätigt diese Anschauungsweise sozusagen in allen Zweigen des Erwerbslebens und die Hotellerie wird sich den modernen Forderungen und Bestrebungen auf diesem Gebiete kaum allein widersetzen können. Auch sie wird vielmehr den sozialen Neuerungen Rücksicht tragen müssen. Der Mehrbelastung, die der Prinzipalfürsorge durch die neuen Lohnansätze erwächst, wird übrigens dadurch etwas gemildert, dass der Arbeitgeber bei Festsetzung der Minimallohne für das Bedienungspersonal die Trinkgeldentnahmen in Anrechnung bringen kann und zwar bis zur Hälfte des tariflichen Bareinkommens. Ein weiteres Äquivalent bedeutet ferner auch der Verzicht der Personalverbände auf die Trinkgeldreform, der allerdings kein definitiver ist, sondern unter dem Vorbehalt erfolgte, bei der Vertragserneuerung eventuell wieder auf den Vorschlag zurückzukommen.

Neben diesen Minimallöhnen und Saisonzuschlägen verpflichtet der Vertrag den Dienstherrn zu einigen weiteren Zusatzleistungen. So hat das Kochpersonal, dem vom Patron freie Küchenwäsche nicht gewährt wird, Anspruch auf eine monatliche Zulage von Fr. 15.—, Portiers, die regelmässig neben ihrer Tagesarbeit den Nachtpfortnerdienst versehen, auf einen wöchentlichen Zuschuss von Fr. 5.— zum effektiven Barlohn; desgleichen steht den Portiers, welche für die Putzmittel aufzukommen haben, eine monatliche Vergütung von Fr. 5.— zu. Dem Vestibulärpersonal endlich ist die Lieferung der Dienstkleider durch den Arbeitgeber zugesichert.

Die **Volontärfürsorge** erhält in dem Vertrag ebenfalls ihre Lösung. Es wird darüber bestimmt, dass in einem Hause nur auf je 50 Gastbetten ein Volontär beschäftigt werden darf. Volontäre können überhaupt nur zum Zwecke ihrer weiteren Ausbildung angenommen werden und ihre Anstellung darf weder zur Lohndrückerei noch zur Umgehung der Vorschriften über das Lehrlingswesen Veranlassung geben. Aus Kreisen namentlich der schweizerischen Hotellerie ist gegen diese Bestimmung bereits Protest erhoben worden; allein kein Gerechtere wird sich verhehlen können, dass es im Interesse des gesamten Gewerbes liegt, endlich auch dem Volontäranwesen energisch zu Leibe zu gehen. Die getroffene Lösung dürfte zudem nirgends als besondere Härte empfunden werden, da die Volontäre nicht etwa auf den Aussterbeetat setzt, sondern lediglich ihre Zahl etwas reduziert, womit sie, genau besehen, eigentlich beiden Anschauungsweisen gerecht wird.

In einer weiteren Vertragsbestimmung wird die Annahme ausgesprochen, dass bei längerem Dienstverhältnis und besseren Leistungen die Gehälter angemessen erhöht werden. Desgleichen sind die Lohnsätze für die im Gesamtarbeitsvertrag nicht ausdrücklich genannten Personalkategorien in der bisher üblichen Abstufung den offiziellen Tarifsätzen anzupassen. Wo dem Angestellten bisher höhere Leistungen dem Prinzipals bewilligt waren, dürfen sie auf Grund des neuen Abkommens nicht herabgesetzt werden. Auch sind die Arbeitgeber verpflichtet, dahin zu wirken, dass dem bei Vereinsmitgliedern länger als ein Jahr berufstätigen, wie dem verheirateten Personal

angemessene Teuerungszulagen ausgerichtet werden, soweit dies noch nicht geschehen ist.

Wo über die Einreihung eines Unternehmens in eine der beiden Tarifklassen Zweifel herrschen, entscheidet die Berufszentrale endgültig. Die Zentrale soll auch Instruktionen aufstellen für die Abgrenzung der verschiedenen Berufsbezeichnungen (Küchenchefs und dergl.), wie sie überhaupt in allfälligen Streitfällen als letzte Berufungsinstanz gedacht ist. Unter dem Abschnitt Berufseinkommen ist endlich noch stipuliert worden, dass es dem Angestellten untersagt ist, vom Lieferanten direkt oder indirekt Prozente oder Trinkgelder anzunehmen. Ebenso ist ihnen der Verkauf von Abfallprodukten der Küche verboten, soweit nichts anderes vereinbart wird.

Der Gesamtarbeitsvertrag regelt ferner die Frage der **Arbeits- und Ruhezeit**, wobei als tägliche Arbeits- bzw. Präsenzzeit 14 Stunden, während der Hochsaison (acht Wochen) 15 Stunden angesetzt wurden. In dieser Präsenzzeit sind die sogenannten Zimmerstunden (Essen, An- und Umkleiden etc.) inbegriffen. Die ununterbrochene Nachtruhe hat in jedem Falle, auch bei Spätwache, mindestens 9 Stunden zu betragen. Damit sind dem Personal anständige Ruhezeiten gesichert und es dürfen endlich auch die ewigen, meist unangebrachten Klagen über zwanzig- und mehrstündige Arbeitszeiten verschwinden.

Die Personalforderung auf einen ganzen wöchentlichen Ruhetag dagegen konnte nicht akzeptiert werden, wenn auch die Arbeitgeber-Unterhändler hier in Anbetracht der eigenartigen Hotelbetriebsverhältnisse nicht unerhebliche Zugeständnisse machen mussten. Der Vertrag verschafft jedem Angestellten Anspruch auf jährlich 36 ganze Freitage, wovon 10 Tage in bezahlte Ferien umgewandelt resp. zusammengelegt werden können. Auf mindestens jede zweite Woche soll ein ganzer Ruhetag fallen, während in den Wochen ohne Ruhetag dem Angestellten entweder einmal 6, oder zweimal 4, oder dreimal 3 zusammenhängende freie Stunden einzuräumen sind. In der Hochsaison können ausserdem während höchstens 8 Wochen die 24 stündigen Ruhezeiten im gegenseitigen Einverständnis in bezahlte Ferien verwandelt werden. Im überjährigen Dienstverhältnis haben die Angestellten Anspruch auf wenigstens zwei Wochen bezahlte Ferien.

Mit diesen Vereinbarungen über die Regelung der Arbeits- und Ruhezeiten dürfte der Traum des Grossteils des Personals fast restlos in Erfüllung gegangen sein. In jedem Fall haben die Prinzipalvertreter gerade bei dieser Frage — die für das Hotelgewerbe schwerwiegende finanzielle Konsequenzen im Gefolge haben wird — grosses soziales Verständnis gezeigt. Und wenn trotzdem schon heute aus Personalkreisen gegen die Bestimmungen, als zu wenig weitgehend, Sturm gelaufen wird, so möchte man solchen Heißspornen doch zu bedenken geben, wie wenig wahrscheinlich es ist, dass in absehbarer Zeit aus dem Wege der Gesetzgebung, durch Ausnahmeverordnungen oder durch Streik und Klassenkampf weiterreichende Forderungen und Wünsche durchgesetzt werden können.

2. Normalarbeitsvertrag. Der Normalarbeitsvertrag liegt bis zur Stunde nur im Entwurf vor. Er soll durch den Bundesrat erlassen werden, seine Wirkung wird sich auch auf die nichtorganisierten Arbeitgeber und Arbeitnehmer erstrecken und überall da Recht schaffen, wo nicht durch besondere Abkommen Abweichungen vereinbart werden. Dadurch bildet der Normalarbeitsvertrag eine wesentliche Ergänzung des Gesamtarbeitsvertrages, dessen Geltungsbereich dergestalt ganz erheblich erweitert wird.

Aus dem Gesamtarbeitsvertrag sind die Bestimmungen über das Berufseinkommen wie über die Arbeits- und Ruhezeiten auch in den Normalarbeitsvertrag herübergenommen worden, wodurch in dieser Hinsicht namentlich auf die nichtorganisierten Betriebe eingewirkt werden will. Im weiteren regelt er in einem längeren Abschnitt eine Reihe anderer Verpflichtungen des Angestellten wie des Prinzipals. So hat jeder Dienstpflichtige bei Abschluss des Dienstvertrages dem Dienstherrn seine Originalzeugnisse in Verwahrung zu geben, die bei Stellenantritt dem Angestellten wieder einzuhändigen sind. Kann der Angestellte zufolge unvorhergesehener Hindernisse (Krankheit, Militärdienst, wichtige Familienergebnisse) seine Stelle nicht antreten, so hat er den Dienstherrn baldmöglichst davon in Kenntnis zu

setzen, worauf letzterer den Vertrag ohne Entschädigung aufheben kann, sobald er nicht in der Lage ist, den Antrittstag zu verschieben. Der Angestellte ist ferner verpflichtet, seine Obhutgegenstände im Interesse des Geschäftes nach den erhaltenen Befehlen zu erfüllen; er ist für den Schaden haftbar, den er dem Dienstherrn absichtlich oder fahrlässigweise zufügt; im Betrieb zurückgelassenes oder liegen geliebtes fremdes Gut hat das Personal bei Strafe sofortiger Entlassung im Hotelbureau abzugeben; ein gesetzlicher Anspruch auf Forderlohn besteht nicht, doch steht es dem Besitzer des gefundenen Gegenstandes frei, dem Finder seine Erkenntlichkeit in Form eines Forderlohnes zu erweisen.

Als Sicherheit für die Erfüllung seiner Vertragspflichten kann der Dienstherr dem Angestellten einen halben Monatslohn als Décompte einbehalten, das beim ordnungsmässigen Austritt sofort fällig wird. Kautionen dürfen dagegen nur den Direktoren und Kassieren übergeben werden und nur in fünfjähriger Höhe des Monatsgehältes. Die Haftung für Dépôts und Gelder besteht nur bei Vorhandensein sicherer Aufbewahrungsmöglichkeiten und wenn dem Angestellten keine übermässig hohen Werte überlassen werden; im übrigen richtet sich die Haftung nach den Grundsätzen des Zivilrechts.

Pflicht des Dienstherrn ist es, für gesunde Schlaf- und Arbeitsräume Sorge zu tragen. Die Angestelltenzimmer sollen wöglich heizbar sein, genügend Luft und Licht besitzen: Jeder Angestellte hat Anspruch auf ein besonderes Bett und einen verschliessbaren Kasten. Schlafstätten in Kellerräumen und Korridoren sind unzulässig, und in Häusern, wo die Schlafzimmer nicht heizbar sind, ist dem Personal ein geheizter Aufenthaltsraum zur Verfügung zu stellen. Desgleichen hat das Personal, soweit es im Hause verpflegt wird, Anspruch auf ausreichende Kost, die Angestellten mit Spät-, Nacht- und regelmässigem Frühdienst sogar Anspruch auf eine leichte Spätmahlzeit, resp. auf ein Zwischenessen im Laufe des Vormittags.

Es ist im Interesse des gesamten Gastgewerbes zu hoffen, dass namentlich diesen Bestimmungen über die Unterkunft- und die Verpflegungsverhältnisse allseitig mit strikter Korrektheit nachgelebt wird. Dieser Grundsatz sollte besonders jenen Betriebsinhabern und -leitern ins Stammbuch geschrieben werden, die immer noch glauben, für ihre Untergebenen sei alles gut genug und die dadurch zur Steigerung der Unzufriedenheit in Personalkreisen ihr gutes Teil beigetragen haben und mithalten, über die Hotellerie diesbezüglich die unerhörtesten Gerichte in Umlauf zu setzen.

Eine weitere Vertragsbestimmung untersagt es dem Arbeitgeber, kollektive Lohnabzüge zu machen oder Forderungen für Bruchschaden und dergl. zu stellen; für angerichteten Schaden ist nur jener Dienstpflichtige haftbar, auf welchen die Voraussetzungen des Art. 328 O.-R. zutreffen. Der Dienstherr hat den Dienstpflichtigen gegen die Folgen von Betriebsunfällen zu versichern; bei Krankheitsfällen gewährt er ihm den Lohn bei verhältnismässig kurzer Zeit (2 Wochen bei einem Dienstverhältnis bis zu 6 Monaten, 3 Wochen bei einem solchen von 6 bis 12 Monaten, 1 Monat beim überjährigen Anstellungsverhältnis), für die gleiche Dauer auch Unterhalt inklusive Pflege und ärztliche Behandlung. Im Falle obligatorischen Militärdienstes ist ferner der Lohn für die nämlliche Dauer auszurufen wie bei Krankheit.

In einem weiteren Unterabschnitt sind die Vertragsbestimmungen über die **Beendigung des Dienstverhältnisses**, über Zeugnisse, Strafgeder und Probezeit enthalten. Das Dienstverhältnis kann je nach Art der Anstellung auf einen Monat oder auf 14 Tage Frist gekündigt werden; vorbehaltlich abweichender schriftlicher Vereinbarungen müssen diese Kündigungsfristen auch bei Saisonstellen eingehalten werden. Nach erfolgter Kündigung hat der Prinzipal dem Angestellten zwecks Aufsuchen einer anderen Stellung die angemessene Zeit einzuräumen, wobei immerhin den Interessen des Dienstherrn mögliche Rücksicht zu tragen ist. Beim Vorliegen wichtiger Gründe kann das Dienstverhältnis auch beidseitig zu jeder Zeit aufgehoben werden; als solcher wichtiger Grund gilt namentlich jeder Umstand, wo dem Zurücktretenden aus Gründen der Sittlichkeit oder nach Treu und Glauben die Fortsetzung des Verhältnisses nicht mehr

zugemutet werden darf (Art. 352 OBl.-R.). Wichtige Gründe sind ferner: wissenschaftlich ungenaue Angaben beim Abschluss des Dienstvertrages; Verheimlichung ansteckender oder ekelbarer Krankheiten des Dienstpflichtigen; grobe Pflichtvernachlässigung, insbesondere wiederholte Trunkenheit; gesundheitswidrige Unterbringung u. a. m.

Der Dienstpflichtige kann beim Verlassen seiner Anstellung ein Zeugnis verlangen, das sich ausschliesslich über Art und Dauer des Dienstverhältnisses ausspricht; auf besonderes Verlangen hat sich das Zeugnis auch über seine Leistungen und sein Verhalten auszusprechen. Strafgedränge und Bussen von über 2 Fr. für den einzelnen Fall sind nicht zulässig; sie unterliegen der Kontrolle des Personals und sind jeweilen nach Saisonabschluss oder semesterweise der Unterstützungskasse eines Berufsverbandes des Personals zuzuführen.

Die ersten 14 Tage nach Antritt einer Stelle gelten ausnahmsweise als Probezeit, während der es beiden Teilen freisteht, das Dienstverhältnis unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von mindestens 3 Tagen aufzulösen.

Dies der wesentliche Inhalt des Normalarbeitsvertrages, wie er aus den Beratungen der Expertenkommission hervorgeht. Es handelt sich dabei vornehmlich um einen Entwurf, der noch der Genehmigung durch den Bundesrat bedarf. Da der Entwurf manches enthält, was im Obligationen-Recht ohnehin geregelt ist und daher zur Aufnahme in den Normalarbeitsvertrag als überflüssig erscheint, steht seine Genehmigung in der vorliegenden Form keineswegs fest; voraussichtlich dürfte der endgültige Text nur diejenigen Bestimmungen enthalten, welche das bisherige Gesetz noch vermissen lässt, alle übrigen Vertragspunkte aber in ein Dienstregulativ übernommen werden.

Sobald die bundesrätliche Genehmigung vorliegt, wird der Vertrag hier zur Veröffentlichung gelangen.

3. Berufszentrale. Die Bestimmungen über die Schaffung einer Berufszentrale bilden ebenfalls einen Bestandteil des Gesamtarbeitsvertrages. Der Zentrale fällt die Aufgabe zu, die Durchführung der getroffenen Abkommen (Gesamtarbeitsvertrag und Normalarbeitsvertrag) zu überwachen und darüber hinaus die Schaffung einheitlicher vertraglicher oder gesetzlicher Vorschriften über das Anstellungsverhältnis, Lehrlingswesen, Arbeits- und Ruhezeit, Kranken- und Unfallversicherung, Lohnfragen, Arbeitsnachweis usw. anzustreben, welche Fragen voraussichtlich in einer Berufsordnung geregelt werden dürften. Im fernern liegt der Zentrale ob die Förderung der Hotelindustrie und des Gastwirtschafsgewerbes; sie hat den bezüglichen Bestrebungen der Berufsverbände tatkräftige Unterstützung zu leisten. Arbeitgeber und Arbeitnehmer entsenden in die Zentrale je drei Vertreter und ebensoviel Ersatzmänner, das Präsidium führt ein neutraler Obmann. Die Zahl der Parteivertreter kann eventuell, im Einver-

ständnis der kontrahierenden Verbände auf fünf erhöht werden. Die Zentrale ist ermächtigt, nötigenfalls fachliche oder regionale Subkommissionen zu bilden und diesen ihre Befugnisse ganz oder teilweise abzutreten; sie kann auch einen Geschäftsführer anstellen. Die Kosten der Berufszentrale tragen die Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände zu gleichen Teilen. Die Zentrale wie die von ihr eingesetzten Subkommissionen gelten als Schiedskommissionen; es liegt ihnen ob die schiedsgerichtliche Beurteilung und endgültige Entscheidung in allen Streitigkeiten zwischen den Verbänden unter sich oder zwischen den Verbänden unter sich oder mit den Verbänden. Auf Verlangen der Schiedskommission sind die Parteien verpflichtet, vor ihr zu erscheinen und ihre Einsicht in die zur Entscheidung notwendigen Akten zu gewähren. Die Berufszentrale, die ihre Tätigkeit durch ein von ihr zu erlassendes Reglement und Aufstellung eines Arbeitsprogramms selbst ordnet, gilt auch als Rekursinstanz bei Meinungsverschiedenheiten verschiedenster Art; ihre Einscheidnisse sind endgültig und durch die staatlichen Organe vollstreckbar.

4. Arbeitslosenfürsorge. Der Bundesrat wird hierüber in nächster Zeit eine Verordnung erlassen, deren Grundsätze von der Expertenkommission ebenfalls durchberaten wurden. Die Vorlage lehnt sich im Prinzip an die bundesrätlichen Erlasse über die Arbeitslosenfürsorge für die Industriearbeiter und die kaufmännischen Angestellten an. Die Fürsorge bezieht sich auf alle Arbeitsstörungen zufolge des Krieges; kann ein arbeitsloser Hotelangestellter nachweisen, dass seine Arbeitslosigkeit auf die Folgen des Krieges (schlechter Geschäftsgang im Hotelgewerbe) zurückzuführen ist, so hat er unter gewissen Voraussetzungen Anspruch auf die staatliche Arbeitslosenunterstützung, und zwar bis zu 60 Tagen im Jahr mit einem Taggeld von Fr. 6.—. Für die Kosten kommen Bund und Kantone gemeinsam auf; letzteren steht indessen die Befugnis zu, die Hälfte der ihnen aufliegenden Lasten den Gemeinden zu überbinden, die wiederum für die Hälfte ihrer Beiträge auf die Betriebsinhaber, die nicht mit Verlust arbeiten, zurückgreifen können. Für die Beitragspflicht der Betriebe ist immerhin eine feste obere Grenze gezogen worden; ihre Fürsorgeleistungen sollen für den Einzelbetrieb die Summe der während eines halben Monats bei Normalbetrieb durchschnittlich ausgerichteten Barlöhne, mit Einschluss des Wertes der freien Station, nicht übersteigen. Auch sind Betriebe, denen eine behördliche Stundung zugebilligt ist oder die nachweisbar mit Verlust arbeiten, von der Beitragspflicht entbunden. In jedem Falle aber sind die Betriebsinhaber vor Aufzählung von Fürsorgeleistungen durch die amtlichen Stellen anzuhören; gegen Verfügungen der Gemeindebehörde kann überdies innert 10 Tagen bei der Kantonsregierung Rekurs eingelegt werden, die dann endgültig entscheidet.

Auch der Beschluss über die Arbeitslosenfürsorge wird, sobald er vorliegt, hier im Wortlaut veröffentlicht werden.

Soweit in gedrängtem Auszuge das Fazit der Verhandlungen in der Expertenkommission. Das Ganze bedeutet namentlich in bezug auf die Regelung der Arbeitsverhältnisse einen gewaltigen Fortschritt gegenüber den bisherigen Zuständen. Als schöne Errungenschaft werden die Personalverbände auch den Gesamtarbeitsvertrag wie die Durchbringung der Lohnreform buchen, die angesichts der schwierigen Wirtschaftslage des Gastgewerbes bedeutende Zugeständnisse seitens der Prinzipalität darstellen. Die soziale Lage des Hotelpersonals erscheint nach diesen Konzeptionen erheblich gebessert; es sieht manche Bestrebungen realisiert, an die vor wenig Jahren noch kaum einer dachte, und wenn auch die Forderung der Trinkgeldabschaffung und andere weitgehendere Wünsche fallen gelassen werden mussten, so darf sich dabei das Personal nicht verhehlen, dass ein fetter Sperling in der Hand immer noch besser ist, als die magere Taube auf dem Dache.

Der Hotellerie, den Inhabern von Gastgeschäften bringen die Abmachungen enorme neue Lasten, die sich im Betriebsbudget sehr fühlbar bemerkbar machen werden. Deckung kann bei der prekären finanziellen Situation des Gewerbes nur durch Abwälzung dieser Lasten auf die Klientele, das heisst durch Erhöhung der Hotelpreise beschafft werden, wie denn überhaupt die Entwicklung und die Erfahrungen der letzten Jahre gebietend auf eine kaufmännisch zweckmässige Preispolitik der Hotellerie hinweisen.

Das letzte Wort über die getroffenen Abkommen steht nun bei den Verbänden, die die Verträge noch zu genehmigen haben. Es hat den Anschein, als ob auf Seiten der Arbeitgeber die Vorlagen namentlich in Wirkkreisen starker Opposition begegnen; wir möchten dieser Stellungnahme gegenüber nur das eine hervorheben: dass, wenn die Ratifikation der Verträge abgelehnt wird, wir mit der Schaffung eines eidgenössischen Lohnamtes zu rechnen haben, wodurch das Gastgewerbe aller Voraussicht nach geradewegs vom Regen in die Traufe geriele. Wir geben diese Möglichkeit insbesondere all denen zu bedenken, die in ihrer Rückschritlichkeit auch heute noch glauben, unbekümmert um die Brandmale ringsum mit dem Feuer des Klassenkampfes weiterhin sorglos spielen zu dürfen.

Was essen wir in der fleischlosen Woche?

(Korrespondenz.)

Die fleischlosen Tage und Wochen zwingen uns, Umschau zu halten nach Ersatz an Lebensmitteln. Die Behörden, denen die Ver-

sorgung unseres Landes obliegt, haben nicht verfehlt, bei hervorragenden Wissenschaftlern Gutachten darüber einzuholen, welche Lebensmittel, die uns zur Zeit im Lande zur Verfügung stehen, am besten und hinreichend den Ausfall an Nährstoffen decken könnten, der durch das Verbot des Fleischverbrauchs in der Volksernährung entsteht. Uebereinstimmend lautet das Urteil: Der beste Ersatz sind Hülsenfrüchte.

Tierische Nahrungsmittel.

Bezeichnung	Stickstoffgehalt in %
Rindfleisch	19.4%
Kalbfleisch	19.3%
Schweinefleisch	17.5%
Lambs	13.5%
Fische (Durchschnitt)	17%
Fettkäse	24.4%
Eier	12.2%

Pflanzliche Nahrungsmittel.

Bezeichnung	Stickstoffgehalt in %
Reis	6.4%
Brot (Roggen)	4.1%
" (Weizen)	5.7%
Kartoffeln	1.5%
Kohlrüben	0.7%
Winterkohl	2.8%
Sauerkraut	1%
Blumenkohl	1.8%
Spinat	2.4%
Kopfsalat	1%
Apfel, frisch	0.5%
" getrocknet	1.6%
Bohnen	16.8%
Erbsen	16.4%

Warum sind gerade Bohnen und Erbsen der geeignetste Ersatz?

Dass unsere Nahrung aus Stickstoffsubstanzen (Eiweiss), Fett, Kohlenhydraten und Nährsalzen besteht, lernen unsere Töchter jetzt im hauswirtschaftlichen Unterrichte, in den Haushaltungsschulen, bevor sie ein Ei mit einiger Sicherheit ordentlich weich kochen können. Ebenso ist allgemein bekannt, dass diese Substanzen sowohl in der richtigen Menge, als auch im richtigen Verhältnis zueinander in der Nahrung enthalten sein müssen, wenn der menschliche Organismus gedeihen und leistungsfähig erhalten werden soll. Die Nährsalze kommen angesichts der geringen Mengen, deren der Körper bedarf, in unserer Nahrung reichlich genug vor; wir können sie also hier aussert lassen. Fett und Kohlenhydrate können sich in gewissen Grenzen in der Nahrung ersetzen und Kohlenhydrate sind in Form von Stärke oder Zucker in den pflanzlichen Nährstoffen reichlich vorhanden.

Anders steht es mit den Stickstoffsubstanzen. Von deren ausschliesslichen Wertschätzung ist man allerdings längst ab-

Liqueur CORDIAL MÉDOC

Agence générale pour la Suisse

JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., LUCERNE.

Direktor

tüchtiger und erprobter Fachmann, gesetzn. Alters, mit arbeitsfähiger Frau, seit 20 Jahren in erstklassigen Schweizer Hotels tätig, **sucht Veränderung.** Ausgezeichnete Referenzen zur Verfügung, davon eine über 15jährige selbständige Leitung eines erstkl. Hotels. Gefl. Zuschriften erbeten unter Chiffre S. N. 2245 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Zu verkaufen

zirka 100 Liter feinen, garantiert realen **Zugerkirsch** ca. 53 Vol., Jahrgang 1911

Preis per Liter Fr. 12.10 franko, bei Abnahme von mindestens 15 Litern. Offerten unter Chiffre „Kirsch 1911“ an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel. 2240

Tafel-Kunst-Honig

m. Bienenhonig-Zus. à Fr. 3.20 p. kg. versendet v. 5 kg. an geg. Nachnahme D. Rügger-Zeller, Unterterzen a. Wallensee. 4180

Biscuits, Waffeln

(mit und ohne Brotkarte erhältlich),

Tafel- u. Backkunsthonig, Glacepulver

1. Qualität, offen in 1 Kg.-Paketen, in Chocolat-, Vanille-, Citron- und Himbeer-Aroma,

Backpulver

offen und in Düten mit und ohne Aroma,

Vanille-Aroma

(Ersatz für Vanille-Zucker),

Pudding- u. Crèmepulver

in Schachteln von 6 Aroma sortiert,

Vanille-Crèmepulver

offen,

Triebsalz, Natron, Hühner-Eiweiss, Vollei und Eigelb

liefert zu vorteilhaften Preisen

Aug. Peter, Biscuits- und Waffeln-Fabrik Dietikon. 2938

Monsieur

ayant dirigé pendant 6 ans hôtel réputé, centre de Paris, disposant de capitaux, recherche association, direction

ou reprendrait bonne petite maison en Suisse française, Savoie ou Midi. Adresses offertes sous chiffre D. D. 2242 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

Beste Bezugsquelle für Eier

Speziell Schweizerer können in kleinen und grösseren Posten bezogen werden, zu billigsten Tagespreisen, das ganze Jahr, bei 2241

J. Schmid Weinbergstr. 148, Zürich 6. Telefon H 8186.

Gerant

zur Führung eines kleineren Hotels im Berner Oberland. Sommer- und Winterbetrieb. Offerten unter Z 2816 Y an Publicitas A.-G., Bern.

Gerant gesucht.

Wir suchen für den Betrieb einer ostschweizerischen Massenseipenanstalt, die für ca. 1000 Mittag- und 500 Abendessen eingerichtet ist, **per sofort** einen Geranten. 5438

Anmeldungen sind zu richten unter Chiffre P 1558 G an Publicitas A.-G., St. Gallen.

Junger Mann

Schweizer, welcher mit Erfolg die Handelsschule besucht hat und gegenwärtig bis Mitte Mai die Hotelfachschule in Lausanne besucht, **sucht Stelle als** 5500

Volontär

in Bureau eines grösseren Hotelbetriebes des Tessin. Maschinenschreiben, Stenographie, sowie deutsche u. franz. Sprache perfekt. Offerten unter Chiffre E 696 Sn an Publicitas A.-G., Solothurn.

Hôtelier suisse

32 ans, rentrant de l'étranger, cherche direction ou éven. réception. Meilleures références. Ecrire sous chiffre R. Y. 2244 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

HOTEL-VERKAUF

Am weltberühmten Jahreskurort Davos ist neuere, gut eingerichtete, bestpreisgehaltene **Hotel-Pension** an unübertröffen. Lage, ca. 40 Betten, zu verkaufen. Sichere Clientèle. Grössere Anzahlung erforderlich. Anfragen von nur kapitalkräftigen Selbstredaktanten sind zu richten an F. B., postlagerad, Davos-Platz. 2243

Apéritif Allein echtes Liqueur

Burgermeisterli

Fabr. seit 1815 Alleiner Fabrikant E. MEYER, BASEL. Fabr. seit 1815 11

Hotel zu verkaufen

in einer grösseren Ortschaft der Ostschweiz, gut gelegenes, von Geschäftsreisenden und der bessern Gesellschaft gut beachtetes Hotel mit Café-Restaurant und grossen Bierlokal, Stallung, an tüchtige, kundige Fachleute, event. an ebensolche per 1. Juni zu verpachten. Kaufpreis Fr. 80,000, Anzahlung Fr. 15,000. Gefl. Offerten unter Chiffre B 1220 B an Publicitas A.-G., St. Gallen. 5478

Älteres Hotelmobiliar

zu kaufen gesucht. Offerten unter Chiffre Ac 358 T an Publicitas A.-G., Thun. 5488

Unberechtigten Stromentzug

verhindern

UTOR Fassung u. Bügel

Zu beziehen durch alle Installateure und beim Fabrikanten und Patentinhaber 2185

A. E. Dettwyler, Zürich-Dietikon.

gekommen; aber die Tatsache bleibt, dass Stickstoffe in bedeutender Menge in unserer Nahrung enthalten sein müssen, wenn der Körperhaushalt nicht leiden soll.

Es ist bekannt, dass die meisten pflanzlichen Nahrungsmittel gegenüber den tierischen sehr stickstoffarm sind; ihr Stickstoff ist zu gering, als dass er dem Bedarf des menschlichen Organismus genügen könnte. Eine einzige Ausnahme machen die Hülsenfrüchte, Erbsen, Bohnen und Linsen, was aus der nebenstehenden graphischen Darstellung deutlich hervorgeht.

Die Zusammenstellung zeigt, dass einzig Erbsen und Bohnen dem Stickstoffgehalt von Fleisch nahekommen. Hülsenfrüchte dürfen also mit vollem Recht als der reichendste Fleischersatz angesehen werden. Tatsächlich ist in den meisten Fleischersatzprodukten, die besonders während des Krieges in den Verkehr gebracht wurden und wohl neuerdings hergestellt werden, Bohnenmehl ein wichtiger Bestandteil gewesen.

Die Organe unseres Ernährungswesens haben im Interesse der zweckmässigen und genügenden Volksernährung darauf gehalten, besonders Hülsenfrüchte einzuführen; der Bestand, der zur Zeit im Lande liegt, dürfte

genügen, um uns über die fleischlosen Tage und Wochen einigermaßen hinwegzuhelfen. Die Preise sind, gemessen am Nährwert, sehr vorteilhafte zu nennen; wie verlaute, bemühen sich im übrigen die zuständigen Organe, speziell mit Rücksicht auf die fleischlosen Wochen, in der Festsetzung der Preise dem Konsumenten möglichst entgegenzukommen.

Sektionen — Sections.

Baden. In einer Versammlung vom 5. April haben die Badener Hoteliers die Gründung einer Sektion des Schweizer Hoteliers-Vereins und als solche den Beitritt zum Zentralverein endgültig beschlossen. Der Vorstand wurde wie folgt bestellt: Präsident Herr W. Hafen sen., Grand Hotel; Aktuar Herr J. Borsinger, Hotel Verenhof-Länthof; Beisitzer Herr W. Anslor, Hotel Quellhof. Delegierter beim Zentralverein sind die Herren Hafen und Borsinger. Ersatzmänner die Herren Markwalder, Hotel Ochsen, und C. Küppler jun., Hotel Schwanden.

Chur. Der Hotelier-Verein Chur hat beschlossen, dem Schweizer Hotelier-Verein als Sektion beizutreten. Der Vorstand wurde an der Generalversammlung vom 3. April wie folgt bestellt: Präsident Herr E. Bütikofer, Hotel Steinbock; Aktuar Herr J. Schneider, Hotel Marsöl, und als Kassier Herr E. Taverna, Hotel Stern. Delegierter beim Zentralverein ist der Sektionspräsident.

Freiburg. Wie wir erfahren, beabsichtigen die Freiburger Hoteliers die Gründung einer Sektion des Schweizer Hotelier-Vereins.

Glarus. In einer Versammlung vom 28. März hat sich der Hotelier-Verein vom Glarnerland und Walensee als Sektion des S. H. V. konstituiert. Als Präsident wurde gewählt: Herr K. Hühn, Hotel Glarnerhof, Glarus, als Aktuar Herr E. Kohler, Hotel Alpina, Braunwald, als Vizepräsident Kassier Herr H. Hoegy, Hotel Speer, Weesen, als Rechnungsrevisor und Beisitzer die Herren W. Gurtner, Hotel Mariahalden, Weesen, und J. Schönenberger, Hotel Schwandenhof, Schwanden. Als Delegierter beim Zentralverein wurde ernannt Herr E. Durrrer, Grand Hotel, Braunwald.

Hotelier-Verein von Thun und Umgebung. Wir haben die Besitzer, Pächter und Direktoren der Hotels und Pensionen von Thun und Umgebung (Region 8 der Oberland, Hotelgenossenschaft, umfassend die Orte: Thun-Goldwyl, Hiltterfingen, Oberhofen, Merlingen, Gunten, Sigriswyl, Schlegweg-Bad, Staffalp, Blumenstein und Gurnigel) behufs Gründung einer Sektion des Schweizer Hotelier-Vereins (S. H. V.) ein zur konstituierenden Versammlung auf Dienstag, 15. April 1919, nachmittags 2 Uhr, im Hotel Kreuz in Thun.

- Traktanden:**
1. Genehmigung der Statuten.
 2. Wahl des Vorstandes.
 3. Wahl der Delegierten für den Schweizer Hotelier-Verein (S. H. V.).
- Namens der Statuten-Kommission:**
Der Präsident: Der Sekretär:
A. P. Boss. E. Burkhalter.

Zürcher Hotelier-Verein. Zur Erledigung folgender Traktanden: 1. Protokoll, 2. Mutationen, 3. Angelegenheiten, Referat von Herrn Dr. Kürz, Basel, 4. Revision des Preisregulativs, 5. Steuerbasel, 6. Diverses, findet Montag, den 14. April nachmittags 2½ Uhr, im Zunfthaus zu Zimmerleuten eine ausserordentliche Generalversammlung statt.

Zweismimen. Hier haben sich kürzlich die Hoteliers von Zweismimen und Lenk zu einer Sektion Oberinntal des S. H. V. organisiert. In den Vorstand wurden gewählt die HH. J. Hubler, Hotel Terminus, Zweismimen, Präsident; S. Perrolaz, Parkhotel Bellevue, Lenk, Vizepräsident, und H. Kaufmann, Hotel Monbijou, Zweismimen, als Sekretär-Kassier.

Osterverkehr. Am Karfreitag, 18. April, und am Ostermontag, 20. April, verkehren ausnahmsweise die im Plakatfragen Referat vom 2. Dezember 1918 für die Sonn- und allgemeinen Feiertage vorgesehenen Züge. Am Ostermontag, den 21. April, bleibt, soweit nichts Gegenteiliges gesagt ist, der Werktagfahrplan vom 2. Dezember 1918 in Kraft. Neben dem im Fahrplan aufgeführten Zügen werden auf gewissen Strecken noch einige Entlastungszüge mit beschleunigten Fahrzeiten und Bedienung einer beschränkten Anzahl von Stationen gefahren. Bezüglich des Fahrplanes und der Verkehrstafel dieser Entlastungszüge wird auf die demnächst auf den Stationen zum Aushang gelangenden besonderen Plakate verwiesen.

Wir verweisen auf die heutige Separat-Beilage betreffend fleischlose Menus.

KAFFEE

Spezial-Mischungen für HOTELS

Alleingeführtes Spezialhaus

Direkter Import
Gross-Rösterer
Vorzugs-Preise

Verlangen Sie Offerte

LAUBERS

Kaffee-Gross-Rösterer, LUZERN

CHAMPAGNE
LOUIS ROEDERER
HUGUENIN & CO., LUCERNE

Hotel-Direktion

sucht tüchtiger Fachmann (nebst Frau). Beteiligung nicht ausgeschlossen. Gefl. Offerten unter Chiffre W. R. 2252 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

HOCHSCHULE
für Hotel- u. Verkehrswesen in Düsseldorf
Studiendauer 4 Semester. Diplom (Dipl. H. H. V. D.)
Abteilung Hotelwesen:
Wissenschaftliche Ausbildung für die leitenden Stellen im Hotelgewerbe (Hoteldirektoren, Geschäftsführer von Interessensverbänden, Treuhänder).
Abteilung Fremdenverkehr:
Wissenschaftliche Ausbildung für Kur- und Bade-direktoren, Leiter von Verkehrsämtern und Verkehrsvereinen.
Beginn des Sommersemesters: 28. April 1919
Vorlesungsverzeichnis mit Aufnahmebedingungen für Damen und Herren durch das Sekretariat 2249
Der Studiendirektor: Prof. Dr. Herold.

Vorzugsofferte:

Kaffee, roh, Salvador-Mischung	Fr. 3.60 per Kg.
Kaffee, West, und Perl	" 4.40 "
Kaffee, geröstet, Fremden-Mischung	" 4.80 "
Kaffee, Wiener-Mischung	" 4.80 "
Kaffee, gebrauchsfertige Fremden-Mischung	" 4.40 "
Kaffee, Wiener-Mischung	" 4.80 "
Kaffee, Angestellten-Mischung	" 4.80 "
Tea, in China-Import	" 13.80 "

Ed. Widmer & Co., Häringsstrasse 17, Zürich 13
Kaffee-Import • Kaffee-Grossrösterer
Mitglied des Syndicat SISBA der SSS. — Telefon II. 2950.

MÖBEL
zu verkaufen.

Die fast neuen Schlafzimmermöbel einer Pension von 35 Betten sind preiswürdig zu verkaufen. — Gefl. Anfragen unter Chiffre E. P. 2248 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

A VENDRE

à l'Acquososa, station thermique du Canton du Tessin, Vallée de Blenio, magnifique propriété immobilière, composée de deux villas, tout confort, moderne, jardin, etc., environ 3000 m². Occasion unique pour y établir un hôtel-pension. Pour informations s'adr. à Gus. Derighetti, Dongio (Tessin).

Sunlight Seife

ist unentbehrlich für jedes Hotel. Sie schon die jetzt so teure Wäsche u. besitzt dank ihrer Güte und sorgfältigen Herstellung die grösste Reinigungskraft.

Sunlight Seife

spart Zeit, Arbeit u. Geld
Die kleinen Sunlight-Handstücke eignen sich vorzüglich für Lavabos :: und Toiletten. ::

Seifenfabrik Sunlight
OLTEN

Hotels, Pensionen sparen viel Geld wenn sie direkt aus der Fabrik ihre

Bodenwische

bestehen. Beste Qualität per Kg. Fr. 3.50.
5004 Pat. 15927. H. W. Vogt, Hönegg-Zürich 160.

gebildete Hamburgerin
mitolgr., fremdl. Wesen, fleisig u. sauber, der engl. Sprache nicht ganz unkundig, sucht in nur feinem Hotel Stellung als Zimmermädchen, für Mittsommer ev. später. Angeb. sind zu richten an die Haupt (Hansen) Stein & Vogler A.-G., Hamburg, unter T. H. 1000. (H. 31248 1249)

Berner Leinwand

Tischzeug, Leinwäucher, Kissentücher, Küchentücher, Handtücher, Schürzen etc., rein- u. halbleinen

Direkt von unsern Webstühlen,

Müller & Co., Leinwandweberei, Langenthal (Bern)

Muster franko :: Garantie für dauerhafteste Qualität :: Keine Kriegsware

Médecin

Suisse romand, expérimenté, désirant passer six semaines avec famille dans station alpestre, au-dessus de 1400 m., en faisant un peu de clientèle, désire se mettre en relations avec hôteliers, de préférence Oberland Bernois. Adr. offres sous chiffre V. E. 2246 au Bureau des annonces de la Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

Zu pachten gesucht.

Von seriösem, in der Hotelindustrie tüchtig eingeführtem Fräulein wird ein gut rentables, kleineres Hotel mit 30 bis 40 Betten mit event. Verkaufrecht zu pachten gesucht. Bevorzugt wird Tessin oder Engadin. Kaufsumme kann geleistet werden. Ausführliche Offerten unter K. S. 2250 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Zu verkaufen: Hotel Mattgrat

nebst vollständigem Inventar und zugehörigem Land und Wald auf Bürgenstock, 800 m über Meer, 45 Fremdenbetten. Prachtige Rundschau auf See und Berge. Ruhiges, sonnige Lage. Geeignet als Ferien- oder Erholungsheim. Nähere Auskunft erteilt: 4189 OF 11929 Z. Nidwalder Kantonalbank in Stans.

Küchen-Siebe

jeder Art, für Hotels, liefert prompt P. 2251 Q

P. Bürgin, Basel
Siebwarenfabrik, Ochseng. 4.
Reparaturen prompt und billig.

Stahlspäne

prima Qualität, liefert wirklich vorteilhaft

Eisen & Kohlen A.-G.
vorm. Reber & Cie.
Interlaken. 2247

Hoteliersonn

19 Jahre alt, deutsch, französisch u. englisch sprechend, welcher sich im Hotelfach weiter ausbilden möchte, sucht Stellung als Bureauvolontär.

Offerten unter W R 2253 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Closet-Papier

in Rollen und Paketen beziehen Sie heute am vorteilhaftesten ab

Schöpf & Co., Zürich 6

Servietten

ein Posten preiswürdig abgeben, Glasig, um sich für Frühling und Saison zu versehen. Anfragen an H. Graf, postlagernd, Bern, H.-P. 2215

Nervenkraft, Hotelberuf.

Rasche, riskolose Wiederherstellung zu Hause, ohne Berufs-störung möglich, nach der Methode (jährlich erprobt) von Dr. med. O. Schär, Prosp. gegen Einsendung von 20 Cts. verschlossen, vom Institut Neura, Rennweg 26, Zürich. 19

Stadthof Luzern
sucht erstklassiges Duo

mit Repertoire neben Cello, Eintritt baldmöglichst. 2251

A vendre
ou à louer à proximité de Bex
Hôtel de montagne
d'ancienne renommée, ainsi que chalet, ex dernier convention particulièrement pour pensionnat. S'adresser aux notaires Paillard & Jaquenet, à Bex. 5503 (P. 22531 L.)

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins

sind gebeten, bei Deckung ihres Bedarfs die Inserenten der „Schweizer Hotel-Revue“ zu berücksichtigen und sich bei allen Anfragen u. Bestellungen auf das Vereinsorgan zu beziehen

Tüchtiger Hotel-Direktor
sucht mit seiner im Hotelgewerbe erfahrenen Frau leitende Stellung

in erstklassiges Haus. Offerten unter Chiffre G. R. 2211 an die Annoncen-Abt. der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Vorhängen

Jede Art — jede Preislage in

Praktische Stoffe für Zimmer, Spezialitäten für öffentliche Räume. Muster sofort zu Diensten.

F. Stäheli & Co., St. Gallen C. 34

A vendre Grand-Hôtel — 120 lits

altitude 1000 m, près frontière française. Sports d'hiver et d'été. Grand parc. Convientrait très bien pour sanatorium. S'adr. Edmond de la Harpe, Vente d'Immeubles, Bourg 33, Lausanne. 5502 P. 22904 L.

MINÉRALE QUELLE EGLISAU

Café-Löffel

per Dutz. Fr. 7.50 und 5.75. Abgabe min. 3 Dutz. Nachh. Heinrich Markgraf, Frankfurt a. Main Mainzerlanstrasse 73-75. 2255

Zu vermieten

in einem Höhenkurort des Kantons Graubünden

2 Hotels

mit 63 resp. 25 Fremdenbetten. Beide Objekte würden sich auch als 5001

Ferien-Heime

eigen. — Gefl. Anfragen unter Chiffre R 949 Ch an die Publicitas A.-G., Chur.

KassiererIn gesucht

nach Zürich für die Verkaufsabteilung eines erstklass. Confiserie-Etablissements. Bewerberinnen gesetzten Alters, Sprachkenntnissen und Routine im Umgang mit feiner Kundschaft, welche auch zur Ueberwachung des Personals befähigt sind, belieben sich unter Beilage von Zeugnischriften und Photo zu melden unter H N 2257 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Kurort Graubünden mit ca. 4000 m² Boden

Hotel-Pension

mit kompl. Inventar für 25 Fremdenbetten, Garten, Kegelbahn, Stallung zu verkaufen. — Auskunft unter Nr. 210 Theophil Zollikofer & Cie., Liegenschaftsbureau, St. Gallen.

Weinkarten - Cartes des vins
Speisekarten - Cartes des mets

mit Leinwand-Ueberzug (Ueberschrift deutsch oder franz.) auch in feiner Lederausführung nebst Einlagen zum Einstecken oder Einhängen offerieren äusserst vorteilhaft solange Vorrat 2256

KAISER & CO, BERN
Marktgasse 39/43

Teppiche

Schuster & Co.
St. Gallen :: Zürich

Hotel-Pension à vendre.

Le Crédit Foncier Neuchâtelais offre à vendre l'Hôtel-Pension des Pâquerettes, situé à proximité immédiate de la gare des Brenets, comprenant: Grande salle à manger, salon, billard, 22 chambres pour voyageurs (40 à 50 lits), jardin et dépendances, douzaine garage pour automobiles, etc. Situation magnifique, près du Doubs. Centre d'excursions, belles forêts. Convientrait également pour grand pensionnat ou pour sanatorium. Le mobilier complet de l'hôtel serait, cas échéant, cédé avec l'immeuble. Assurance du bâtiment et de ses dépendances: Fr. 109,800.—. Assurance du mobilier: Fr. 40,000.—. Pour visiter l'immeuble, s'adresser à **Monsieur Toek**, garde communal aux Brenets, et pour traiter, au **Crédit Foncier Neuchâtelais**, à Neuchâtel. 5491 P 5702 N

RAS

Beste Schuh-Crème
Alte Fabrikant
A. Sutter, Oberhofen (Thurgau)

Hotel- und Restaurant-Buchführung

Amerikan. System Filash.
Lehrbuch amerikan. Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Rechte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein; auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre vernachlässigte Bücher, Gehe auch nach anwärts. Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich I
Bücherexperte
Aeltestes Spezialbureau der Schweiz.

Fleischkonserven
mit und ohne Gemüse

Fischkonserven:
Sardinen
Sprats
Chinchards

Puddingpulver
Schokoladepulver 1. erster Kakapulver 1. Marken.
Folienchocolatenkaffee, offen
Lindenblüten
Fenchel
Vanille-Bourbon, 1/10, cm
Nelken
gemahlen, offen u. in Paketen

Eierprodukte
getrocknete, chinesische
offen und gepackt

Hühnerelweiss, pulv.
Hühnerelgelb
Vollt

Aprikosenmark
Erdnüsse
kaufen Sie sehr billig und in erstklassiger Qualität bei

Charles Osterwalder
Kolonialwaren en gros
St. Gallen - Tel. 935
Verlangen Sie meine Preisliste unter Bezugnahme auf dieses Inserat. P 1880 G

Comestibleshaus Zürich

(Wilh. Glaser, Dir.)
Rindermarkt 20 - Filiale: Langstrasse 9
Telephon H 5125; ausser Geschäftszeit H 2866. Telegr.: Comestibleshaus

Extra billiges Angebot

Um unsere grossen Vorräte zu reduzieren, verkaufen wir zu folgenden Ausnahmepreisen:

Saxon - Confitüren

a) Reine Frucht:		b) mit Aepfel vermischt:	
Zwetschgen	Fr. 2.— p. kg.	Aepfel	Fr. 1.57 p. kg.
Trauben	„ 2.— „	Vierfrucht	„ 1.64 „
Hollunder	„ 2.— „	Quitten	„ 1.64 „
Hagenbutten	„ 2.10 „	Stachelbeer	„ 1.75 „
Reineclauden	„ 2.10 „	Zwetschgen	„ 1.75 „
Heidelbeeren	„ 2.20 „	Johannisbeer	„ 1.84 „
Orangen	„ 2.40 „	Brombeer	„ 1.84 „
Himbeer	„ 2.80 „	Heidelbeer	„ 2.— „
Erdbeer	„ 3.10 „	Himbeer	„ 2.— „
Aprikosen I	„ 3.10 „		
Aprikosen II	„ 2.80 „		

Saxon-Tomaten, doppelt dick, Fr. 4.50 per Kilo, in Dosen von 1 und 5 Kilo
Orangeat und Citronat, Fr. 3.80 per Kilo, offen
Aprikosenpulpe Saxon, Fr. 3.80 per Kilo, in 5 Kilo Dosen
Erdbeer u. Aprikosenmark, für Glace, Fr. 3.50 per 1/2 Flasche

Sardinen Thon

1/8 Dose, 18 mm.	Fr. 1.25	1/8 Dose	Fr. 1.05
1/4 Dose, 22 mm. v.	„ 1.40 an	1/4 Dose	„ 2.50
		(Diese Qualität ist so gut wie Amteux)	
1/2 kg. Dose	„ 4.50	1/2 Dose	„ 2.60
1/4 Dose, ca. 45 St.	„ 8.—	1 kg. Dose	„ 10.—

Chinchards-Sardinen, 22 mm., in gutem Öl, nur Fr. 1.20 p. Dose

Leberpains, 1/4 Dose Fr. 1.30
Mortadella Ia. „ „ 11.50 per Kilo
Salami Ia. „ „ 15.— per Kilo
Bohnen, 1200 Gramm Dose „ 2.90
Salzbohnen, trocken gewogen „ 1.80 per Kilo
Erbsen moyens „ „ 2.75 1/2 Dose
„ mi-fins „ „ 3.— 1/2 „
„ „ „ „ 1.75 1/2 „

Die Confitüren werden in Kübeln von 25 und 50 Kilo netto Inhalt geliefert. Kübel werden berechnet und zum selben Preis wieder zurückgenommen. Mit 5 Cts. pro Kilo Zuschlag liefern wir auch in 10 Kilo-Eimern, diese letztern müssen uns aber zum Abfüllen eingesandt werden. Zahlung 30 Tage netto. Die Qualität der Saxon-Confitüre ist genügend bekannt, sodass keine weitere Empfehlung mehr nötig ist.

Interessanten für Meerfische bitten wir um Angabe der Tage, an welchen sie Offerten wünschen; die Zufuhren sind noch derart unregelmässig, dass wir keine Preislisten, nach welchen auch wirklich geliefert werden kann, versenden können.

Comestibleshaus Zürich

(Wilh. Glaser.)

KLAIBER & Co
WEINHANDLUNG :: ST. GALLEN

Grosses Lager in Fass- und Flaschenweinen

SIP SOCIÉTÉ GENEVOISE D'INSTRUMENTS DE PHYSIQUE
GENÈVE

8, Rue des Vieux-Grenadiers GENÈVE Rue des Vieux-Grenadiers, 8

MACHINES A FROID ET A GLACE

1500 Installations :: 40 années d'expérience

Renaud Frères
BALE ET ST-MORITZ
Maison la mieux assortie en
VINS FINS - LIQUEURS
CHAMPAGNES
— Demandez le prix-courant spécial. —

L'Hôtel d'Angleterre à Vevey

complètement remis à neuf (145 lits) est à vendre (évent. à louer). Belle situation au bord du lac; à proximité immédiate du débarcadère; grand jardin, toutes dépendances. S'adresser à la **Banque de Publicité & Cie.** à Vevey. (P 31338 L) 5185

Vente aux enchères.

L'Avocat Marc Morand, à Martigny-Ville, faisant pour Mme Veuve Oscar Cornut et pour les héritiers de son mari, exposer en vente aux enchères qui tiendront au **Grand Hôtel Clerc**, rue des Hôtels, à Martigny-Ville le **29 avril 1919**, à 2 h. 1/2 de l'après-midi:

Le Grand Hôtel Clerc avec tout son mobilier et ses dépendances comprenant grange-courie, remise, auto-garage, jardin potager, pré et parc, le tout situé à Martigny-Ville.

L'Hôtel Clerc comprend 80 lits environ et est dans un excellent état d'entretien.

Il peut être facilement aménagé pour industrie, pensionnat, maison locative, etc.

La vente pourra se faire en bloc ou séparément suivant les mises.

Les conditions seront données à l'ouverture des enchères. Pour tous renseignements s'adresser à l'Avocat **Marc Morand**, à Martigny-Ville. 5199 P 484 S

TAPETEN

alles ab Lager lieferbar

Feine Auswahl Vorteilhafte Posten

Verlangen Sie Muster und Offerte

A.-G. Salberg & Co., Zürich I
Fraumünsterstrasse 8, Ecke Börsenstrasse
Telephon Seltau 1920 2216

Neuhausen Institut Rhenania Schweiz

Maturität - Handel - Moderne Sprachen
Elementar- u. Sekundarschule - Spezialkurs für Fremde - Erstklassige Lehrkräfte - Individual. in Unterricht u. Erziehung - Einzelzimmer - Ueber 60 000 m² Park, Garten- u. Sportanlagen - Grosser eig. Gemüsebau - Gute, rationelle Ernährung - Mässige Preise. - Das Institut besteht erst seit Mai 1915. Bis Herbst 1918 haben insgesamt 38 Schüler die Eid- oder Kant. Maturität, Auto-Führung, techn. Hochschule, Universitäten oder kaufm. Diplomexamen bestanden. Referenzen zu Diensten. 2218

Gut bürgerliches Hotel zu verkaufen.

Solides altes Haus, Wirtschaftszimmer, 2 Nebenzimmer, grosse Küche, Saal, 19 Zimmer, Nebenräume, allgemein sehr geräumig gebaut, neu eingerichtete Dampfheizung, Stallung, Hof mit Bückgebäude. Für Reisende und Touristen das einzige Hotel am Platze. Verkaufspreis 140,000 Mk. Anzahlung 60,000 Mk. Anfragen an Rechtsagent **P. Zirkel, Lörrach (Baden).** 2230

Vervielfältiger auf Glas „Opalograph“
unabnützbare und niemals ersatzbedürftig.

Unentbehrlich für jedes Hotel und Restaurant zur Herstellung von Menus, Speisekarten, Preislisten etc.: ganz scharfe, deutliche Abzüge in beliebiger Anzahl. Sehr billiges und äusserst einfaches Verfahren.

Verlangen Sie Gratisprospekte durch **Schweizer. Opalograph - Co., Basel.** 31

CHAMPAGNE
CHARLES HEIDSIECK
HUGUENIN & Co., LUCERNE

Hoteldirektion.
Tüchtiger Hoteldirektor (nebst Frau), mit einer Einlage von 250—300 Mille wird zur Leitung eines erstklassigen, gutgehenden, bestacreditierten Hotelunternehmens mit 200 Betten im Oberengadin gesucht. Geft. Offerten mit Zeugnissen an die Publicitas A.-G., Chur, unter Chiffre Z 805 Ch. 5198

Tüchtiger, erfahrener Fachmann, verheiratet, mit prima Referenzen von nur erstklassigen Häusern des In- und Auslandes, sucht **Hotel-Direktion.** Jahresgeschäft bevorzugt. Offerten unter Chiffre S. J. 2235 an die Annoncen-Abteilung der Schweizer Hotel-Revue, Basel.

Fleischlose Tage.
E. Christen & Cie., Basel
Comestibles
versenden an Hotels, Restaurants u. Private jedes Quantum **frische** **Fluss- u. Meerfische** von täglichen Zufuhren, sowie **Fischkonserven.**
Man verlange Preislisten. * Teleph. 3943.

Hauseigentümer sparen viel Geld
weil sie ihre Dachrinnen, Blechdächer, welche der Spengler nicht mehr in Stand stellen kann, mit **DIEMENTAL** reparieren lassen, ebenso Abortsteigeleitungen, Klosset, Wandbocken, Reservoire und Klebedächer aller Art. Gross Haltbarkeit. Patent n. 79805. Prima Referenzen. Man verlange Prospekte.
Diethelm Beck, Basel
Riehenstrasse 163. 2159

Lebendfrische MEERFISCHE
Tägliche Zufuhren aus Boulogne, Lorient und Paris.
GEBR. RENAUD
BASEL und ST. MORITZ
— Man verlange Spezialpreisliste. —

Freiämter Obstweine
ein angenehmes, billiges Tischgetränk
empfiehlt in bekannt vorzüglicher Qualität die P 479 A 507
Freiämter Mosterei- u. Obstverwertungsgenossenschaft in Muri (Aargau).
Obstbranntwein in garantiert echter Qualität. Verlangen Sie die Preisliste.

AUTOFRIGOR A.G.
Zürich
Bureau- und Ausstellungsraum
31/3 Utoqual ZÜRICH 8 Utoqual 31/3
Telephon: Hottingen 32.17

Klein-Kühlmaschine „Autofrigor“ (völlig automatisch) für **Hotels Restaurants und Delikatessen-Handlungen.**
Mehrfach patentiert in vielen Staaten. (29) 63/19

Questions du personnel et des salaires.

Les accords que la commission d'experts des employeurs et employés a conclus avec le concours du Département suisse de l'économie publique en ce qui concerne le personnel et les salaires sont concrétisés dans les quatre projets ci-contre: 1° de *contrat collectif de travail*; 2° de *contrat à édifier par le Conseil fédéral de contrat-type de travail*; 3° de *création d'un Office central*; 4° d'*assistance en cas de chômage*.

Après que le contrat collectif de travail a paru «in extenso» dans l'avant-dernier numéro de ce journal, il nous paraît indiqué de fournir maintenant à nos lecteurs quelques éclaircissements complémentaires sur les décisions prises par la commission d'experts, ce que nous ferons en ne nous arrêtant qu'aux seules considérations principales des solutions intervenues. Au préalable, il y aurait encore lieu de faire connaître que les pourparlers ont maintes fois failli échouer sur des points essentiels et que ce n'est qu'à l'habileté déployée dans la conduite des négociations et à l'esprit mutuel de conciliation qui animait les négociateurs que l'on doit d'avoir abouti. Aucune des parties ne voulait s'en retourner bredouille, ni les négociateurs ne voulaient endosser la responsabilité d'une rupture des délibérations, ce qui eût pour effet d'employer et employés descendre finalement à se faire mutuellement des concessions étendues et ce en se disant que ce serait aux associations intéressées à se prononcer en dernier ressort, puisqu'ainsi bien c'est en définitive de leur ratification que dépend le sort des accords intervenus.

1° **Contrat collectif de travail.** Le contrat collectif de travail règle la question relative au revenu professionnel comme aussi celle de la durée du travail et du repos. Il détermine en outre les compétences de l'Office central à créer. Il lie tous les employeurs et employés organisés; ses prescriptions ne peuvent être ni modifiées ni annulées par des accords privés.

Relativement au *revenu professionnel*, le contrat interdit en premier lieu d'engager du personnel sans salaire ou d'obliger des employés à salarier des subordonnés. Aucun employé ne peut non plus être tenu de payer à son employeur des taxes qui n'auraient pas été prévues dans le contrat collectif ou ne seraient pas légalement motivées. Ces dispositions visent avant tout ces entreprises où il avait été jusqu'alors d'usage que le concierge par exemple salariait les portiers et chasseurs ou que les garçons et autres employés recevant des pourboires en reversaient à leur employeur des parts plus ou moins grandes. Il est réjouissant que sur ce point on se soit dans la commission trouvé d'accord et qu'ainsi une solution satisfaisante ait pu être trouvée. Le revenu professionnel lui-même se compose du salaire en espèces de l'employeur, des pourboires du personnel de service et de la valeur du logement et de la pension, qui est comptée par mois, pour la première table à fr. 130.— et pour la deuxième à fr. 100.—. Pour les salaires en espèces il a été prévu deux catégories d'employés: le personnel à appointements fixes et le personnel de service. Pour le personnel à appointements fixes, le tarif des salaires se base sur l'importance de l'établissement. Les exploitations hôtelières sont en conséquence réparties entre deux classes de tarif. Pour ce qui est du personnel de service, par contre, la catégorie de l'établissement n'influe pas sur le tarif des salaires. Les taux indiqués dans le tarif des salaires représentent en outre des salaires minima parmi lesquels il y a lieu de distinguer entre les salaires minima initiaux pour les différentes catégories de profession (débutants, employés sortant d'apprentissage) et les salaires minima pour catégories de personnel moyennes et supérieures. Ces nouveaux salaires minima représentent, il est clair, pour les hôteliers un notable surcroît de frais et grèveront lourdement le budget de toutes les exploitations, d'autant qu'interviendrait en outre pour les engagements saisonniers des suppléments allant de 15% pour un engagement d'au moins quatre mois à 50% pour une saison de moins de deux mois. Etant donné la nécessité absolue en présence de la cherté générale d'améliorer la situation matérielle du personnel et de la sorte sa condition sociale, l'industrie hôtelière se voit toutefois obligée d'accorder de notables concessions pour éviter un conflit de salaires. L'évolution actuelle confirme cette manière de voir dans presque toutes les branches du domaine professionnel et il est douteux que l'hôtellerie soit à même de s'opposer à ces exigences et à ces aspirations modernes. Elle devra bien plutôt avoir égard aux innovations sociales. Du reste, l'augmentation de charges que vaut aux employeurs le nouveau tarif de salaires est quelque peu atténuée par le fait que l'employeur, en établissant les salaires minima de son personnel de service, peut faire entrer en ligne de compte les pourboires et cela pour jusqu'à la moitié du salaire en es-

èces prévu au tarif. Une autre compensation est également représentée par la renonciation des syndicats du personnel à la réforme des pourboires. Cette renonciation, il est vrai, n'est pas définitive et il pourra être revenu sur cette décision lors du renouvellement du contrat.

Outre ces salaires minima et ces suppléments pour saisons, le contrat oblige encore l'employeur à quelques prestations supplémentaires. Ainsi le personnel de cuisine, dont l'établissement ne se charge pas du blanchissage des vêtements de travail, a droit à un supplément mensuel de fr. 15.—, les portiers qui, outre leur travail de jour, touchent régulièrement le service de portier de nuit, font un supplément hebdomadaire de fr. 5.—. Le personnel de vestibule enfin est assuré d'obtenir de l'employeur ses habits de service (livrée).

La question des *volontaires* est également solutionnée dans le contrat. Il est prescrit que dans un établissement il ne peut être occupé qu'un volontaire par 50 lits. Les volontaires ne peuvent être acceptés que dans le but de leur perfectionnement et leur engagement ne doit pas servir à un avilissement des prix ou à la transgression des prescriptions concernant les apprentissages. Dans les milieux hôteliers principalement de la Suisse romande on s'est déjà violemment récrié contre cette prescription; toute personne au jugement droit ne pourra pourtant s'empêcher de reconnaître qu'il est de l'intérêt de l'industrie tout entière de combattre énergiquement les abus auxquels prête le volontariat. La solution adoptée ne devra cependant nulle part être ressentie comme un tort, car elle ne cherche pas à détruire le volontariat, elle tend seulement à réduire quelque peu le nombre des volontaires, ce en quoi, à bien prendre, elle se montre équitable tant vis-à-vis des partisans que des adversaires du volontariat.

Suivant une autre prescription du contrat, il est admis qu'en cas de bons services de longue durée, les salaires seront équitablement augmentés. De même il est stipulé que les salaires pour les catégories de personnel non expressément désignées dans le contrat collectif devront être adaptés aux salaires du tarif dans la gradation usitée jusqu'ici. Si l'employeur avait accordé précédemment à l'employé des prestations plus élevées que celles du présent contrat, il ne pourra les réduire en invoquant ce dernier. Les sociétés d'employeurs sont également tenues de faire en sorte que le personnel occupé chez leurs membres depuis plus d'un an et le personnel marié obtiennent des suppléments de salaire en rapport avec la cherté générale de la vie si cela n'a pas déjà eu lieu.

Au cas où il y aurait doute au sujet du classement d'une entreprise dans l'une ou l'autre des classes de tarif, c'est à l'Office central qu'il appartiendrait en dernier ressort de décider. L'Office central sera aussi fondé à établir des instructions aux fins de délimiter les différentes désignations professionnelles (chefs de cuisine, etc.), de même qu'il a été conçu en définitive comme suprême instance d'appel dans les cas de litiges.

Sous la rubrique «Du revenu professionnel» il est enfin stipulé qu'il est interdit aux employés d'accepter des fournitures, directement ou indirectement, un tant pour cent ou des bonnes-mains. De même il leur est défendu de vendre des déchets de cuisine pour autant qu'il n'en aura pas été convenu autrement.

Le contrat collectif de travail règle en outre la question des *heures de travail et de repos*. Il prévoit en temps ordinaire 14 heures de travail ou de présence par jour et durant la haute saison (8 semaines) 15 heures. Dans ce temps de présence sont comprises les heures dites de chambre (pour prendre les repas, s'habiller, changer d'habits, etc.). Le repos de nuit ininterrompu doit être de toute façon, également en cas de garde tardive, 9 heures au moins. De la sorte, le personnel jouira d'un nombre d'heures de repos convenable et en conséquence on est en droit d'espérer que les jérémiades généralement dénuées de fondement que dans les hôtels on a pu imposer jusqu'à plus de 20 heures de travail dans une seule journée, disparaîtront.

Il n'a pas été possible par contre d'accepter la prétention du personnel d'avoir un jour entier de repos par semaine. Les négociateurs des employeurs n'en ont pas moins dû octroyer en ce sens, pour peu que l'on tième compte des conditions spécifiques à toute exploitation hôtelière, de notables concessions. Le contrat reconnaît à chaque employé le droit à 36 jours entiers de repos par an dont 10 peuvent être transformés, voire réunis en vacances payées. Chaque deuxième semaine comportera un jour entier de repos, tandis que dans les semaines sans jour de repos de 24 heures, l'employé devra disposer soit d'une fois 6 ou de deux fois 4 ou de trois fois 3 heures libres consécutives. Dans la haute saison, pendant 8 semaines au plus, les jours de repos de 24 heures pourront, moyennant l'assentiment réciproque des deux parties, être transformés en vacances payées. L'employé en service depuis plus d'un an aura droit à deux semaines au moins de vacances payées.

De par ces accords relatifs aux heures de travail et de repos le rêve, semble-t-il, de la majorité du personnel se verra presque entièrement réalisé. En tout cas, les représentants des employeurs auront tout particulièrement sur ce point qui implique pourtant pour l'industrie hôtelière des conséquences financières assez graves, fait preuve d'une large compréhension sociale. Et si néanmoins parmi le personnel il s'en trouvait encore à présent qui fussent tentés de repousser ces dispositions comme insuffisantes, il conviendrait de représenter à ces inassouvibles, combien il est peu vraisemblable que dans un temps rapproché ils arrivent à faire triompher par des voies légales ou des moyens révolutionnaires des revendications ou des vœux plus étendus.

2° **Contrat-type de travail.** Le contrat-type de travail n'existe pour l'heure encore qu'à l'état de projet. Edicté par le Conseil fédéral, il s'appliquera également aux employeurs et employés non organisés et aura force de loi partout où n'auront pas été passées de conventions spéciales dont les dispositions diffèrent expressément des siennes. De la sorte, le contrat-type de travail représente un complément essentiel du contrat collectif, dont il étend ainsi notablement la portée.

Du contrat collectif ont passé aussi dans le contrat-type de travail les prescriptions relatives au revenu professionnel et celles ayant trait à la durée du travail et du repos. Par là on tente d'atteindre également les exploitations non syndiquées. Il règle en outre dans un long paragraphe toute une série d'*obligations tant de l'employé que de l'employeur*. C'est ainsi que lors de la signature du contrat de travail l'employé doit remettre à l'employeur les originaux de ses certificats que ce dernier devra lui rendre lors de son entrée en fonction. Si en suite de circonstances imprévues (maladies, service militaire, événement de famille important) l'employé se trouvait empêché de se rendre à son poste au jour convenu, il devra en aviser aussitôt que possible l'employeur, sur quoi l'employeur, s'il se trouve dans l'impossibilité de retarder le jour d'entrée, aura le droit de résilier le contrat sans être tenu à aucune indemnité. L'employé est en outre tenu de s'acquitter de ses fonctions en ayant toujours en vue l'intérêt de l'établissement et de le faire conformément aux ordres reçus. Il est responsable du dommage qu'il cause à l'employeur, soit intentionnellement soit par négligence ou imprudence. Les objets oubliés ou perdus par les clients devront être remis au bureau de l'hôtel sous peine pour l'employé qui négligerait d'en agir ainsi, de s'exposer d'être immédiatement congédié; l'employé ne peut légalement prétendre de ce fait à aucune rémunération; toutefois le propriétaire de l'objet trouvé est libre de reconnaître le service rendu en accordant une récompense.

Comme garantie que l'employé s'acquittera de ses obligations contractuelles, l'employeur pourra retenir à l'employé comme décompte le salaire d'un demi-mois qui devra être payé lorsque l'engagement aura pris régulièrement fin. Des cautions par contre ne pourront être exigées que de directeurs et de caissiers et pour autant qu'elles ne dépassent pas le quintuple du salaire mensuel. Il ne sera pris de garantie pour les dépôts de valeurs et d'argent que pour autant qu'il sera possible de les tenir en lieu sûr et qu'il ne sera pas confié à l'employé de trop fortes valeurs; pour le reste touchant les garanties assumées on se règle sur le Code civil.

L'employeur est tenu de fournir des locaux sains tant pour le travail que pour le coucher du personnel. Les chambres des employés seront autant que possible chauffables et devront être susceptibles de laisser entrer l'air et la lumière en suffisance. Chaque employé a droit à un lit indépendant et à un réduit ou meuble fermable pour ses effets. Il est inadmissible de faire dormir dans des locaux de caves ou des corridors et dans les établissements où les chambres à coucher ne seraient pas chauffables; il doit être mis à la disposition du personnel un local chauffé où il ait la faculté de se tenir. De même, le personnel, pour autant qu'il reçoit la pension dans l'établissement, a droit à être convenablement nourri, les employés chargés de travailler tard, du service de nuit et régulièrement du service matinal, ont même droit à un léger repas supplémentaire, cas échéant à une collation dans la matinée.

Dans l'intérêt du bon renom de l'industrie hôtelière il est à souhaiter que sur ce chapitre du logement et de la pension alimentaire on se conforme strictement aux prescriptions, ci-dessus, afin de ne pas fomentier un funeste mécontentement dans le personnel et couper les ailes aux rumeurs inouïes qui ont couru, favorisées par la mentalité de certains propriétaires ou gérants d'exploitation qui s'imaginent toujours que pour des subalternes tout est assez bon.

Une autre prescription du contrat interdit à l'employeur de procéder à des défalcactions collectives sur les salaires ou d'élever des réclamations pour un dommage partiel (casse) ou d'autres causes analogues, on ne saurait rendre responsable d'un tort causé que le seul

employé auquel s'appliqueraient les conjectures de l'art. 328 du Code des obligations. L'employeur est tenu d'assurer ses employés contre les accidents de travail; en cas de maladie il leur accorde le salaire pour un temps relativement court (2 semaines si le service a duré moins de 6 mois, 3 semaines s'il a duré de 6 à 12 mois et un mois s'il a duré plus d'une année) et pour la même durée il pourvoit aussi au logement ainsi qu'aux soins et au traitement médical. En cas de service militaire obligatoire le salaire doit être accordé pour la même durée que pour les cas de maladie.

Une autre subdivision contient les dispositions contractuelles ayant trait à la *dissolution de l'engagement, aux certificats, aux amendes et à la période d'essai*. Suivant le mode d'engagement, le contrat peut être dénoncé soit un mois, soit seulement 15 jours à l'avance; sous réserve de conventions écrites contraires, ces délais de résiliation devront être également observés pour les engagements de saison. La notification de la résiliation du contrat effectuée, l'employeur doit accorder à l'employé le temps nécessaire pour s'assurer une nouvelle place, il devra toutefois être autant que possible tenu compte des intérêts de l'employeur.

En cas de sérieux motifs, l'engagement peut des deux parts être rompu immédiatement et en tout temps. Au nombre de tels motifs figurent entre autres le fait que pour des raisons de moralité ou autres on ne croit en toute conscience pas pouvoir maintenir plus longtemps l'engagement (art. 352 du Code des obligations). Sont considérés en outre comme justes motifs les indications fournies sciemment faussées lors de la signature du contrat d'engagement; la dissimulation de la part de l'employé de maladies contagieuses ou dégoûtantes, tout manquement grossier au devoir, en particulier l'ivresse répétée, logement malsain ou insalubre, etc.

L'employé en quittant sa place peut exiger qu'il lui soit délivré un certificat ne faisant mention que de la nature de son travail et de la durée de ses services, sur sa demande expresse le certificat portera aussi sur la qualité de son travail et sur sa conduite. Les amendes dépassant pour des cas isolés 2 francs sont inadmissibles, elles sont soumises au contrôle du personnel et régulièrement à la fin de la saison ou d'un semestre elles devront être versées à la caisse de secours d'une société professionnelle d'employés.

Les deux premières semaines de service sont considérées sans exception comme un temps d'essai durant lequel chacune des parties peut résilier le contrat moyennant un avertissement préalable de 3 jours au moins.

Tels sont les points essentiels du contrat-type de travail, tel qu'il est sorti d'entre les mains de la commission des experts après de mûres délibérations. Ce n'est pour le moment qu'un projet qui doit recevoir encore l'approbation du Conseil fédéral. Comme le dit le contrat roule sur diverses matières que le Code des obligations a pour son compte déjà réglées et sur lesquelles il peut paraître oiseux de revenir dans le contrat-type de travail, il n'est pas dit que celui-ci soit ratifié dans sa forme présente; il est vraisemblable que le texte définitif ne contiendra que les dispositions touchant des points laissés à l'écart par la loi actuelle et que pour ce qui est déjà prévu par la loi, les prescriptions s'y rapportant constitueront un règlement de service.

Sitôt ratifié par le Conseil fédéral, le contrat sera publié ici-même.

3° **Office central.** Les dispositions relatives à la création d'un Office central font également partie intégrante du contrat collectif de travail. Cet Office central a pour mission de surveiller l'exécution des accords conclus (contrat collectif de travail et contrat-type de travail). Il doit s'efforcer en outre de faire établir des prescriptions uniformes, contractuelles ou légales, au sujet des conditions d'engagement, des apprentissages, de la durée du travail et du repos, des assurances en cas de maladies et accidents, des salaires, des bureaux de placement, etc. Toutes ces questions pourraient être déterminées vraisemblablement au moyen d'un règlement professionnel. L'Office central a d'autre part comme tâche de s'efforcer d'améliorer la situation de l'industrie des hôtels, auberges et restaurants et il doit appuyer énergiquement les efforts que font dans ce but les associations professionnelles. Les employeurs et les employés ont respectivement trois représentants et autant de suppléments à l'Office central. La présidence de l'Office est exercée par une personnalité neutre. Le nombre des représentants des parties peut être porté à cinq moyennant accord avec les sociétés contractantes. S'il le juge nécessaire, l'Office central peut constituer des sous-commissions professionnelles ou régionales et leur déléguer tout ou partie de ses attributions. Il peut également créer un poste de directeur ou gérant. Les frais de l'Office central sont couverts, à parts égales, par les associations d'employeurs et d'employés. L'Office, de même que les sous-commissions qu'il institue, servent de conseils d'arbitrage. Il leur appartient de juger et de trancher définitivement tous les différends pouvant surgir

Menus für die fleischlose Woche

für Internierten-Anstalten und andere Hotels.

Da der vorgeschriebene Verpflegungsplan für die Internierten infolge der Einführung fleischloser Tage sowie der fleischlosen Woche seine Wirkung verlor, bringen wir nachstehend eine Serie fleischloser Menus für die Offiziers-, die Unteroffiziers- u. Mannschaftsküche, welche die Genehmigung des Zentralquartiermeisters der Internierung erhalten haben. Ausser den Internierten-Anstalten dürften die Menus auch andern Hotelbetrieben als Wegweiser dienen zur Lösung der keineswegs leichten Aufgabe der fleischlosen Verpflegung.

Menus für Offiziere.

Mittagessen.

Suppe
Käsekuchen
Spinat
Kartoffeln Maître d'hôtel
Früchte

Haferflockensuppe
Oeufs Béchamel
Bratkartoffeln
Rosenkohl
Apfelschnitzli

Reis mit Schwämmen
Gedämpfter Kabeljau
Kartoffeln
Früchte

Erbsensuppe
Nudelkotelette - Sauce Tomate
Spinat
Kartoffeln
Apfelkuchen

Suppe
Gnocchis
Friture de poisson
Salat
Weinschnitten

Brotsuppe
Gratinierte Maisschnitten
Pflaumen
Apfelkuchli

Mehlsuppe
Hors-d'œuvre, bestehend aus:
Fisch mit Mayonnaise
Sardinen
Eier-Vinaigrette
Kartoffelsalat und grüner Salat
Früchte

Suppe
Ravioli mit Weizenflocken
Spinat
Krokettkartoffeln
Früchte

Abendessen.

Reissuppe
Gefüllte Pfannkuchen mit Pilzen
Zwetschgen
Kartoffeln
Schokoladepudding

Minestra
Kässchnittli
Nudeln
Apfelmus
Reispudding

Suppe
Vogelheu
Milchreis
Apfelschnitz
Bavaroise

Haferuppe
Omelette Parmentier
Rosenkohl
Spaghettis
Brotpudding

Bohnensuppe
Russische Eier
Blumenkohl
Kartoffelkroketten
Reisauflauf

Zuppa al Pavese
Ravioli mit Spinat gefüllt
Rosenkohl oder Blaukohl
mit gebratenen Kastanien
Süßspeise

Suppe
Rühreier
Rotkohl mit Salzkartoffeln
Apfelstrudel

Suppe
Oeuf Mornay
Kartoffeln
Nudeln und Zwetschgen
Süßspeise

Es wird ferner auf die vielen Menus für Hotel II. Ranges, die in der «Schweizer Hotel-Revue» erschienen sind, aufmerksam gemacht. Weitere Einsendungen, auch von den Internierten-Anstalten, an die Redaktion der «Hotel-Revue» werden zum voraus bestens verdankt.

Menus für Unteroffiziere und Mannschaften.

Frühstück.

Milchkaffee
Brot
Konfitüre

Mittagessen.

Suppe
Gebackener Fisch
Kartoffeln
Gemüse

Suppe
Pfannkuchen
Spinat
Kartoffeln

Suppe
Spätzli
Gehackter Kohl
Bouillon-Kartoffeln

Suppe
Fischklösse
Kartoffeln
Salat

Suppe
Ravioli
Gemüse
Kartoffeln

Suppe
Eierrösti
Kartoffeln
Kompott

Suppe
Thonschnitten
Kartoffeln
Gemüse

Abendessen.

Suppe
Nudeln
Apfelstrudel

Suppe
Gratinierte Makkaroni
Apfelmus

Suppe
Risotto
Zwetschgen

Tee
Rösti
Käse

Suppe
Bohnen
Apfelschnitz

Suppe
Milchreis
Dörrobst

Suppe
Gefüllter Kohl
Kartoffeln

NB. Es empfiehlt sich besonders, dicke Suppen zu verabreichen.

Eine weitere Serie von Menus wird in der «Hotel-Revue» erscheinen. Um Einsendung neuer Menus oder um Bekanntgabe einzelner fleischloser Gerichte an die Redaktion wird gebeten.

Weitere Menus für die fleischlose Woche.

Montag.

Mittag.

Erbsensuppe
Nudeln mit Buttersauce
Gebratene Kartoffeln
Apfel

Abend.

Schokolade oder Kakao
Kuchen
Marmelade

Dienstag.

Mittag.

Gemüsesuppe
Sardinen mit Kapern
Spinat
Kartoffeln mit Zwiebelrösti

Abend.

Kartoffelsuppe
Milchreis mit Vanillegeschmack
Apfelmus

Mittwoch.

Mittag.

Germaine-Suppe.
Spiegeleier
Kartoffelrösti
Apfel

Abend.

Karolinsuppe
Makkaroni mit Butter u. Käse zubereitet
Dörrobst.

Donnerstag.

Mittag.

Zwiebelsuppe
Fisch
Kartoffelbrei
Salat

Abend.

Milchkaffee
Gebackener Mais
Konfitüre

Freitag.

Mittag.

Juliennesuppe
Eier mit Milchsauce
Carotten
Kartoffeln

Abend.

Minestra
Milchreis
Backpflaumen

Samstag.

Mittag.

Königinsuppe
Weizenflocken-Croquettes
Tomatensauce
Grüne Bohnen
Kartoffeln

Abend.

Reissuppe
Sardinen
Pellkartoffeln
Salat

Sonntag.

Mittag.

Maniocasuppe
Fisch
Salzkartoffeln
Grüne Erbsen oder Spinat

Abend.

Bohnensuppe
Spiegeleier
Makkaroni

* * *

Montag.

Mittag.

Suppe
Spiegeleier
Bratkartoffeln

Abend.

Suppe
Spätzle
Sauerkraut

Dienstag.

Mittag.

Suppe
Fisch mit pikanter Sauce
Salzkartoffeln
Grünes Gemüse

Abend.

Kaffee
Zwiebelwähen

Mittwoch.

Mittag.

Suppe
Kaiserschmarren
Apfelstückli

Abend.

Suppe
Makkaroni au gratin
Kartoffelsalat

Donnerstag.

Mittag.

Suppe
Maisküchli mit Emmentaler gefüllt
Pflaumenkompott

Abend.

Kaffee und Milch
Geschwellte Kartoffeln
Käse

Freitag.

Mittag.

Suppe
Reis mit Eiern garniert
Tomatensauce
Kabissalat

Abend.

Suppe
Spaghetti mit Sauerkraut
Käse

Samstag.

Mittag.

Suppe
Thon mit Mayonnaise
Salzkartoffeln
Grünes Gemüse

Abend.

Suppe
Reiscroquettli
Apfelmus

Sonntag.

Mittag.

Suppe
Fisch gebacken, mit Citronen
Salzkartoffeln
Pfannkuchen gefüllt mit Konfitüre

Abend.

Suppe
Ravioli gefüllt mit Spinat
Gartenkresse-Salat

Mittagessen.

Suppe
Makkaroni mit Käse
Kartoffeln mit Zwiebeln
im Ofen gebackene Äpfel

Suppe
Oel-Sardinen
Sauce Vinaigrette
Salzkartoffeln

Suppe
Spinat mit Eier
Bratkartoffeln

Suppe
Gnocchi nach romanischer Art
Grüne Erbsli
Rösti

Suppe
Blumenkohl gratiniert
Kartoffelstengeli
Zwetschgen- und Apfelkompott

Suppe
Carotten nach Vichy-Art
Kabis mit Risotto gefüllt
Nüsslisalat

Suppe
Knöpfli mit Käse und Brösmeli
Bratkartoffeln
Jägeräpfel

Abendessen.

Suppe
Milchreis
Gemischtes Kompott

Schokolade
Pellkartoffeln
Käse

Suppe
Pfannkuchen
Kartoffel- und Randsch-Salat

Suppe
Gebackene Maisplätzli
Apfelstrudel

Suppe
Weisse Böhnli
Haferflocken-Beefsteaks

Suppe
Kartoffeln
Gedörnte Apfel- und Birnenschnitz

Milchkaffee
Käseaufflauf
Rösti