

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 32 (1923)
Heft: 37

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: 25.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 37
BASEL, 13. September 1923

Nº 37
BALE, 13 septembre 1923

INSERTATE: Die einseitige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts., Reklamen Fr. 1.50 per Peitzzeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabate.
ABONNEMENT: SCHWEIZ: Jahrl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente in der Schweiz 20 Cts. Für das AUSLAND werden die Frankaturkosten 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 jed. Donnerstag
Zweimondrissigster Jahrgang
Trenten-deuxième année
- Parait tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames Fr. 1.50 par petite 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. Abonnements par la poste en Suisse 20 cts. en plus. 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: A. Kurer. TÉLÉPHONE No. 2406. Rédaction et Administration: Leonhardsstrasse No. 10, Bâle. Druck der Graphischen Anstalt Otto Walter, A.-G., Olten. Compte de chèques postaux No. V, 85.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellte



Wir bitten die Herren Mitglieder um baldmöglichste Aufgabe ihrer Bestellungen, deren Ausführung auf Schluss der Sommersaison gewünscht wird.
Man verlange Zusendung des Prospektes.
Zentralbureau S. H. V.

Vereinsnachrichten

Zentralvorstand.

In seiner Sitzung vom letzten Freitag und Samstag in Zermatt behandelte der vollzählig erscheinende Zentralvorstand neben einer Reihe von Versicherungsangelegenheiten (Revision des Vertrages mit den Unfallversicherungsgesellschaften Winterthur und Zürich, Feuerversicherung, deutsche Lebensversicherungen etc.) u. a. auch die Frage der Stellungnahme des S. H. V. zum Generalzolltarif, sowie die Frage betr. Erstellung eines Trinkgeldverteilers, zu deren Studium Spezialkommissionen ernannt wurden. Der Zentralvorstand nahm ferner Kenntnis von der Einladung zum Hoteliertag in New York und bestimmte für die offizielle Vertretung des S. H. V. die Herren A. Emery, Montreux, Nationalrat Dr. Seiler, Zermatt, Ch. Fr. Bulli-caz, Lausanne, und A. Shiffer-Vetsch, Davos-Platz, welcher Delegation sich weitere Vertreter der schweizer. Hotellerie anschliessen werden. Weitere Anmeldungen zur Teilnahme sind an die Direktion des Zentralbureau erbeten, bei der alle einschlägigen Informationen erhältlich sind. — Zur Erörterung gelangten des fernern Angelegenheiten der Preisnormierung und Preiskontrolle, Ausgabe 1924 des Hotelführers und bessere Ausgestaltung desselben, ein Antrag betr. Schaffung einer technischen Beilage der «Hotel-Revue», eine Eingabe betr. Verlängerung der Schulferien, die Frage der Einreise schweizer. Hotelpersonals in Italien, der kommenden schweizer. Automobil-Gesetzgebung sowie eine Anzahl interner Vereinsangelegenheiten.

die zum Teil an den geschäftsleitenden Ausschuss zur Prüfung und abschliessender Erledigung verwiesen wurden.
Näherer Bericht über die Sitzung erfolgt in der nächsten Nummer.

Ein eidgenössischer Zollrat.

Zu der von verschiedenen Seiten erfolgten Anregung, die Entscheidungen von Zolltariffragen einem neu zu schaffenden Zollrat zu übertragen, äussert sich Prof. Dr. Blumenstein in Bern in der Tagespresse wie folgt:

Unter den Fragen der eidgenössischen Verwaltungs-Justizreform steht diejenige nach der künftigen Ausgestaltung der Entscheidung über Zolltarifbeschwerden im Vordergrund. Muss doch in aller nächster Zeit die Revision der Bundesgesetze über das Zollwesen und über den Zolltarif an die Hand genommen werden. Für beide Gesetze liegen bereits ausgearbeitete Entwürfe vor.

Nach der bisherigen Ordnung werden Streitigkeiten über die Tarifierung zollpflichtiger Waren im gewöhnlichen Verwaltungswege erledigt. Die vom Zollamt vorgenommene Festsetzung des geschuldeten Zolls für ein- oder ausgeführte Waren kann auf dem Beschwerdewege an die zuständige Zollkreisdirektion, die Oberzolldirektion, das eidgenössische Zolldepartement und in letzter Instanz an den Bundesrat weitergezogen werden: Abgesehen von der Schwerfälligkeit dieses vierfachen Instanzenzuges wirkt bei dieser Art von Verwaltungsjustiz der Umstand stossend, dass gerade diejenigen Behörden, welche für den Eingang der Zölle verantwortlich sind, auch als Richter in Streitigkeiten zwischen Bürger und Fiskus über den geschuldeten Zoll zu entscheiden haben. Es ist eine derartige Situation mit der modernen Auffassung der Verwaltungsrechtspflege nicht verträglich.

In der vom eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement vor sechs Jahren einberufenen grossen Expertenkommission für das Verwaltungsgericht wurde deshalb die Frage erörtert, ob man die Zolltarifstreitigkeiten dem eidgenössischen Verwaltungsgericht übertragen könnte. Mit Rücksicht auf die rein technischen Fragen, welche bei derartigen Streitigkeiten die Hauptrolle spielen, sah man von dieser Lösung ab und schlug dafür die Schaffung einer speziellen Justizinstanz, des eidgenössischen Zollrates vor. Der Bundesrat hat sich damals gegen diese Neuerung ausgesprochen und als Ersatz dafür die Schaffung einer bloss begutachtenden Zollkommission — analog der heutigen Stempelkommission — in Aussicht genommen. Dem-

gemäss wurde die Regelung der Materie so wie im Vorentwurf des Justiz- und Polizeidepartementes betreffend die Verwaltungsrechtspflege auch im ersten Vorentwurf für ein neues Zollgesetz vorgenommen. Die beteiligten Kreise konnten sich damit nicht befriedigen, und man wies nicht mit Unrecht darauf hin, dass wir auch in Stempelsachen, trotz der eidgenössischen Stempelkommission, bis heute noch zu keiner unabhängigen Verwaltungsjustiz gelangt sind. Infolgedessen hat der Vorort des schweizerischen Handels- und Industrievereins und mit ihm die schweizerische Handelskammer in Verbindung mit der Redaktionskommission den Entwurf zu entsprechenden Vorschriften im neuen Zollgesetz und im Zolltarifgesetz ausgearbeitet, welchen die Entscheidung von Zolltarifstreitigkeiten durch einen Zollrat als letzte Instanz zum Gegenstand haben.

Um die Tragweite dieser Regelung zu verstehen, ist es notwendig, vorerst über die gesetzliche Grundlage und die Natur der Zolltarifstreitigkeiten ins Klare zu kommen. Die Bestimmung der für die einzelnen Waren geltenden Zollansätze erfolgt auf drei verschiedene Arten: dem Bundesgesetz über den Zolltarif ist der sogen. Generallarif angefügt, dessen Positionen für die darin genannten Waren Regel machen, soweit nicht Ausnahmegesetze bestehen. Solche werden durch die Handelsverträge mit fremden Staaten vorgesehen, und es müssen die aus den letzteren herkommenden Waren selbstverständlich diesen vertraglichen Ansätzen gemäss behandelt werden. Dadurch entsteht der sog. Gebrauchstarif. Weder im Generallarif noch auch im Gebrauchstarif können nun aber naturgemäss alle Waren aufgezählt werden, welche die Grenze passieren. Dies hängt mit den Änderungen usw. der Warenerzeugung und der Technik zusammen. Infolgedessen wird im Zolltarifgesetz vorgesehen, dass die im Tarif nicht genannten Waren den ihrer Natur entsprechenden Positionen zuzuweisen sind. Zu diesem Zweck wird ein Warenverzeichnis herausgegeben und periodisch ergänzt. Diese Zuteilung im Tarif nicht genannter Waren stellt nun aber weder eine Verwaltungsverfügung, noch einen richterlichen Entscheid dar, sondern eine Ergänzung des Zolltarifgesetzes. Rechtlich betrachtet hat demnach jede Warenzuteilung den Charakter einer Vollziehungsverordnung.

Gemäss Art. 102, Ziffer 2 der Bundesverfassung fällt die Vollziehung der Bundesgesetze ausschliesslich in den Aufgabenkreis des Bundesrates. Einzig von ihm kann deshalb auch die Zuteilung im Zolltarif nicht genannter Waren verfassungsgemäss ausgehen. Daran könnte weder das Zollgesetz noch auch

ein anderer gesetzgeberischer Erlass etwas ändern, ohne sich zur Bundesverfassung in Widerspruch zu setzen.

Wenn daher von Zolltarifstreitigkeiten und ihrer justizmässigen Entscheidung die Rede ist, so kann es sich dabei niemals um die oben erwähnten Tarifzuteilungen handeln, sondern lediglich um die Streitfrage, ein wie hoher Zollbetrag, gestützt auf die geltenden Ansätze, für eine bestimmte über die Grenze kommende Ware geschuldet wird. Hier handelt es sich um eine Differenz zwischen Bürger und Fiskus betreffend einen geschuldeten Steuerbetrag.

In Berücksichtigung der gekennzeichneten Lage sieht nun auch der Entwurf der schweizerischen Handelskammer vor, dass gegen die Entscheidungen der unteren Behörden über die Anwendung des Zolltarifs im Einzelfall — und nur um Anstände im Einzelfall handelt es sich — von durch eine Zolleistung Betroffenen die Tarifbeschwerden an die Oberzolldirektion und gegen die Entscheidung der letzteren der Rekurs an den eidgenössischen Zollrat ergriffen werden kann. Der Zollrat entscheidet die Tarifbeschwerden endgültig. Dabei ist er so gut wie die unteren Behörden selbstverständlich hinsichtlich der Zollbemessung im Einzelfalle an die Bestimmungen der Tarife und ihrer gesetzlichen Ausführungsvorschriften gebunden. Ist demnach die zu verzollende Ware im Zolltarif oder in einem durch den Bundesrat gestützt auf das Zolltarifgesetz erlassenen Zuteilungsbeschluss ausdrücklich genannt, so ist der betreffende Zollansatz für den Zollrat verbindlich. Fehlt es dagegen zur Zeit der Entscheidung über die Tarifbeschwerden mit Bezug auf die betreffende Ware an einer verbindlichen Zuteilung der letzteren zu einer bestimmten Position, so ist es Sache des richterlichen Ermessens, darüber zu entscheiden, welcher der im Zolltarif angeführten Positionen die betreffende Ware angehört. Stets aber ist der vom Zollrat gefällte Entscheid für die Bemessung des im Einzelfalle geschuldeten Zolles schlichtweg massgebend. Eine später durch den Bundesrat vorgenommene Tarifzuteilung ändert an diesem Entscheide nichts, d. h. der Zollpflichtige hat stets denjenigen Zollbetrag zu zahlen, welcher im Entscheid des Zollrates festgesetzt wurde, unbekümmert darum, ob eine nachträgliche Zuteilung der betreffenden Ware durch den Bundesrat in eine höhere oder eine niedrigere Position stattfindet. Umgekehrt aber kann der vom Zollrat im Einzelfalle getroffene Entscheid über eine Tarifbeschwerden nicht als Tarifzuteilung im oben umschriebenen Sinne, d. h. als Ausführungsbestimmung zum Zolltarifgesetz, betrachtet werden. Er ist

Feuilleton.

Zum Schlussexamen der Fachschule in Cour-Lausanne.

Nachdem der Direktor unserer Fachschule in Nr. 32 hier in kurzer Skizze über die Tätigkeit des Lehrpersonals und den Bildungsgang im letzten Schuljahr orientierte, geben wir heute einen Aufsatz wieder, der am Schlussexamen von einem deutschschweizerischen Zögling eingereicht wurde. Der Aufsatz bildet die Bearbeitung eines freigegebenen Themas und es dürfte die Art und Weise, wie sich der Fachschüler seiner selbstgestellten Aufgabe entledigte, gewiss allgemein interessieren. Dass in einem Examenaufsatz das Gebiet der Sexualität gestreift wird, mag allerdings vielleicht da und dort befremden, allein es schadet nicht, wenn unsere Jugend sich mit derlei Fragen auch geistig beschäftigt. Und im übrigen: Honny soit qui mal y pense.

Tue recht und scheue niemand.

(Von A. M., Fachschüler in Cour-Lausanne.)
Dieses bekannte Sprichwort, das eine allherkömmliche Uebersetzung ist, birgt, wie wohl es auch knapp scheint, ungemein viel Wahrheithaftigkeit.
Tue recht und scheue niemand! das sind die Worte, die einem vom ellierrlichen Hause auf den steinig und dornig, jawohl und gerade deshalb ist es schwer, sich streng an Prinzipien zu heften. Eine Widerlegung dieses Sprichwortes

ist jenes: „Der Weg zur Hölle ist mit guten Vorsätzen gepflastert“. Es ist also in früheren Zeiten schon so gewesen wie heute, obwohl man es nicht zugeben will und der heutigen Jugend immer vorhält, dass sie weniger folgsam sei als damals. Es ist dies leicht zu behaupten, weil wir jungen Leute nicht beurteilen können, wie es damals in der „guten alten Zeit“ aussah, währenddem unsere direkten Vorgänger uns eben sehen, unsere Tätigkeit, unser Tun und Lassen verfolgen können und sich die oben erwähnten Punkte zum Vorteil machen. Doch will ich damit nicht unsere Vorfahren anklagen, denn wer weiss, ob nicht auch ich dereinst dasselbe tun werde.

Nun, von alledem ist ja eigentlich gar nicht die Rede. Tue recht und scheue niemand, das heisst: dass jeder nach bestem Wissen und Gewissen arbeiten soll. Dies alles klingt ja recht schön und hübsch und ich bin sicher, dass, wenn jeder diesem Wahlspruch folgen würde, die verdammte Misere, in der heute der ganze Globus zu versumpfen droht, sich plötzlich klären würde. Das wäre „ideal“! Doch da ein Ideal meines Erachtens nie erreicht werden kann, so ist eben wenig Aussicht auf eine Besserung der gegenwärtig herrschenden Verhältnisse vorhanden.

Was ist überhaupt, oder besser gesagt, was bedeutet das Wort „ideal“. Ich kann persönlich keine Definition dafür finden. Ideal ist ein abstrakter Begriff, der nur mit dem menschlichen Geisteswesen festgelegt werden kann. Es kann folglich nicht gesehen, nicht belastet, nicht gehalten und nicht gegessen werden. Für unsere fünf Sinne existiert das Wort „ideal“ gar nicht und doch weiss man, dass ein solches vorhanden, sogar im menschlichen Wesen oft von grosser Bedeutung ist und uns den Weg, den wir zu gehen haben, anweist. Wenn also ein Dr. Rudolf Steiner, ein Goethe und ein Nietzsche behaupten, dass der Mensch ausser den 5 Sinnen einen sechsten besitze, — nennen wir ihn den „Geist“, der uns erlaubt, Sachen festzustellen, die wir mit unsern

fünf Sinnen nicht bemerken können, so finde ich dies vollkommen natürlich. Ich bin auch davon überzeugt, dass sich das menschliche Geistesleben immer weiter entwickeln wird und einmal eine Stufe erreichen wird, die von Goethe die „Erkenntnis der höheren Welten“ genannt wird. Dieselbe Idee vertritt einer der grössten Denker der Gegenwart, indem er vom „Schauen“ als einer Erkenntnistheorie spricht.

Goethe sagte: „Lebe, wie Du, wenn Du stirbst, wünschst wirst, gelebt zu haben“, ein schönes Wort, das ungefähr dieselbe Bedeutung hat, wie der Titel dieses Aufsatzes.

Dass diese Devise für den stets an die Strippe emsigere Arbeit gefesselten Menschen, für den Hoteliere z. B., restlos durchführbar ist, bezweifle ich ganz gewaltig. Sind nicht gerade für die Hoteliersleute die moralischen Gefahren grösser als diejenigen jedes andern Erwerbszweiges? Der Alkohol und das Weib! — hängen nicht die Gefahren, die beide mit sich bringen, wie das Schwert der Damokles über ihm? Muss nicht der Hotelier moralisch viel stärker und gefestigter sein als andere Geschäftsinhaber und Gewerbetreibende, die in der Regel einen weniger grossen Personalstab zu kommandieren haben? — Ganz gewiss! Ich glaube, sogar behaupten zu dürfen, dass auf die moralischen Eigenschaften eines Menschen im Hotelwesen die allergrösste Bedeutung gelegt werden muss. Mehr noch, die moralische Erhabenheit ist für den Hotelberuf eine fundamentale Notwendigkeit.

Wie erlangen wir jedoch diese Eigenschaften? Ich will diese Frage ganz kurz zu erörtern suchen, da sie von grösster Bedeutung für die Zukunft so manchen jungen Menschenlebens ist; — es handelt sich da um das Moment der Erziehung!
Die Erziehung eines zum Hoteliere bestimmten jungen Mannes sollte auch unter diesem Gesichtspunkt eine ganz individuelle, speziell auf die Eigenart dieses Berufes zugeschnittene sein. Ich finde auch, dass es, zumal in einer Hotelfach-

schule, ganz am Platze wäre, für gründliche Aufklärung auf sexuellen Gebiete zu sorgen. Man möge mich nicht falsch verstehen! Die Aufklärung sollte sich auf die Krankheiten und deren verheerende Folgen beschränken und nicht auf die Erörterungen des Sexuallebens an und für sich. Es ist dies allerdings eine heikle Sache und besonders peinlich gestaltet sich dieselbe für einen Lehrer, der vor jungen Leuten zu dozieren hat. Denn überall gibt es Jünglinge, die solche Dinge von der lächerlichen Seite nehmen und sich über die guten Lehren älterer Leute nur lustig machen, statt dieselben hochernstlich die ihr gebührende Aufmerksamkeit zu schenken. Ein Hotelierehrling sollte vor allen Dingen ganz liberal erzogen werden, sehr streng, aber nicht pedantisch. Denn die Erfahrung lehrt, dass junge Leute, die recht verdächtig erzogen werden, wenn sie ins Leben hinauskommen, auf eigenen Füssen stehen müssen, den meisten Gefahren ausgesetzt sind, weil sie im Gefühl der nun erlangten Freiheit von ihrer Freiheit und Ungebundenheit in der Regel nicht den richtigen, einwandfreien Gebrauch machen. Darum gründliche Aufklärung auch in Dingen der Sexualmoral! Ein junger Mann mit freiem Sinn und geklärtem Blick wird auch in Sachen Erotik den Versuchungen des Lebens weniger leicht zum Opfer fallen, als ein anderer, der vor lauter Prüderie der Eltern und Verwandten dieses ganze hochwichtige Gebiet als ein mit sieben Siegeln verschlossenes Buch anzuschauen gewohnt ist und mehr dahinter steckt, als dort eigentlich steckt. Ein Kind, dem man etwas verbietet und als böse auslegt, hat den unbedingten Drang, gerade das Verbotene zu tun, um den Gründen des Verbotes nachzuforschen, und es kommt dann oft gerade durch dieses eigentlich harmlose Geschehnis auf eine schiefte Ebene. — Das Vernünftigste, das die Eltern beim Abschied ihres Kindes auch in dieser Hinsicht sagen können und meist viel besser wirkt als jede lange Epistel, ist wohl unser Wahlspruch: „Tue recht und scheue niemand!“

demnach in der Zukunft für den Bundesrat nicht in dem Sinne verbindlich, dass keine von ihm abweichende Tarifzuteilung erfolgen dürfe. Ist er doch — wie oben dargelegt — einzig auf die Festsetzung des geschuldeten Zollbetrages in einem konkreten Einzelfalle berechnet. Auf diese Weise wird eine scharfe und deutliche Scheidung zwischen Gesetzvollziehung (Tarifzuteilung) und Zolljustiz herbeigeführt. Der Zollpflichtige erhält damit die Gewissheit, dass sein Streit mit den Zollorganen durch eine unabhängige richterliche Behörde in Anwendung der bestehenden Vorschriften unparteiisch entschieden wird.

Was dabei die Zusammensetzung des Zollrates anbelangt, so ist darauf Rücksicht zu nehmen, dass bei den Tarifbeschwerden in der Hauptsache nicht sowohl juristische, als vielmehr wirtschaftlich-technische Fragen ausschlaggebend sind. Demgemäss wird angeordnet, dass der Kern der neuen Behörde — 6 Mitglieder — durch den Bundesrat aus den Kreisen wirtschaftlicher Sachverständiger zu wählen sei. Damit auch die verwaltungsrechtlichen Fragen eine allseitige Abklärung erfahren, soll der Bundesrat ferner je einen Beamten des Zolldepartements und des Volkswirtschaftsdepartements (Handelsabteilung) in das Kollegium abordnen. Präsident würde das letztere durch ein Mitglied des Bundesgerichts, dessen Bezeichnung dem genannten Gerichtshofe obläge.

Organisation und Verfahren des eidgenössischen Zollrates mögen nach verschiedener Richtung hin noch zur Diskussion Anlass geben. Soviel ist sicher, dass der gemachte Vorschlag eine rationelle Lösung des Problems der Zolltarifjustiz verspricht, welche sowohl im wirtschaftlichen Interesse des Landes als auch in demjenigen einer unabhängigen Verwaltungsrechtspflege zu begrüssen wäre. Man hat gerade in den Kreisen, aus denen dieser Vorschlag stammt, der Ernsthaftigkeit und Objektivität der bisherigen Entscheidungspraxis der Verwaltungsbehörden volle Gerechtigkeit widerfahren lassen. Wie jedoch bereits oben angedeutet wurde, verlangt die moderne Rechtsauffassung in Streitigkeiten zwischen Staat und Bürger über öffentliche Abgaben eine vollständig unabhängige Rechtsprechung. Es muss auch der blosser Schein vermieden werden, dass die letztere durch irgendwelche fiskalische Einflüsse berührt werde. Nach dieser Richtung hin sollte unseres Erachtens der allererste Schritt in der Reform der Bundesverwaltungsjustiz — und zwar hinsichtlich aller Steuerarten — getan werden.

Obstverwertung und Hotellerie.

Einem Artikel des „Bund“ über die Förderung der Obstverwertung entnehmen wir die folgenden Abschnitte:

„In einzelnen Gegenden unseres Landes, hauptsächlich der Zentralschweiz, wird das Obst in Mischungen, meist mit Kartoffeln, aber auch mit andern zu einem fast täglich auf dem Familientisch erscheinenden Hauptgemüse verwendet, das in ärmern Familien oft überhaupt die Hauptnahrung ist, aber auch in guten Bürgerfamilien als nahrhaftes, schmackhaftes und zuträgliches Gemüse beliebt ist. Diese Verwendungsart sichert natürlich den ausgiebigsten Obstverbrauch. Mit wenig Ausnahmen gewöhnen sich alle, welche vorher diese Gemüse nicht kannten, sehr rasch daran und essen sie gerne. Es ist daher nicht ersichtlich, weshalb man diese intensive Verwendungsart nicht allenthalben einbürgert, zumal von allen Ärzten und in allen Gesundheitschriften der hohe Wert des Obstes gepredigt wird, hauptsächlich für die Kinder. Diese Verwendungsart hat zudem den Vorteil, dass das Sauerobst nicht eine so überwiegende Bedeutung hat, sondern auch Birnen und Süssäpfel und Dörrobst ausgiebig verwendet werden können, worüber namentlich solche froh sind, denen wegen Dispepsie das Sauerobst nicht so zuträglich ist. Sicher würden diese gemischten Obstgemüse in allen andern Landesteilen bald ebenso beliebte Volksgerichte wie da, wo sie seit jeher eingebürgert sind, und zwar bei reich und arm. Für die ärmern Volkskreise würden sie zudem billiger als alle andern Nahrungsmittel und gleichzeitig gesünder sein.

In feiner Aufmachung könnten diese Gerichte zum Vorteil der Hotelliers und der Gäste gar wohl auch auf den Hotelischen eingebürgert werden. Sie würden da vielfach für die Gäste zur wahren Wohltat. Ausser den Fleischgerichten, worauf man sich bei uns ja gut versteht, ist im allgemeinen die Gemüseverpflegung in unsern Hotels, insbesondere in den Berghotels, recht dürftig und monoton. Kartoffeln, Teigwaren und Salat dominieren meist in ungemüthlicher Ausschliesslichkeit. Und mit der Monotonie ist für sehr viele nicht getan, denn diese Einseitigkeit ist für magenschwache Leute, und diese bilden ein grosses Kontingent, und dann namentlich auch für Kinder nichts weniger als zuträglich. Der saure Apfel, der dafür gelegentlich zum Dessert erscheint, oder das Apfelkompott, oder der Apfelkuchen, bilden uns weniger einen ausreichenden Ersatz, als das Sauerobst nicht allen gut be-

kommt. Die Hotelliers, welche in der gegenwärtigen Zeit so schwer zu kämpfen haben, haben ein grosses Interesse daran, dass man in unsern Sommerfrischen gute Kuren macht. Man darf nicht einseitig bloss auf die Bergluft abstellen, eine zuträglichere, erfrischende und nervenstärkende Verpflegung ist ebenso wichtig. Und da heisst es schliesslich alles auf dieses höchste und wichtigste Ziel einstellen.

Eine intensive zielbewusste Propaganda der Interessenverbände, Haushaltungs- und Kochschulen und gemeinnützigen Gesellschaften würde hier gewiss schöne Erfolge zeitigen.“

Nachschrift der Redaktion. Schon vor, während und nach dem grossen Kriege, namentlich aber zur Zeit der noch in aller Erinnerung stehenden Rationierung des täglichen Lebensbedarfes ist in diesem Blatte der verstärkten Verwendung von Obst und Gemüse für die Hotellafel wiederholt das Wort geredet worden. Und mit Erfolg, denn die Parole „mehr Gemüse und weniger Fleisch“ hat ihre Anhängerschaft seither beständig erhöht. So einfach, wie man nach den obenstehenden Zeilen schliessen könnte, ist allerdings die Sache nicht, da die Hinübernahme so bodensändiger, gemischter Platten (Kartoffeln mit Obst) in das Küchenregime der Fremdenhotels ohne Zweifel manchem Nasenriempfen rufen würde. Trotzdem sollte der vermehrte Obstverbrauch auch seitens der Hotellerie alle Aufmerksamkeit geschenkt werden, zumal es sich dabei um eine direkte Förderung unserer Landwirtschaft handelt, die nach der Abstimmung vom 3. Juni ihres Obssegens offenbar nicht mehr froh zu werden vermag. Die gegenseitige Unterstützung liegt im Interesse aller einheimischen Erwerbskreise und muss zum Wohle der Gesamtheit allüberall nachhaltig gepflegt werden. Der Appell an die Hotellerie zu vermehrtem Obstverbrauch wird daher, wie wir die Dinge beurteilen können, nicht ungehört verhallen, wenn auch vielleicht da und dort in Hotelleriekreisen die Bemerkung fallen dürfte, sowohl das Tafel- wie das Kochobst möchte nachgerade wieder zu annehmbaren Preisen in den Handel gebracht werden.

Was sodann die angeclönte Monotonie der Gemüseverpflegung namentlich in den Berghotels anbelangt, so nehmen wir diese Uebertreibung mit in Kauf, angesichts des Zweckes des „Bund“-Artikels, der dem guten Ziele dient, ein weiteres Publikum auf die Bedeutung und den gesundheitlichen Nutzen des Obstkonsums aufmerksam zu machen. Wir wissen, dass in solchen Propagandaartikeln gewöhnlich etwas stark aufgetragen wird, wir wissen aber auch, dass punkto Abwechslung in der Speisefolge die Hotellküche einen Vergleich mit dem Privatlaushalt nicht zu scheuen braucht!

„Das Mekka der Pfadfinder.“

„Wir lesen im englischen Pfadfinderorgan „The Scouter“ einen Artikel aus der Feder des „Internationalen Commissioner“, Mr. Hubert Marlin, über das internationale Pfadfinderheim in Kandersteg. Das das Pfadfindertum auch für die Hotellerie und die Förderung des Reiseverkehrs von Bedeutung ist, seien die Ausführungen hier auszusweise wiedergegeben. Mr. Marlin schreibt u. a.:

„Dank den Bemühungen und der Initiative des Schweizerischen Pfadfinders Major von Bonstetten konnten wir ein ausgezeichnetes Chalet in Kandersteg als internationales Pfadfinderheim erwerben. Ich bin überzeugt, dass britische Scouts in grosser Zahl sich dort befinden werden. Das Chalet ist 10 Minuten vom Dorfe, enthält 38 Räume und bietet reichlich Platz für 150 Pfadfinder, ein benachbarter Bergbach gibt Gelegenheit zum Baden. Ein besserer Ort für Bergaufstieg und Klettertorten lässt sich nicht denken. Kandersteg wird nach meiner Ueberzeugung zum Stelldichein der Pfadfinder aller Länder werden und eine grosse Rolle spielen in der Entwicklung eines weltumfassenden Bruderbundes. In der Pfadfinderverwaltung führen alle Wege nach Kandersteg. Gehl alles gut, so kann die formale Eröffnung des internationalen Pfadfindertages im Juli stattfinden. Vorläufig steht das Chalet zur Verfügung für alle Pfadfinder von Organisationen, die im internationalen Bureau eingetragene sind.

Die Gesellschaft, die das Heim erworben hat, besteht aus dem Schweizerischen Pfadfinderbund (Major von Bonstetten), dem holländischen Pfadfinderbund (Dr. Th. Egidius), dem Schweizerischen Verkehrsverein (7 Red.) und dem Boy Scouts International Bureau. Dieses Bureau erhielt die zur Beteiligung nötigen Mittel von Mr. F. F. Deaboy. Antje zu Fr. 1000.000 sind noch zu verborgen.“

Der Verfasser versichert sich der Sympathie und Unterstützung durch die Bevölkerung Kanderstegs, besonders der Hotelliers, von denen er die Herren Trog, Dettelbach und Müller erwähnt. Sie seien an der Entwicklung Kanderstegs zum Mekka der Pfadfinderei stark interessiert. Man hofft, dass Angehörige und Freunde der Pfadfinderei den Wunsch haben werden, den herrlichen Fleck Erde kennen zu lernen.

Mr. Marlin erwähnt mit grosser Begeisterung die Eindrücke, die ihm bei seinem Aufenthalt im Garten Europas hinterlassen hat. Er besuchte mehrere Pfadfindertage in der Schweiz und es wird viele unserer Leser interessieren, was „The Scouter“ darüber berichtet:

„Einen gewaltigen Eindruck machte mir der richtige Pfadfindertypus („the real Scoutiness“) all dieser Lager und der mutigen Geist, der überall herrschte. Die zwei hervorsteckendsten Merkmale aller Lager waren vielmehr die Fröhlichkeit aller Pfadfinder und die Sauberkeit in allen Dingen. Die Lagerplätze waren ideal gewählt, die Drahtgitterzäune gut angebracht, die angrenzenden gut improvisiert und alle Teilnehmer schienen vor

Lebensfreude förmlich überzuschäumen. Ich sah nirgends ein Glockenzeil und hörte nie ein Horn. Unsere Schweizer Pfadfinderbrüder haben nichts übrig für die Bildung von Musikern. Ich kann mir auch nichts denken, das weniger in den Glanz und die Stille der Berge passt, als eine Blechmusik.“

Zur Revision des Wirtschafts-gesetzes im Kanton Baselstadt.

III.

(Fortsetzung.)

Weitere Punkte betreffen die Öffnungszeit am Morgen und das Verbot des Ausgeschankens von Branntwein Wasser vor morgens 8 Uhr. Die Wirte beifürworten eine Vorrichtung der Öffnungszeit auf 4 Uhr, namentlich mit Rücksicht auf die Morgenspaziergänger, denen in den Sommermonaten die Möglichkeit geboten werden sollte, bei ihren Ausflügen in die Landgemeinden (Riehen, Belfingen, St. Chrischona) schon um diese Zeit eine Erfrischung (Kaffee, Milch) zu sich zu nehmen. — Bezüglich des Ausschankes von Spirituosen in den Morgenstunden sind sie geneigt an den anlässlich der Besprechungen mit der Grossratskommission gemachten Vorstellungen festzuhalten. Die Beibehaltung der im Entwurf vorgesehenen Bestimmung würde ihres Erachtens die ganze Vorlage gefährden, da sie sämtliche Anhänger eines vernünftigen gemässen Alkoholgenusses auf den Plan rufen würde und sich übrigens — näher betrachtet — als verfassungswidrig unzulässige Beeinträchtigung der persönlichen Freiheit des Staatsbürgers qualifiziert. Ganz abgesehen hiervon aber wird die Vorschrift ihren Endzweck, den Genuss von Schnaps und damit der Trunksucht entgegenzuwirken, niemals erreichen, da jeder Liebhaber eines Morgenschnapsleins sich dasselbe ohnehin verschaffen wird, sei es auf dem oft langen Wege zur Arbeit in den frühen Morgenstunden — d. h. in den benachbarten Landgemeinden — sei es durch den vorsorglichen Einkauf am Vorabend. Die Promotoren des Verbotes wollen oder mögen sich doch nicht bilden, mit dieser Bestimmung den „Alkoholismus“ nur den geringsten Abbruch zu tun. Hinzukommt, dass ein „Schlag ins Wasser“ werden, da alle jene Schwärzler, Fuhrlaute usw., denen ein harmloses Gläschen auch am Morgen zu gönnen ist und rechtens gehört, den Weg „zur Quelle“, wie oben angedeutet, schon finden werden. Dabei birgt das Verbot die ernste Gefahr in sich, dass die Leute, wenn sie sich ihren Morgenschnaps auf Umwegen beschaffen müssen (z. B. durch Einkauf in den Kleinhäusern am Vorabend, es dann nicht an einem Gläschen bewenden lassen und dass die Menge des Schnapses in die Familie verlegt wird. Die Folge davon wird eine enorme Zunahme der Trunksucht in Haus und Familie sein, wobei sogar die Hausmutter und Kinder grossen moralischen und physischen Gefahren ausgesetzt werden. — Sodann wird von dem Verbot niemand Gewinn und Nutzen ziehen, als die Wirte der benachbarten Landgemeinden und das Bahnhofbuffet, das dem kantonalen Wirtschaftsgesetz nicht unterstellt ist und nicht unterstellt werden kann. Das Verbot ist aber auch unklar in Hinblick auf die Hotellerie, deren Gäste sehr oft zur Abreise in den frühen Morgenstunden genötigt sind und gerne einen kleinen Vorrat an Getränken mit auf die Reise nehmen. Diese Möglichkeit würde jedoch durch das Verbot unterbunden und damit eine ganz unzulässige Bevormundung des reisenden Publikums statuiert.

Zusammenfassend muss zu diesem Punkt bemerkt werden, dass die Beibehaltung des Verbotes den Wirkkreisen den Zwang auferlegen würde, an dem Souverän zu verstoßen und die durch das Gesetz das Referendum zu ergreifen.

Ins gleiche Gebiet fällt auch die Frage des Offenhaltens der Wirtschaften am Sonntagvormittag. Man ist geradezu erstaunt, diesem Antrag der Kommission auch im Entwurf zur zweiten Lesung zu begegnen, nachdem anlässlich der Beratungen (Januar 1923) über das Ruhetagsgesetz das Plenum des Grossen Rates zu dieser für den Wirtestand sehr wichtigen Frage ein wichtiges und wichtiges Stellung bezog. Ist jene Stellungnahme der Kommission unbekannt oder glaubt sie, auf dem Umwege über das Wirtschaftsgesetz ihr nicht genehme Vorschriften des eben erst aus der Taufe gehobenen Ruhetagsgesetzes illusorisch zu machen? Materiell ist in Sachen zu sagen, dass das Verbot der Konsumation vor halb 11 Uhr vormittags eine schwere Beeinträchtigung des freien Gastgewerbetriebes darstellen würde und daher für das Gastgewerbe nachteilig ist. Vor allem im Hinblick auf die auswärtigen Besucher der Bäder, die doch auch Sonntag vormittags das Bedürfnis nach irgendeiner Erfrischung haben dürften. Wir nennen hier nur die Besucher unserer historischen Stätten, unserer Museen und Kunstsammlungen, sowie des Zoologischen Gartens. Diesbezüglich mag auch ein Hinweis auf die Verhältnisse in England und Amerika gestattet sein. Trotz der sehr strengen Ruhetagsgesetzgebung ist in diesen Ländern die Bewirtung Fremder zu jeder Tagesstunde, d. h. auch während des Gottesdienstes gestattet. — Das Verkehrsmoment spielt also auch hier eine sehr wichtige Rolle. Dann aber enthält die Vorschrift des § 14. Art. 2 insofern einen kapitalen Nonsens, als z. B. ihre strikte Respektierung dem Verbot gleichkäme, einem Hotelgast, der vielleicht mit dem 10-Uhr-Zug verreiselt, eine halbe oder ganze Stunde vorher einen Imbiss, bestehend aus Tee, Schinken oder Aufschnitt, zu servieren. Wir können nicht glauben, der diese Bestimmung einerseits als auswirkend Wider sinnig, guthessend und können noch weniger annehmen, der Rat beschliesse zur gleichen Frage innerhalb weniger Monate prinzipiell verschieden. Erwägt sei noch, dass die hier angezogene Bestimmung mit einem Grund bildete, weshalb in der Volksabstimmung vom 29./30. Januar 1921 die damalige Vorlage zum Ruhetagsgesetz verworfen wurde und wir geben hiermit zugleich die feste Erklärung ab, dass die Beibehaltung des Artikels uns auch diesmal an die Seite der Referendumsfreunde führen würde.

(Schluss folgt.)

Versorgungsfragen

Die Brotversorgung der Schweiz.

Die vom Bundesrat ernannte Studienkommission zur Prüfung der Frage der Sicherung der Brotversorgung der Schweiz hat dem Bundesrat einen ausführlichen Bericht zugestellt, abcs dem Entwurf zu einem Bundesgesetz für eine monopol-

freie Brotversorgung. Dieser Entwurf beruht laut Tagespresse im wesentlichen auf folgender Grundlage:

Der Bundesrat sorgt für die Sicherung der Brotversorgung des Landes, indem er den einheimischen Getreidebau fördert, Brotgetreidevorräte anlegt und die Getreidemüllerei leistungsfähig erhält. Er fördert den einheimischen Getreidebau durch Hebung der Wirtschaft des Anbaues von Brotgetreide und durch Unterstützung der Bestrebungen zur Hebung der Technik des Getreidebaus und zur Verbesserung des Saatgutes. Zur Deckung der Kosten für die nach Massgabe dieses Gesetzes zu treffenden Massnahmen wird auf Brotgetreide ein Einfuhrzoll von 2 Fr. für 100 Kilo erhoben. Wer für eigene oder fremde Rechnung inländisches Brotgetreide zu Backmehl verwendet, hat in einem bestimmten Verhältnis Anspruch auf Einfuhrscheine, die zur zollfreien Einfuhr von Weizen berechtigen. Der Bund hält als Notbestand ständige Brotgetreidevorräte, die in der Regel zur Deckung des Saatgutes und der Vorräte während mindestens zwei bis drei Monaten ausreichen. Die Vorräte werden erhöht, wenn es die politische Lage für geboten erscheinen lässt. Der Bund sorgt für zweckmässige Einlagerung der eidgenössischen Brotgetreidevorräte in Lagerhäusern und Mühlen, die in militärischer und wirtschaftlicher Hinsicht dazu geeignet erscheinen. Der Bund trifft die erforderlichen Vorkehrungen für die Erhaltung einer leistungsfähigen Getreidemüllerei als lebenswichtiges Gewerbe des Landes. Die Erträge des Zolls auf Brotgetreide werden einem besonderen Getreidefonds zugewiesen. Zur Durchführung dieses Gesetzes wird eine eidgenössische Getreideverwaltung errichtet, die dem eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement untersteht. Sie besorgt nach den Weisungen des Bundesrates die Verwaltung der Brotvorräte und des Getreidefonds, sowie die Ausstellung der Einfuhrscheine. Der eidgenössischen Getreideverwaltung ist ein Sachverständigenrat mit beratender Stimme beizugeben, der Vertreter des Bundes, sowie der Brotgetreidebauern, Müller, Getreidehändler und Konsumenten besteht, die vom Bundesrat ernannt werden. In Not und Kriegsfall beschliesst der Bundesrat über die bestimmungsgemässe Verwendung der eidgenössischen Brotgetreidevorräte. Er ist überdies ermächtigt, die Ausfuhr von Brotgetreide und Mahlerzeugnissen aus solchen zu untersagen, die Verfüllung von mahlfähigem Brotgetreide und von menschlischer Nahrungsmittelartigen Mahlerzeugnissen zu verbieten, Vorschriften zum Zwecke möglichst sparsamer Verwertung des Brotgetreides zu erlassen, das sich im Lande befindliche Brotgetreide zu beschlagnahmen und für die allgemeine Versorgung einzuziehen. Falls der Bundesrat von diesen Befugnissen Gebrauch macht, hat er der Bundesversammlung in jeder Tagung über die von ihm getroffenen Massnahmen Bericht zu erstatten, welche dem Bundesrat, dem Sachverständigenrat und dem Reichsrat zur Kenntnis zu bringen sind. Die Dauer von fünf Jahren erlassen, worauf zu prüfen ist, ob es unverändert in Kraft bleiben oder gemäss den gemachten Erfahrungen abgeändert werden soll.

Technische Rundschau

Drahtlose Telegraphie.

(Einges.)

Diese modernste technische Errungenschaft erobert sich auch das Hochalpen resp. unsere Bündner Kantone. Nachdem bereits längere Zeit ein Kurgast seine eigene drahtlose Verbindung mit Paris, London, Manchester, Königsberg, Genua etc. besessen hatte, hat das Sanatorium Altein in Arosa eine Einrichtung für drahtlose Telegraphie angeschafft, die nicht nur mit grösster Klarheit und Reinheit Konzerte und Vorträge aus den internationalen Zentren, wie Paris, London etc. grösserer Zuhöreremenge vermittelt, sondern mittels sinnreicher Schaltungen es ermöglicht, dass in jedem beliebigen Zimmer jeder Kurgast abgeschlossen werden kann. Für Patienten, die monatelang ans Zimmer oder Bett gefesselt sind, ist damit das Anhören von grösseren und kleineren Konzerten etc. eine angenehme Unterhaltung. Das Erdbeben in Japan wurde auf diese Weise schon wenige Stunden nachher durch London an die Hauszentrale gemeldet.

Gliederzüge für Strassenbahnen. Während in Deutschland gegenwärtig die Strassenbahnen eine schwere wirtschaftliche Krisis durchmachen, weil die durch die Geldentwertung bedingten Tarifhöhen dem Bevölkerungszuwachs in einigen amerikanischen Städten entgegenwirken, so ist in Deutschland, dass man auf Mittel zur Steigerung der Leistungsfähigkeit sieht. Das gilt z. B. für die in mächtigem Emporblühen begriffene Stadt Detroit. Hier will man jetzt daran gehen, den Gedanken der Gliederzüge, der wohl zuerst bei den englischen Eisenbahnen versuchsweise durchgeführt wurde, auf die Strassenbahn zu übertragen. Bei diesem System ruhen die Wagenkasten nicht mehr jeder für sich auf Rädern, sondern die zusammenschliessenden Enden zweier Wagenkästen werden auf eine gemeinschaftliche Achse, bzw. ein Dreigestell aufgesetzt; es wird also an Achsen und Rädern gespart und gleichzeitig eine sehr sinnige Verbindung der Wagen untereinander hergestellt, die das sonst bei Strassenbahnen häufig beobachtete Schaukeln der Wagen, das die Gleise stark abnutzt, unmöglich macht. Gleichzeitig gestaltet die Konstruktion für das Ein- und Aussteigen beschleunigt über den Boden zu legen, so dass der Verkehr rasch und bequem vollzieht. Gegenüber einem Strassenbahnwagen mit Anhänger, der in Detroit jetzt 29 Meter lang ist, 33 Tonnen wiegt und 101 Sitzplätze bietet, wird der aus 3 Wagenkästen bestehende Gliederzug 34 Meter lang, 39 Tonnen schwer sein und 155 Sitzplätze aufweisen. (N. Z. Ztg.)

Kleine Chronik

Villars sur Ollon. Wie bekannt, ist im März dieses Jahres Herr L. J. Bucher, nachdem er vier Jahre lang mit bester Eifer die Kultur des Kulturbauern gezeugen zur Übernahme der Direktion des Pera Palacehotels. Ebenso war Herr Bucher von der betreffenden Hotelgesellschaft als Generaldirektor verschiedener noch zu gründender Hotels in Aussicht genommen worden. Wie wir erfahren, hat nun Herr Bucher

inen Ruf als Generaldirektor der Villars Hotels: Villars Palace, Grand Hotel Muveran und Parc Hotel erhalten. Herr Bucher wird diesem ehrenvollen Ruf Folge leisten und seine neue Stellung am 1. Oktober anreten. Wir heissen Herrn Bucher in der Schweiz wieder aufs beste willkommen und nehmen gerne an, dass ihm auch in seiner neuen Stellung wieder Erfolge beschieden seien.

Verkehrswesen

Verbindung Holland-Basel. Die Niederländischen Eisenbahnen teilen mit, dass die Züge 27 und 28 Amsterdam-Basel und zurück bis einschliesslich 15.16. September täglich für den allgemeinen Verkehr laufen. Nach dem 16. September verkehren diese Züge bis auf weiteres dreimal wöchentlich und zwar ab Basel je Dienstags, Freitags und Sonntag, ab Amsterdam je Montags, Donnerstags und Samstags.

Ergebnis der Sommerkurse des Postautoverkehrs auf den Alpenstrassen.

	1922 Juli 1923	1922 Juli 1923	1922 Juli 1923
	Reisende	Einnahmen	
Grd. St-Bernard (ab 4. VII.)	227 1108	986.- 9547.-	
Sion - Les Aiguilles	945 764	3486.- 2985.-	
Sion - Vex	558 760	1932.- 2639.-	
Simplon	940 1081	6954.- 10116.-	
Freibur - Bullel	509 2127	600.- 3971.-	
Schwarzenburg-Guggisberg	143 1025	558.- 2547.-	
Grimstal (Durchg. Betrieb ab 11. VII.)	3006 3447	37.209.- 40.041.-	
Furka	3438 4300	32.466.- 43.357.-	
Gotthard (ab 2. VII.)	787 1021	4857.- 7346.-	
Oberrhein	1793 2598	16.138.- 25.301.-	
Nielsen	1589 1905	14.323.- 19.229.-	
Einsiedeln - Oberberg	320 1577	1167.- 4990.-	
Chur - Tüfencastel	6547	5969	35.981.-
Tüfencastel Julier - St. Moritz	(2023)	30.202.	(18.342.-)
Reichenau - Waldhaus Firms	3069 3805	16.675.- 21.527.-	
Thun - Bernhards - Mexico	3789 4222	26.593.- 31.448.-	
Melalp	4477 6448	28.773.- 37.001.-	
Oten	1032 1924	10.179.- 18.446.-	
Saals - Pfunds	1658 1796	7627.- 8608.-	
Total	34827 47900	240.725.- 343.322.-	

Kraftwagenkurse betrieben durch Unternehmer auf Rechnung der Postverwaltung.

	1922 Juli 1923	1922 Juli 1923	1922 Juli 1923
	Reisende	Einnahmen	
Gstaad - Pillon - Diablerets	367 936	1265.- 3383.-	
Château d'Oex - Le Saey	579 908	2167.- 3378.-	
Aigle - Courmayeur	320 325	1003.- 1092.-	
Be - Les Plans	399 369	1036.- 1288.-	
Trösel - Morgins	39 627	146.- 2836.-	
Sembrancher - Lourier	376 1013	809.- 2268.-	
Olion - Chiesires	154 444	354.- 1291.-	
Orschwaben - Melrich	84 125	49.- 95.-	
Olion - Lestail - Bod	833 582	1137.- 823.-	
Gisikon - Eschbach	94 132	84.- 112.-	
Ragaz - Vitis	153 589	691.- 325.-	
Total	3398 6050	9091.- 10591.-	

Auslands-Chronik

Alexandrien. Zum Direktor des Hotel Claridge in Alexandrien in Aegypten ist Herr F. Giger, der dieses Sommer das Hotel du Lac in Guntlen geführt hat, gewählt worden. Herr Giger, der bereits in grossen Hotels des In- und Auslandes in leitender Stellung tätig war, tritt seinen neuen Posten anfangs Oktober an.

Fremdenfrequenz

Amliche Fremdenstatistik für den Kanton Graubünden. In der Woche vom 18. zum 24. August waren in Graubünden anwesend: Schweizer 11827; Amerikaner 1156; Engländer 1828; Deutsche und Oesterreicher 1822; Franzosen und Belgier 863; Griechen 140; Italiener 900; Niederländer 1455; Russen und Polen 82; Skandinavier 191; Spanier und Portugiesen 241; Tschechen und Ungarn 186; Balkanstaaten 75; Andere Nationen 193; total 21,044 (1922: 15,386).

Luzern. (E. P.) Die Zahl der im August 1923 in Luzern abgesehenen Gäste ist auf 35,040 gesiegen, womit die Augustfrequenz von 1922 um 2539 Personen übertrafen wird. Die Gäste verteilen sich auf folgende Nationalitäten: Schweiz 5543 (1922: 6538); Belgien und Luxemburg 350 (967); Deutschland und Oesterreich 1407 (178); Frankreich 903 (1843); Grossbritannien 14,775 (10,821); Holland 2204 (1897); Italien 287 (341); Spanien und Portugal 300 (247); Vereinigte Staaten und Canada 7486 (7817); Verschiedene Länder 1785 (1234).

Vermischtes

Kalenderreform. Das Verkehrskomitee des Völkerbundes beendigte kürzlich seine Arbeiten über eine einheitliche Kalenderreform in Anwesenheit von Vertretern des Hl. Stuhles, des Oekumenischen Patriarchates und des Erzbischofs von Canterbury. Das Komitee stellte fest, dass eine Kalenderreform keine unüberwindlichen religiösen Hindernisse begegnen, dass sie aber speziell im Falle der Festsetzung des Osterfestes ohne vorläufige Verständigung unter den verschiedenen kirchlichen Gemeinschaften nicht möglich sei. Es wurde eine Spezialkommission ernannt, dem auch die Vertreter der erwähnten Kirchen und der Präsident der internationalen Handelskammer Willis H Booth angehören. Dieses Komitee soll die Regelung der Frage an die Hand nehmen.

Auf der Milchstrasse zu Volkswirtschaft und Fremdenverkehr.

Die Verkehrsinteressenten unseres Landes können sich gratulieren, dass in der schweizerischen Milchkommission Leute sitzen, die auch

für den Fremdenverkehr Verständnis besitzen. Diesem Verständnis ist auch Hr. Milton Hartmann, Direktor des Instituts für schweizerische Schulkinematographie, in weitem Masse entgegengekommen. Er hat dem ersten Teil des schweizerischen Milchfilms — der nun mit den hervorragenden Vertretern der schweizerischen Milchindustrie nach dem internationalen Milchkongress nach Washington geht — jene Merkmale aufgegriffen, die den Film auch verkehrspromotivisch so wertvoll machen. Viele Momente der Milchwirtschaft — dieses Zusammenwirken urwüchsiger Zustände und gewaltiger Naturerscheinungen sind ja gerade dasjenige, was auf den Besucher unseres Landes den packenden Eindruck der Eigenart und Schwermüdigkeit macht. Und gerade dieses Nebeneinander der bodenständige Mensch mit seinen Haustieren, Kühen, Stieren, Ziegen, Schweinen, in grossartiger Umgebung, sowie eine ebenso abwechslungsreiche als architektonisch seltene Kultur ist in dem neuen, ersten Film der schweizerischen Milchkommission so reizvoll und fesselnd. Es ist aber auch wirksam und für unser Land und seine Naturschönheiten ebensowenig verbend, wie für unsere Milchprodukte, für welche ja dieses volkswirtschaftliche Laubfeld in erster Linie geschaffen worden ist. Ein besonders glücklicher Umstand bei diesem Film, der auch volkswirtschaftlich eigenartige Bilder enthält, war die Notwendigkeit, unseren verschiedenen Viehrassen in der Ostschweiz, im Appenzellerland, im Tessin, im Greyzerland, Wallis und Simmental nachzugehen. Auch darin bietet ja unser kleines Land seine reiche Musterkarte. Der Film wurde vergangenen Samstag zum ersten Mal im Kino Metropole in Bern, das seine Räumlichkeiten in sehr bewundernswürdiger Weise zur Verfügung stellte, den geladenen Gästen der Milchindustrie etc. vorgeführt. Das Haus war überfüllt. Herr Professor Peter von der Molkereischule Rütli sprach einleitend über Zweck und Ziele des Films. Er erklärte dann auch die einzelnen Abschnitte desselben. Dies war umso nötiger, als die Lauffeit — als für Amerika berechnet — in englischer Sprache auf der Leinwand besprochen werden konnte. Am Schluss noch im besonderen sorglichen Mühewald der Genossenschaft schweiz. Schul- und Volksskolen, die immer mehr ihrer Aufgabe gerecht wird, ein unentbehrliches Instrument öffentlicher Aufklärung zu sein. Die Eingeladenen verdankten die prächtige Darbietung aus herzlichste.

Literatur

„Am häuslichen Herd“. Das Augstheft dieser Familienzeitschrift ist aussergewöhnlich reich an Illustrationen. Fünf davon führen uns in die hohen Berge, 4 an den schönen Genesersee und 5 in die schlosser-gesegnete Ostschweiz, während andere Bilder uns die Vorgänge beim Essen und

Trinken demonstrieren und über ein Kapitel aus der Tätigkeit der Verdauungsorgane und der Blutzirkulation und dem Blutlauf aufklären, das zum Schaden so vieler nur wenigen bekannt ist. Man abonniert bei den Postanstalten oder beim Bureau der Pestalozzigezellschaft, Rüdtenplatz 1, Zürich 1. Einzahlungen — der Abonnementspreis beträgt nur Fr. 6.— für 12 Monatshefte — beliebe man auf Postcheckkonto VIII 1669 zu machen.

Menu- und Speisekarte. Ein Leitfaden für die Zusammensetzung von Mahlzeiten jeder Art, von M. Richter, Küchenmeister. Heinrich Killinger, Kochbuchverlag, Nordhausen. Preis Grundzahl Mk. 3.— (frankiert 3.75) mal jeweilige Schlüsselzahl (z. B. 1,200,000). — Der als Fachschriftsteller durch seine „Kochkunstabibliothek“ bestens bekannte Verfasser schildert und erklärt hier in anschaulicher und wohlwollender Weise die sachgemässe Aufstellung eines Menus und setzt damit den Koch und Kellerer in den Stand, jederzeit mit Leichtigkeit sowohl Mahlzeiten jeder Art und jeden Umfangs, als auch grössere und kleinere Restaurations-Speisekarten zusammenzustellen. Diese Aufgabe wird noch wesentlich erleichtert durch die grosse Zahl der in dem Werkchen enthaltenen Musterfrühstücks-, Hauptmahlzeiten und Abendessen, sowie die Gruppe „120 grössere und kleinere Mahlzeiten für alle Jahreszeiten“. Für das Restaurationswesen sind 17 Speisekarten aus der neueren Praxis beigefügt, die uns ebenfalls wertvolle Fingerzeige für die Praxis im Restaurant und Hotel geben. Dass die meisten Menus in Gegenüberstellung deutsch und französisch abgefasst sind, wollen wir besonders lobend hervorheben. Der Verfasser hat mit diesem Werke sicher allen gastwirtschaftlichen Angestellten einen grossen Dienst geleistet, so dass wir die Anschaffung des Buches nur bestens empfehlen können.

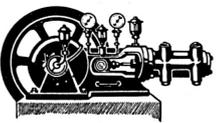
Briefkasten der Redaktion

An H. B. in L. Besten Dank für Ihre Zuschrift. Wir haben auf den Trick des Bureau Tourisme International, Liège (Belgien), schon früher aufmerksam gemacht, als das Unternehmen noch unter anderer Flagge segelte. Auf den Köder solcher „Gratis“-Insertionen dürfte allerdings kein Hotelier hereinfallen, der die Bestellkarte vor der Unterzeichnung sich genau ansieht, kann doch von kostenloser Reklame nicht mehr die Rede sein, sobald für die 12 Belegnummern der für die schweizer. Fremdenwerbung übrigen werlosen Publikation 15 Schweizerfranken bezahlt werden sollen. Der zweckmässigste Bestimmungsort für derartige Offerten ist u. E. der Papierkorb.

Redaktion — Rédaction

A. Maltli. A. Kurer. Ch. Magne.

Kühlmaschinen
hochwertige, Kohlen säure- und Ammoniak-System für Metzgereien, Hotels, Molkereien und Lebensmittel-Industrie



L. A. RIEDINGER
A.-G. für Kühlmaschinen
ZÜRICH, Sihlquai 65

Oberkellner - Sekretär - Chef de Service
4 Hauptsprachen, in allen Teilen des Faches bewandert, sucht Stelle. Eintritte jederzeit. Gefl. Offerten unter Chiffre G. R. 2560 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

TIROLER KETTMEIR
WEINE BOZEN
ÜBERALL ERHÄLTICH. HAUPTDEPOT: TEL. H. 740
G. KETTMEIR WEINIMPORT ZÜRICH

Verlangt überall die „Hotel-Revue“
J. COTTINELLI
CHUR

VELTLINER
OFFEN @ IN FLASCHEN @
A.-G. Möbelfabrik
Horgen-Glarus in Horgen
Vorteilhafteste Bezugsquelle in
MOBILIAR
für Restaurants, Cafés, Speisesäle, Vestibules etc.

Direktion
sucht Schweizer, tüchtiger Fachmann mit feinkundiger Frau (Kinder), beide deutsch und englisch erfahren, mit allerbesten Verbindungen, wenn möglich Jahresstelle, in oder Ausland, auch Lebensereignis. Event. Beteiligung nicht ausgeschlossen. Prima Referenzen. Anträge nach Vorlage von 3 Referenzen kirchlichen Gemeinschaften nicht möglich sei. Es werden eine Spezialkommission ernannt, dem auch die Vertreter der erwähnten Kirchen und der Präsident der internationalen Handelskammer Willis H Booth angehören. Dieses Komitee soll die Regelung der Frage an die Hand nehmen.

Import - Eier
Emil Meier-Fisch
Winterthur. 98

Stuhlflechter
übernimmt Arbeit in Hotels und Pensionen. 2304
Alfr. Aellig, Luzern, Kanelgasse 19, II.

Oberkellner - Sekretär
in allen Branchen sehr tüchtig, rezeptionsfähig, ausgezeichnete Kenntnisse in Deutsch, Italienisch, Franz., engl., spanisch sprechend, sucht Jahresstelle, evtl. auch als Erganz. Prima Referenzen. Offerten unter Chiffre H. C. 2343 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen in Argentinien ein Chaumonix altemunumertes, in blühendster Tätigkeit befindliches u. vollständig möbliertes
Hotel
Hoher Ertrag zugesichert. Ausser bei Dr. H. A. Dreier, Rechtsanwält, 10 Rue du Lac, Clarens. 6467

Hotel-Pension
in erstkl. oberländ. Sommer- u. Winterort, seit 30 Jahren selbst geführt und bei guter Kundschaft einbezogen, mit 70 Fremdenbetten etc., wird Familienverhältnisse halber verkauft. Liebhaber, die gute Anzählung leisten können, erlahnen Näheres unter G. M. 8439 Transitspostfach 856, Bern. 4706

Prima
Landgasthof
Nähe Fremdenkurort
im Kt. Bern, mit Tanzsaal, Gartenwirtschaft, Trinkhalle, Seebäder (25 für A. 4000), ausser Seezeit, ist mit ca. 100 lach. Land. Schenke etc. 2 Min. von Bahnstation, unter günstigen Bedingungen sofort zu verkaufen.
Sehr günstig für Küchenchef. Ausk. erteilt das Liegenschaftsbüro, Gr. Oberer, Olten, Sonnenhaldestrasse 29, 6470 P 1719 09.

MELFOR
Sie werden staunen was Ihre Gäste sagen
wenn Sie den Salat und Speisen in Zukunft nur noch mit „Melfor“ zubereiten. Dieses aromatische Kristallpulver mit Honigzusatz hergestellt, zubereiten. „Melfor“ ist sehr ausgiebig im Gebrauch und spart das Öl. „Melfor“ ist Magen- und Darmkrankheiten sehr zu empfehlen und der Gesundheit lieblich. „Melfor“ weil er eine pikante aromatische Würze ist. Täglich gehen Zeugnisse von ersten Hotels und Restaurants ein, verlangen Sie diese in Prospekt eines dgl. Muster.
Schweiz, Speise-Essig-Fabrik „Melfor“ Aarau.
Für Hotels, Pensionen und Restaurants Vorzugspreise. Goldene Medaille der I. Schweizer. Kochkunstausstellung in Luzern 1923.

Teppichhaus
Schuster & Co.
St. Gallen-Zürich

Billardtücher - Prima Qualität
für 100 Fr. fertig aufgemacht
Fr. Baeriswyl, Spezialist
Schindlerstrasse 20, ZÜRICH 6
Telephon: Hottigen 3509 (66)

GRANDS VINS CASTEL MELOS
BUS ET APPRÉCIÉS PARTOUT
Sous Concessionnaires:
Lambert Picard & Cie., Lausanne. 37a

Concierge-Condacteur
sprachkundig, sucht Stelle für kurze Wintersaison. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. -- Anfragen an O. Margeliat, z. Z. Hotel Victoria, Brig. 2340

Junger, solider Bursche
der schon 4 Jahre im Hotelfach tätig ist, sucht Stelle als
Kellnervolontär
würde evtl. auch eine Lehrzeit machen. Deutsch u. französisch sprechend. Eintritt 15. Okt. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre J. H. 2203 L. an Schweizer-Annoncen A.-G., Luzern. (2437)

Hotel-Silber
Versilberung, Vergoldung, Vernicklung sowie Reparaturen
jeder Art, (auch fremde Fabrikate) führt prompt u. tadellos aus die
BERNDORFER KRUPP METALL-WERK
AKTIEN-GESELLSCHAFT IN LUZERN 72
Annahme von Reparaturwaren durch alle guten Spezialgeschäfte.

Champagne MAULER
Für Küchenchef
Gesucht Chef, welcher über 20-25,000 Fr. verfügt, zur Abt. eines Associe in einem erstklassigen Comestibles-Restaurant wie: Tische, Stühle, Küchenbänke und Geschirre. Lieferung bis spätestens Ende September. Offerten unter Chiffre JH. 5636 Fr. an Schweizer-Annoncen A.-G., Trautenfels. 2339

Hotel - Porzellan
der Firma Fritz Bensingler, Mannheim, in jedem gewünschten Decor. fertig

Hotel - Silber
erster Marken. Neuversilberung, rosifreie Messer, sowie alle im Fach schlagende Artikel emittiert

Albert Barth
Zürich, Lavaterstrasse 59
Hotel- und Condifore-Artikel
Telephon Selna 38.35
J. H. 30117 Z 82

Neueinrichtung und Führung von Buchhaltungen
Bilanz-Abschlüsse
Revisionen 41

E. Eberhard
Briefdruckerei Bahnpfostfach 100, Zürich, Teleph. Kloten Nr. 37.

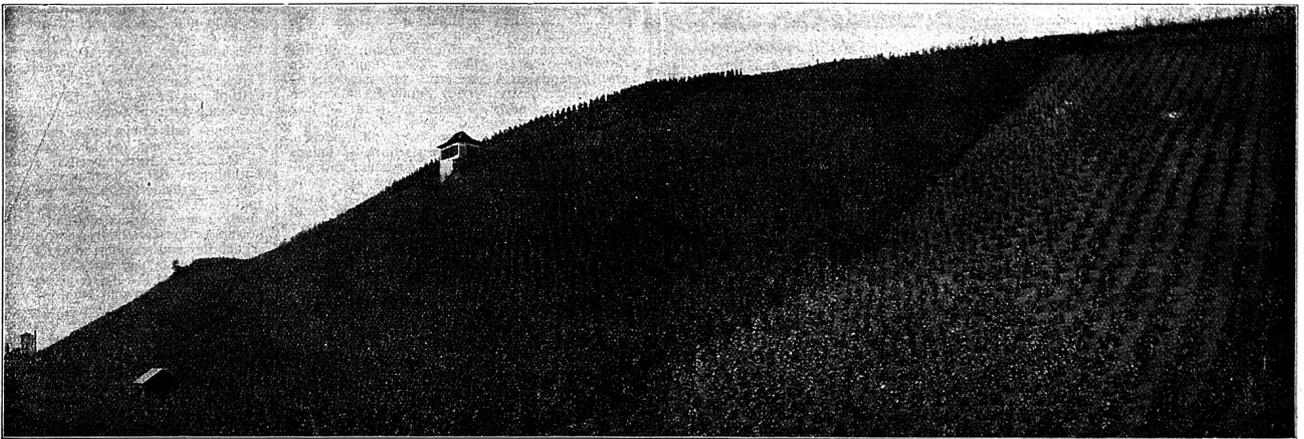
Occasion!
100 Stück
Bon-Bücher
mit 1680 Doppel-Coupons zu Fr. 2.50 per Stück
2000 Rollen

Krepp-Klosettpapier
zu Fr. 42.50 per 100 Rollen. Gute Krepp-Papier sind viel vorzuziehen als glatte Papier. Muster beider Artikel zu Diensten.
August Honer, Kreuzlingen
Papiermanufaktur. 2339

KAFFEE HAG
für Herz
Lungenkrankte

Portier
24 Jahre. Deutsch, Franz., Ital., sucht Stelle am 15. Oktober. Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter H. K. an Postfach 6647. Wehrst. J. H. 7201 Lz. 2846

Bodenwische
ist ein Verträglichkeit. — Unsere Bodenwische „Durabile“ ist absolut wasserfest, gibt Dauerzucht und ist ausgiebig im Gebrauch. Kessel 2, 5, 10, 15, 20, 25 kg.
Metallputz „Durabile“
Bestes Mittel zum Reinigen der Buffets und Tableaux Blechflächen 4, 5, 4, 5 kg.
„Durabile“ A.-G., Emmenbrunn



2357

Rebgut W. Amsler, an der „Sternhalde“ in Stäfa am Zürichsee - Sonnenufer

Altes erstklassiges Vertrauenshaus
für
Weine, Spirituosen, Kaffee, Tee.
Edm. Widmer, Haringstr. 17 Zürich 1
Genussmittel-Import. Kaffee-Großrösterei
Tel.: H. 2950.-Telegr. Adr. Brazil-Zürich

Hoteliers oder Restaurateure
die über die Wintermonate einen Kochkurs für Töchter, zur Erlernung der gut bürgerlichen Küche abzuhalten beabsichtigen, empfiehlt sich durchaus erfahrener Küchenchef als Kursleiter. Zu näherer Auskunft über Handhabung der Kurse gerne bereit. Anfragen beliebe man unter Chiffre Z. R. 2353 an die Schweizer Hotel-Revue zu richten.

Tüchtiger, erfahrener
Chef de réception
der 3 Hauptsprachen mächtig, von erstklassigen Häusern in Graubünden per 1. Oktober a. c. gesucht. Reflektiert wird auf nur erste Kraft. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Angabe der Gehaltsansprüche zu richten unter Chiffre C. S. 2349 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WELTE - MIGNON
aus herrschaftlichem Hause, sehr wenig gebraucht, Farbe schwarz, mit vielen Rollen, wegen Todesfall zu verkaufen. Lieferbar sofort, günstige Zahlungsbedingungen. Dasselbe ebenfalls ein **Zeiss-Fernrohr**. Anfragen unter Chiffre S. R. 2351 befördert die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT:
Hoteldirektion
von kleinerem, gutgehendem Stadt-Geschäft; späterer Kauf nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre O. G. 2355 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

CHIANTI BELLINI
Il Re dei Chianti
IUIGI GUSCETTI
FAJDO (Ticino)
Concessionario esclusivo per la Svizzera

Alleinige Depositare für Zürich und Ostschweiz. Guscetti & Antognini, Zürich. — Zentralschweiz: Josef Studer, Weisshof, Interlaken. — Baseltadt und -land: A. Mevio & Co., Basel.

LAUSANNE 1923  **SEPTEMBER 8.—23.**

VIERTES
SCHWEIZ. COMPTOIR
Nahrungsmittel • Landwirtschaft
Gartenbau • Geflügelzucht
Vieh-Märkte

2360

Diplomierter Badmeister und Masseur
bewundert in elektr. Behandlung sucht Stellung auf 1. Okt. Offerten unter Chiffre III. 3031 Fr. an Schweizer-Annoncen A.-G., Frauenfeld.

Spezialhaus für
Feine Veltliner
M. Christoffel & Cie., Chur

???

Verlangen Sie von uns Auskunft über unser neues Verkaufs-System von feinen Französischen Weinen, geeignet zum offenen Ausschank.
Lambert Picard & Cie., Lausanne.
Kapital-Interesse für alle.

 **ORIOLE**
für tannene Fussböden
verhindert das Spritzigwerden, ermöglicht das Wischen, aufwahrbar, hygienisch. Eine einmalige Imprägnierung hält 5 Jahre. Ueberall Referenzen. Seit 15 Jahren im Verbrauch. Prospekte gratis durch den Fabrikanten. **OTTO ED. KUNZ, Drogerie Edelweiss, THUN.**

2361

Kaiser's Kaffee-Geschäft
jahrelanger Lieferant zahlreicher
Restaurants und Hotels
stellt seine
feinen Kaffees und Tees
am
COMPTOIR SUISSE IN LAUSANNE
Gruppe I, Stand No. 65 aus.
Verlangen Sie Spezial-Offerte bei der Centrale Basel
Güterstrasse 311, Tel. 3704

95

Landgasthof
im Appenzellerland
(Nähe St. Gallen) wegen Todesfall sofort zu verkaufen. Jahresgeschäft (seit 27 Jahren gleicher Besitzer). Schöne, grosse und kleine Lokalitäten, Theatersaal, 250—300 Personen fassend, wo sämtliche Abendunterhaltungen und Konzerte der Vereine abgehalten werden, da einzig in seiner Grösse in der Gemeinde und Umgebung, 35 Fremdenbetten, Gartenwirtschaft, Garage und Stallung. — Verkaufspreis Fr. 120,000.— Anzahlung Fr. 30,000.— Für tüchtigen Fachmann gute Existenz. — Offerten unter Chiffre M. R. 2352 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Suche
für unsere langjährigen Concierge, Alter 42 Jahre, gewandt u. zuverlässig Stelle als Concierge, Conducteur oder erster Portier. P. Buol, Grand Hotel und Surselva, Waldhaus-Films.

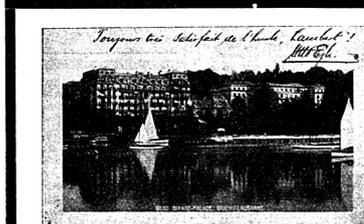
Hotel-Restaurant
in aufblühender Ortschaft der Ostschweiz, Eisenbahnknotenpunkt, direkt am Bahnhof, ohne Konkurrenz, ist aus freier Hand zu verkaufen für jüngere, tüchtige Fachleute seltene Gelegenheit. Hohe Rendite kann nachgewiesen werden. Nötiges Kapital 50 Mille. Ernsthafte Interessenten, nur Fachleute, erhalten nähere Angaben unter O. F. 9908 Z. an Orell Füssli-Annoncen, (O. F. e. 6593 Z. Zürich, Zürcherhof. 490.

PIANOS
Burger und Jakob
Schmidt - Flohr
Wohlfahrt - Irmiler
Kauf - Tausch - Miete
Teitzahlung 90
P. Meinel, Basel Steinen- vorstadt 3

Durchaus erfahrener, jüngerer Hotelier mit Sommergeschäft, sucht mit geschäftstüchtiger Frau
Direktion oder Posten als Chef de réception für Wintersaison. Tessin oder Genfersee bevorzugt.
Nähe auch Jahresstelle in Stadt an. — Prima Zeugnisse. — Offerten unter Chiffre A. R. 2350 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

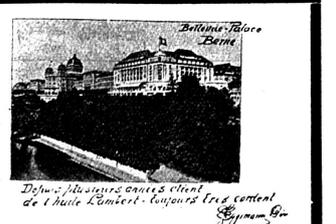
Genève
à remettre pour raison de santé
Hôtel 2me ordre
(évent. avec café-restaurant) très bien fréquenté, au centre de la ville. — Adresser offres: Messieurs **Roessinger & Bovel**, rue Général Dufour, 11, Genève.

Töchterpensionat CORTAILLOD
Villa des Prés bei Neuchâtel
Serioses Institut für junge Mädchen, welche den Studien obliegen. Französisch, Englisch, Italienisch, Handelsfischer, Klavier, etc. Unterricht durch tüchtige, diplomierte Lehrerinnen. Gute Verpflegung und Familienleben. Mässige Preise. Man verlange Prospekt und Referenzen. — Nimmt noch einige Anmeldungen für das Winter- und Frühjahrssemester an.



Les meilleures maisons n'emploient que l'huile Lambert, parce qu'elle est exquise!

Huilerie Lambert, Lausanne.



Depuis plusieurs années clients de l'huile Lambert - toujours très content
Bismarck
Bismarck

37

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel.



Nous prions Messieurs les Sociétaires de nous passer le plus tôt possible les commandes de médailles qui doivent être exécutées pour la fin de la saison d'été. Prospectus à disposition.

Bureau central de la S. S. H.

Nouvelles de la Société

Le Comité central

de notre Société s'est réuni vendredi et samedi derniers, au grand complet, dans la magnifique et hospitalière station de Zermatt, pour liquider un ordre du jour très chargé. Il s'est occupé notamment d'une série de questions concernant les assurances, la révision du contrat avec les compagnies d'assurances Winterthur et Zurich, assurance des vestiaires et des garages, assurances allemandes, etc.), puis de l'attitude de l'hôtellerie suisse vis-à-vis du projet de tarif général des douanes et de l'établissement de schémas pour la répartition des pourboires, schémas dont l'élaboration a été confiée à une commission spéciale. La représentation de la Société au prochain congrès hôtelier de New-York (Alliance internationale de l'hôtellerie) a fait l'objet d'un mûr examen. Elle comprendra M. A. Emery à Montreux, M. le Conseiller national Dr. H. Seiler à Zermatt, M. le Député Ch. F. Bullicaz à Lausanne et M. A. Stiffler-Vetsch à Davos. A cette déléation s'ajoutent les autres représentants de l'hôtellerie suisse, qui sont encore une fois invités à se faire inscrire à cet effet auprès du Bureau central, lequel leur fournira les renseignements nécessaires. Le Comité central a étudié également plusieurs questions relatives à la réglementation et au contrôle des prix, à la prochaine édition du Guide des Hôtels, à la création d'un supplément technique de la « Revue des Hôtels », aux rapports entre l'époque et la durée des vacances scolaires d'une part et la saison touristique d'autre part, à l'entrée en Italie de personnel suisse d'hôtel, à la législation sur la circulation automobile en Suisse et à d'autres sujets d'administration intérieure. Plusieurs affaires ont été renvoyées au Comité directeur pour étude et préparation d'une liquidation définitive. — Nous publierons dans notre prochain numéro un rapport détaillé sur cette importante réunion.

Au Comptoir suisse à Lausanne.

Répondant à une très aimable invitation, nous avons pris part dimanche dernier à la « Journée de la presse », organisée par l'administration du Comptoir suisse. Ce fut une manifestation réussie à tous les points de vue. Nous devons malheureusement nous borner à donner aujourd'hui une idée générale de ce que nous avons pu voir et admirer au Comptoir; mais nous reviendrons dans nos prochains numéros, dans des articles spéciaux, sur tout ce qui nous a semblé présenter un intérêt spécial pour l'industrie hôtelière.

Le programme de la « Journée de la presse » comportait tout d'abord, à neuf heures, une réception officielle par M. Henri Muret, ingénieur, directeur du Comptoir et M. A. Bonard, secrétaire de la Commission de presse et de publicité. Les journalistes parcoururent ensuite les différentes salles sous la conduite de M. Muret. A 12 h. 30 eut lieu un dîner officiel au Restaurant du Comptoir, exploité par la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Disons dès maintenant que le repas fut parfait comme menu, organisation et service. Il fut agrémenté de quelques toasts cordiaux, parmi lesquels nous citerons ceux de M. Méan, député, président de la Commission de la presse et de M. le Dr Hablützel, de Winterthur.

Une visite détaillée et sérieuse du Comptoir suisse donne certainement l'impression que cette grande entreprise est en plein développement et qu'elle est digne à tous égards du plus vif intérêt de tous les milieux ayant des rapports avec l'agriculture et avec l'industrie si complexe de l'alimentation.

Le premier Comptoir, celui de 1920, comptait 415 stands; nous en trouvons 454 en 1921, 560 en 1922, 622 en 1923. Beaucoup d'entre eux sont de grandes dimensions et consistent de véritables petites expositions spéciales. Il faut y ajouter les différents marchés-concours de bétail, ainsi que les expositions d'aviciculture, de cuniculture, d'horticulture, etc. On compte cette année 220 exposants nouveaux. La participation des cantons confédérés s'est élevée à 49 % du nombre total des adhérents.

L'organisation technique se perfectionne de plus en plus. C'est ainsi que l'entrée principale, transférée à l'est, permet d'avoir une vue d'ensemble dès l'arrivée. Le premier coup d'œil porte sur un immense jardin où les horticulteurs ont fait de véritables merveilles. A droite se trouve la halle de l'agriculture, avec une belle exposition de fromages et une laiterie modèle en pleine activité. A gauche, c'est la halle des matériaux de constructions agricoles, de l'horticulture et du mobilier campagnard avec deux annexes, un restaurant sans alcool et un cinéma industriel où se donnent également, plusieurs fois par jour, des auditions radiotéléphoniques du plus haut intérêt. Cette invention mérite toute l'attention de l'hôtellerie, qui tôt ou tard en tirera parti sur une grande échelle.

En face de l'entrée principale, à l'autre bout de la grande place magnifiquement fleurie, se dresse la façade imposante de l'immense halle de l'alimentation, bâtiment principal du Comptoir, construction fixe et définitive en béton armé. Celui-ci est entouré d'annexes plus ou moins importantes où nous trouvons les bureaux, la salle des conférences, l'exposition des appareils de cuisson et le dépôt des emballages.

A droite de la grande halle sont installés les écuries et une buvette; à gauche on passe au restaurant avec grill-room et aux différents pavillons de dégustation.

L'aménagement des cuisines fera prochainement l'objet d'un article spécial, à cause de son haut intérêt pour l'hôtellerie. Nous reviendrons également sur les appareils de cuisson, notamment sur le chauffage et la cuisine au mazout.

Sur les 17 groupes du Comptoir suisse, l'alimentation en compte neuf, qui tous sont importants au point de vue hôtelier. Différents groupes agricoles eux-mêmes nous intéressent: la viticulture, la culture des arbres fruitiers, l'horticulture et la culture maraîchère, les serres, les couches, les espaliers, l'aviciculture, l'apiculture, la pisciculture, etc. Nous reviendrons aussi, dans l'un ou l'autre article d'ensemble, sur les observations les plus intéressantes pour nos lecteurs que nous avons pu faire dans ces différents domaines.

En tout cas, nous ne saurions assez engager nos hôteliers suisses à faire une visite, non de simple curiosité, mais d'instruction professionnelle, au Comptoir suisse de Lausanne. Et plusieurs parmi eux y trouveront certainement l'occasion de passer d'avançables commandes, comme aussi de discuter avec des constructeurs au sujet d'améliorations techniques dont la nécessité se fait sentir dans les installations diverses de leurs établissements, à la cuisine et à la cave en tout premier lieu. Mg.

Encore le sommelier.

Après avoir publié trois travaux d'examen écrits sur ce sujet par des élèves de notre Ecole hôtelière de Cour-Lausanne, il nous semble opportun de revenir sur ce thème.

Nos lecteurs auront certainement considéré les compositions en question comme satisfaisantes, étant donnée la brièveté des cours en regard d'un programme particulièrement chargé dans toutes les branches. Il ne faut pas oublier d'autre part que les élèves disposaient de deux heures seulement pour effectuer leur travail.

Ce que nos trois jeunes auteurs ont dit du sommelier est parfaitement juste. Malheureusement ils n'ont traité qu'une partie du sujet; ils ont considéré le sommelier exclusivement au point de vue de la tenue et du maintien pendant son occupation la plus importante: le service à table.

Nous allons essayer de combler ici les lacunes que nous avons constatées.

Tout d'abord, il est essentiel de connaître les qualités physiques et morales indispensables au jeune homme qui se destine au service de salle dans l'hôtellerie, car si l'une ou l'autre de ces qualités fait défaut, il est inutile de commencer un apprentissage ou d'entrer dans ce but dans une école professionnelle: le succès est compromis d'avance. Voici donc les principales de ces conditions: corps svelte et pourtant

robuste, souplesse et élégance de mouvements, bons pieds, ouïe fine, habilité et dextérité dans le travail manuel, habitudes de propreté et de goût dans la toilette et le vêtement, esprit d'observation et d'attention, clarté de l'intelligence et vivacité de la compréhension, mémoire fidèle et prompt, politesse naturelle et esprit de discipline.

La carrière choisie, il faut s'occuper de l'apprentissage, soit dans un hôtel, soit dans une école, éventuellement dans les deux successivement. L'apprentissage pratique à l'hôtel: travaux divers de nettoyage et de remise en état de la vaisselle, de la verrerie et de l'argenterie, travaux dans la salle avant et après les repas, premiers exercices de service à table d'hôte, etc., sera en tout cas complété par des cours professionnels théoriques et couronné par un sérieux examen dont le programme ne comportera pas seulement le service proprement dit, mais aussi les autres connaissances nécessaires en fait d'alimentation, de cuisine, de calcul et surtout de langues.

Devenu ouvrier, notre apprenti saura déjà par expérience que le sommelier n'est pas toujours le fringant jeune homme, tiré à quatre épingles, que nos élèves de Cour ont décrit avec une complaisance évidente. Jusqu'à ce que le garçon de salle, en frac, la serviette en main et le sourire aux lèvres, puisse venir prendre son poste auprès des tables mises, un travail considérable de préparation a dû être exécuté; or, il n'a pas été effectué par de bons esprits domestiques, lutins ou farfadets, ni sous la baguette d'une fée bienfaisante. Certes, le personnel de la plonge, de la cuisine et de l'office en a fait une partie, mais le sommelier, dès le matin, a dû lui aussi peiner dur et ferme. Pendant des heures il s'est dévoué à la préparation des tables, à la mise en place, à la décoration, tous travaux délicats qui demandent de l'adresse, du goût et de l'expérience. C'est ensuite seulement qu'il peut quitter son habit de travail pour faire une toilette « minutieuse et soignée », et revêtir son uniforme de gala avant de venir se soumettre à l'inspection du maître d'hôtel, au moment de la prise de poste et des ultimes préparatifs qui précèdent l'arrivée des clients.

Quelques lignes au moins sur la manière de dresser et de décorer une table de salle à manger ou de restaurant d'hôtel auraient pu trouver place dans un travail d'examen de futur sommelier; quelques mots aussi de la réception et du placement de la clientèle n'auraient rien gâté dans le paysage.

Supposons que tout est prêt pour la table d'hôte. Les convives ont pris place. Le maître d'hôtel ou chef de service donne le signal convenu. Il faut savoir comment les sommeliers quittent leurs postes respectifs pour se rendre au buffet ou à l'office prendre les plats froids ou les plats préparés sur la table chaude, comment s'effectue le départ pour le retour au « service », enfin et surtout comment on sert le client.

Il aurait été bon d'énumérer ici un peu plus en détails les règles générales à observer pendant le service par chaque sommelier, à quelque catégorie qu'il appartienne. Citons au moins les plus importantes:

Les sommeliers ne doivent jamais se tenir en groupes et causer entre eux alors qu'ils ne sont pas occupés; chacun reste à son service, attentif à tout, prêt à répondre au moindre signe d'un client. Entre eux, pendant les repas, les sommeliers ne se disent que ce qui est nécessaire par le service et ils ne parlent qu'à voix basse. Ils n'écoutent pas les conversations particulières entre clients. Si ces derniers leur adressent la parole, ils ne prennent pas un air ennuyé ou distrait, mais écoutent avec attention et déférence. Le garçon interpellé par un client maintient entre lui et ce dernier une distance d'un mètre environ. Il reste constamment calme et poli, même — ce qui arrive parfois — si le client se montre désobligeant, peut-être injuste ou grossier. Jamais un sommelier stylé ne s'appuie contre une table ou contre la muraille; il ne met pas les mains dans ses poches et ne les passe pas dans ses cheveux; il évite soigneusement de se moucher dans la salle tant qu'il s'y trouve des convives. Autant que possible, il ne serre pas sa serviette sous le bras ou n'en enfonce pas un coin à l'entrée d'une poche; il la tient à la main. Il ne touche pas d'aliment avec la main, pas même le pain. En ce qui concerne l'allure, le sommelier ne doit ni courir, ni marcher trop lentement; il doit être alerte, souple, élégant et il s'efforce d'acquiescer de l'aisance et du naturel dans tous ses mouvements. Est-il appelé d'une direction

opposée, il ne se retourne pas subitement et tout d'une pièce comme un militaire à l'exercice; il porte d'abord son regard dans la nouvelle direction et ensuite seulement il se retourne: les mouvements trop brusques peuvent provoquer des « collisions » malheureuses. Il y a également toute une série de règles à observer sur la manière de tenir et de présenter au client les plateaux, les plats, les assiettes, les tasses, les bouteilles, les verres. Jamais un coin de table ou ne se trouve personne ne doit être utilisé, même momentanément, comme table de service ou de débarras.

A ces règles d'ordre général s'en ajoutent d'autres particulières aux différentes catégories de sommeliers. Ces catégories se déterminent suivant les locaux où s'opère le travail; table d'hôte, à heure fixe avec un seul menu; table d'hôte de telle à telle heure, avec un seul menu et prix fixe, restaurant à la carte, étage, etc.

Le service de table d'hôte à heure fixe, le plus facile, peut être confié à des jeunes gens dans la dernière période de l'apprentissage ou débutant comme ouvriers. Tout se passe avec ensemble, aux signaux donnés par le maître d'hôtel, et il n'y a guère d'autres règles à observer que les principes généraux résumés succinctement ci-dessus.

Le service est déjà plus compliqué quand les clients peuvent arriver successivement et que, par exemple, une table est au potage, une autre à l'entrée, une autre au dessert, et ainsi de suite. Il y faut aussi des sommeliers ayant acquis plus d'expérience et de routine et capables de faire preuve d'initiative personnelle.

Les choses sont encore plus compliquées dans le grand restaurant à la carte avec brigade complète: maître d'hôtel ou chef de service, chefs et demi-chefs de rang, commis de rang, éventuellement débarrasseurs et wine-butler. Ici le sommelier doit connaître l'art parfois difficile de prendre les commandes des mets et des boissons et la manière de transmettre ces commandes à l'office ou à la cuisine; il doit posséder des notions culinaires assez complètes pour être en mesure de renseigner éventuellement le client sur la nature des mets, leur composition et la durée approximative de leur préparation. Ici en outre les paiements sont plus compliqués et demandent du garçon des aptitudes qu'on n'acquiert qu'avec de l'exercice. Le commis de rang a déjà par conséquent gravi quelques degrés de l'échelle hiérarchique hôtelière.

Le repas terminé, le sommelier n'a pas achevé son travail pour autant. Il aurait été intéressant d'apprendre comment il doit desservir les tables et remettre la salle en état, de même que les règles qu'il doit observer pendant ce travail moins cérémonieux: maintien de la bonne tenue et de la discipline malgré l'absence de la clientèle; respect pour le local.

Quelques particularités devraient être signalées sur le travail du sommelier d'étage, qui n'a pas à servir seulement des petits déjeuners, mais aussi des repas complets pendant la journée et dont les occupations sont assez compliquées dans certains établissements.

On pourrait également énumérer les règles concernant les sommeliers de banquets, les garçons de bars et de restaurants en ville, enfin les sommeliers de buffets de garnis, dont on exige tout spécialement un service à la fois rapide et très soigné.

On pourrait ajouter quelques mots du travail du sommelier au moment du thé et du travail du garçon de restaurant aux heures où l'on ne sert guère que des boissons ou des collations légères.

Il y aurait enfin quelque chose à dire du service de garde, organisé dans certains hôtels jusqu'à l'arrivée des derniers trains du soir.

Comme on le voit, le travail de la salle n'est pas une sinécure et n'est pas bon sommelier qui veut. C'est tout un livre que l'on pourrait écrire en développant dans des chapitres successifs chacune des idées rapidement énumérées dans cet article, un livre qui se terminerait par un exposé des chances très réelles d'avenir d'un sommelier vraiment à la hauteur de ses multiples et délicates fonctions. Mg.

Pensée.

Grâce à ses propres qualités, un bon chef d'entreprise réussit à augmenter la capacité de travail et le rendement de son personnel; le mauvais chef d'entreprise aboutit au résultat contraire et ne mérite pas mieux. ***

Le touriste indésirable.

Il s'est levé de grand matin. Le village, fatigué du dur labeur de la semaine, dort profondément. Sans respect pour son repos, le touriste interpelle bruyamment ses camarades, il traîne la canne sur le trottoir, ou lance des pierres contre les volets fermés.

Dans la campagne, il agit comme s'il était chez lui. Il ne se soucie pas de suivre les sentiers battus; le regain le plus beau a ses préférences. Il s'amuse à renverser, avec sa canne, les « valanoms ». Les fruits non mûrs sont abattus et jetés le long du chemin. S'il peut démolir une haie, il est au comble du bonheur.

Le voilà dans la montagne! L'eau est rare et le touriste meurt de soif. Voici cependant un tout petit filet d'eau. On l'a recueilli soigneusement. Le touriste se désaltère et se rafraîchit largement, puis, comme il ne repassera pas à cet endroit, il se fait un plaisir de tout goûter. La source est troublée, le fuyau enlevé, le bassin vidé. Tant pis pour ceux qui viendront.

Voici un chalet innocupé. Le propriétaire l'a laissé ouvert pour les voyageurs. Quel magnifique champ de travail! On se sert de tous les ustensiles, mais on n'en remet aucun en place. Si l'on peut briser une table ou un siège rustique, quel bonheur! Pour finir, on sculpte sur la porte les initiales de son nom, pour l'agrément des générations futures, ou l'on écrit un ordure à l'adresse du propriétaire. Tous les cédars qui ferment les pâturages sont laissés ouverts; les sautoirs sont démolis. Trouve-t-on sur son chemin des « perruques » amassés péniblement on se donne beaucoup de peine pour répandre les pierres. C'est joliment de les voir rebondir sur les pentes! D'autres touristes montent derrière; tant pis pour eux. Ils n'ont qu'à se garer s'ils ne veulent pas être atteints.

Enfin, voici le sommet! On s'installe pour manger. La course ne serait pas complètement réussie si, au départ, le site enchanté n'était pas abondamment souillé d'ignobles papiers gras, de boîtes de sardines, de coquilles d'œufs. Une pierre moussue forme un siège commode, à l'abri du vent. Répandons-y vite l'huile qui reste au fond de cette boîte! La bonne farce pour ceux qui suivent!

Sur le chemin du retour, les sacs sont vides. Il faut les remplir de fleurs alpines. Alors commence un véritable saccage. On arrache tout, les plantes avec leurs racines; on dénude des espaces que la nature avait mis des siècles à parer d'un peu de verdure.

Demain, les frères soldanelles, les magnifiques lys martogons iront pourrir dans la caisse à ordures; et dans quelques années, telle plante rare aura disparu de la contrée. Peu importe.

Le touriste est dans la vallée. Il prend le train. Il y a foule. Comme il sait jouer des coudes, il peut s'asseoir, et il contemple d'un air vainqueur les mamans qui restent debout avec leur bébé sur les bras. Il s'installe commodément. Sa ferblanterie encombre les filets. Il est fatigué et il étend les jambes. Tant pis si elles gênent le passage des voyageurs ou si ses pieds, chaussés de souliers ferrés, vont se poser sur ceux des dames. Ses coudes ont vite fait de refouler les voisins et de les réduire à la portion congrue. Il va maintenant se mettre à chanter, ou à ronfler, ou à manger, ou à faire les trois opérations successivement, et toujours de la façon la plus désagréable.

Que le ciel nous préserve du touriste indésirable! (Le Progrès, Château-d'Oex)

La cave et le vin.

Une cave, une bonne cave, n'est pas un endroit quelconque: c'est un local qui doit remplir des conditions déterminées: la température, d'abord, doit être, autant que possible, invariable, ne pas être inférieure, en hiver, à 5° au-dessus de zéro, ni dépasser, en été, 15°. Elle ne sera exposée ni aux courants d'air, ni à une humidité trop grande, la lumière ayant sur le vin une influence pernicieuse.

Elle sera à l'abri de toute éruption du sol due au voisinage d'une voie ferrée ou d'une rue violemment ébranlée par les camions. Ces trépidations ont pour conséquence d'abord d'accroître le vieillissement d'une façon exagérée, ensuite de tenir constamment en suspension le dépôt, qui, dans l'impossibilité de se fixer aux parois de la bouteille, allègre ainsi la limpidité du vin.

Il faut enfin éviter de laisser séjourner dans la même cave des produits ou des plantes qui puissent provoquer la fermentation par exemple la bière, le cidre, les fruits, les légumes, les arbustes. Voilà pour la cave elle-même.

Quant au vin, si vous le recevez en fût, enlevez la bonde et remplacez l'inévitable « Creux de route » par un vin de même qualité, sain et surtout limpide. Puis, rebouchez hermétiquement et laissez reposer de trois semaines à un mois avant de mettre en bouteilles.

La mise en bouteilles demande beaucoup de soin et de propreté; le meilleur moment pour cette opération est le mois de février ou mars; on la réussit également en juillet ou encore en novembre, au moment des froids; mais quelle que soit l'époque, gardez-vous de « soufrier » par temps humide, attendez que le temps soit sec; de préférence par vent du nord.

Le robinet doit être parfaitement sain, car le vin, au simple passage, pourrait conserver un désagréable goût de moisi si le robinet n'était pas très propre.

Les bouteilles en verre sombre sont à recommander; elles doivent être parfaitement rincées et

égouttées avant l'opération, et surtout aussi être à la température de la cave; sortant d'une eau trop froide, elles peuvent provoquer au souffrage un précipité d'une partie de la crème de tartre du vin, c'est-à-dire un dépôt, avec un vieillissement trop rapide.

Veillez aussi sur les bouchons. Les bouchons médiocres sont une mauvaise opération; ils peuvent perdre un vin, soit par le goût qu'ils lui communiquent, soit simplement par coulage. N'employez donc que des bouchons neufs, préalablement bouillis, rincés et trempés dans le cognac.

Pour boucher les bouteilles, employez la cire mûlée d'un peu de suif, pour obtenir une adhérence parfaite au verre. L'obluration à la cire est plus parfaite que celle obtenue par la capsule.

Si le vin arrive en bouteilles, placez-les dans les casiers, étiquette en dessus, de façon que, au moment d'en faire usage, il soit possible de placer la bouteille dans la corbeille à vin, ou de la monter dans la position horizontale pour ne point déplacer le dépôt et troubler la limpidité de la bonne liqueur.

Une visite aux Salines de Rheinfelden.

(Corr.) Le public ne se rend en général pas compte de l'importance et de la valeur qu'a le modeste sel de cuisine pour notre humanité moderne. Le simple ingrédient primitif est devenu à l'époque actuelle l'un des piliers de nos industries chimiques. Bon nombre d'entre elles dépendent directement de lui, telles l'industrie de la soude, de la soude caustique, de l'acide muriatique, l'industrie de la blanchisserie d'étoffes etc. Il vaut donc la peine de faire une rapide visite à ses lieux d'origine.

Un peu en dessus de l'ancienne petite cité balnéaire de Rheinfelden, une demi-heure à peu près en amont du Rhin, s'élevait sur un plateau, au milieu de la verdure et des sapins, les « Salines » du même nom avec leurs hautes cheminées fumantes. Le sel de cuisine, caché dans les entrailles de la terre sous la forme de rochers de sel naturel, est une masse compacte cristallisée. Des expériences géologiques conduisirent en 1846 aux premiers sondages dont le résultat fut la découverte d'importants gisements de sel. Ces gisements proviennent de la baisse de la mer jurassienne de date préhistorique.

L'eau de source pénétrant ensuite dans ces rochers de sel, et conduisant elle-même des matières salines avec elle, finit par fondre les blocs de sel et c'est ainsi qu'on obtient l'eau saline saturée contenant environ 31% de sel. De puissantes pompes à air comprimé amènent ensuite cette eau saline à la surface et dans de grands réservoirs d'une contenance de près d'un quart de million de litres d'où elle prend en partie le chemin des hôtels de la ville, où elle procure chaque année à des milliers de baigneurs un bain fortifiant et tonique. La plus grande partie cependant passe dans d'immenses bouilloires plates pour y être cristallisée par l'évaporation de l'eau. Transporté par des appareils électriques d'une construction ingénieuse, le sel ainsi obtenu, blanc comme la neige, s'en va enfin remplir les grands silos de réserve. La production journalière atteint de 10 à 12 wagons de 10,000 kg, chacun. Une grande partie de la production totale donnera du sel industriel et du

sel fourrager. Le sel industriel est dénaturé au moyen de naphthaline, le sel fourrager par de l'oxyde de fer.

On peut se faire une idée de l'importance des gisements salins de Rheinfelden en songeant que les besoins en sel de toute la Suisse pourront y être couverts pendant au moins 500 ans! D'ici là la chimie trouvera bien moyen de fournir le sel de cuisine d'une autre manière. Peut-être même l'hydrolyse actuelle, selon laquelle il serait possible un jour de transformer un élément en un autre, se sera-t-elle réalisée dans cette lointaine époque!

Les vertus du citron.

Ressemblez-vous les premières atteintes d'une angine?

Gargarisez-vous tout de suite avec le jus de citron; pour les enfants, badigeonnez-leur la gorge avec un tampon d'ouate hydrophile imbibée de jus de citron.

Avez-vous des maux d'estomac? Le jus de citron dans une infusion de camomille vous soulage de suite; dans une infusion de thé, il constitue une excellente tisane pour les maladies de foie.

Dans le cas d'inflammation des gencives il suffit de se les froter avec un peu de jus de citron.

Une goutte de citron mise dans l'œil d'un nouveau-né, au moment de la naissance, peut éviter au bébé bien des maladies d'yeux.

Un mélange en parties égales de glycérine et jus de citron nettoie et adoucit les mains, ravive l'éclat des lèvres, mais il ne convient pas à toutes les peaux.

Pour avaler facilement un remède gras, tel que l'huile de ricin ou de foie de morue, mettez dans une tasse le jus d'un demi-citron, versez doucement l'huile, remettez un nouveau jus de citron, et avalez le tout sans reprendre haleine, vous n'aurez pas senti le goût d'huile.

Le jus de citron étant astringent peut soulager les engorgements et les crevasses. Mis en petite quantité dans les fraises, il leur donne un goût particulier et fort apprécié.

La citronnade fraîche est une des meilleures boissons à consommer pendant les chaleurs.

Le jus de citron mis dans les huîtres rend, par-ail-il, ces dernières inoffensives.

Les chapeaux en paille blanche, salie par la poussière, la pluie, ou fanés par le soleil, se nettoieront fort bien si vous les froitez avec des quartiers de citrons.

Sociétés diverses

L'Association des Epiciers suisses aura à Olten, du 22 au 24 septembre, une série de réunions. Le programme prévoit, pour la journée du 22, à 9 h., une séance de la Commission exécutive, à 14 h. une séance du Comité central, à 19 h. un dîner en commun et à 20 h. 30 une réunion libre, le tout à l'Hôtel Suisse.

Le 23, à 9 h., aura lieu l'Assemblée des délégués dans la salle des concerts. Après avoir liquidé l'ordre du jour statutaire, l'assemblée s'occupera de questions de banque et de cré-



VIM für Glas und Kristall.

Wie köstlich schmeckt ein guter Tropfen Wein aus einem reinen, kristallhellen Glas.

VIM macht Weingläser, Wasserkrüge, sowie alles übrige Glasgeschirr rein und blank.

VIM ist ein säurefreies, reinliches und hygienisches Putzmittel in Pulverform. Spielend entfernt es vom Geschirr alle Speiseansätze und Flecken.

Man lege die Gläser in das Waschwasser, bereibe sie mit einem feuchten, mit VIM bestreuten Lappen und poliere sie schliesslich mit einem weichen Gläser Tuch.

Seifenfabrik Sunlight Olten.

M. 17

VIM

Der blaue Himmel

lockt Sie in die reizende Berglandschaft hinaus. Zeigt den Freunden die vergnügten von frischer und gesunder Laune erfüllten Paare.

Sie können jene Zeit auf ewig festhalten

„Kodak“

ist das Gleiche wie Photographie ohne Mühe und ohne Schwierigkeiten

Alle Händler photographischer Artikel werden sich ein Vergnügen bereiten, Ihnen die verschiedenen „Kodak“-Modelle von Fr. 41.— an und „Brownie“-Modelle von Fr. 12.— an zu zeigen.

Kodak, S. A.,
13, Avenue du Tribunal Fédéral, Lausanne.

dit intéressant l'épicerie, du colportage, des maisons avec succursales multiples, du prix de vente imposé par les fabricants, des fribres-escamote et de propositions diverses. A 12 h. 30, banquet à l'Arhof, suivi d'une visite des endroits de l'« Union ». Société suisse d'achats et d'une soirée familiale avec bal et productions diverses. Le 24, inauguration des entrepôts, représentation au théâtre d'une pièce inédite et de circonstance, banquet avec musique et discours, enfin assemblée générale de l'« Union ».

Questions professionnelles

L'industrie hôtelière en Lettonie. La crise qui s'est abattue depuis le début de la guerre sur le commerce et l'industrie des pays baltes et notamment de la Lettonie s'est aussi manifestée fortement dans l'hôtellerie, celle-ci ne dépendant que trop de l'affluence des étrangers, laquelle est empêchée par la stagnation des affaires. Une amélioration a été constatée il est vrai depuis quelque temps dans la situation, mais généralement elle n'est que locale. Le nombre des étrangers se rendant en Lettonie est encore très restreint. Ceci s'explique du fait que ce petit Etat, quoi qu'il en soit, est obligé de compter avec ses deux grands voisins, la Russie à l'est et l'Allemagne à l'ouest; or l'un d'eux, malheureusement, à cause des circonstances anormales dont ils ont à souffrir, ne suit guère en mesure de lui être de quelque utilité et le mouvement des étrangers, dont la reprise est attendue depuis si longtemps, ne peut par conséquent pas encore recommencer. A l'heure actuelle, la plupart des hôtels se sont adaptés aux conditions locales. Ce que l'on perd d'un côté à cause de l'absence des étrangers doit être compensé d'une autre manière. Il arrive ainsi que les hôtels donnent de plus en plus d'importance à l'exploitation de leurs restaurants et organisent dans ce but des attractions diverses: concerts d'artistes, thés, danses, productions de théâtres-variétés. Bref, on cherche par tous les moyens à varier les divertissements, afin de rendre le séjour dans les restaurants constamment agréable au public. Et l'on y réussit parfois.

Informations économiques

Vins valaisans. Dans sa dernière assemblée, le comité de la fédération valaisanne des vignerons a constaté que la récolte du raisin de 1923 sera d'un tiers environ plus petite que celle de 1922, mais la qualité sera supérieure.

Contre le monopole du blé. On mande de Berne au « Journal de Genève »: L'Union des fabricants de pâtes alimentaires a adressé au Conseil fédéral une requête dans laquelle elle propose une solution du problème de l'approvisionnement en pain tendant à réglementer sans monopole l'importation des céréales.

Blé hongrois. Le Conseil fédéral a approuvé le 5 septembre la convention passée avec la Hongrie pour la livraison de 70.000 tonnes de froment. Cette quantité de blé représente près du quart de notre consommation annuelle; la nouvelle est

donc d'importance. Suivant la « Neue freie Presse » de Vienne, le marché aurait été conclu au prix de fr. 27,50 le quintal.

Légumes étrangers. On mande de Berne au « Journal de Genève »: Le Conseil d'Etat de Bâle-Ville a adressé au conseil fédéral une requête demandant la réduction des droits d'entrée sur les légumes. Il rappelle dans sa lettre que le tarif douanier de 1906 ne frappait d'aucune taxe les légumes étrangers. C'est le tarif provisoire de 1921 qui a introduit ces droits, qui ne sont en aucun rapport avec les frais de production.

Le coût de la vie. La plus grande partie des articles visés par la statistique mensuelle des prix de l'Office fédéral du travail donnent, au mois d'août comme les mois précédents, des prix stationnaires ou très peu changés. On constate une hausse sur les oeufs. Un léger mouvement de hausse s'est aussi produit sur la viande de veau, le fromage, la viande de mouton, la graisse de rognons et le riz. Les baisses de prix les plus marquées concernent les pommes de terre, le sucre et le beurre de cuisine. Les prix moyens des fruits séchés et du coke de gaz ont aussi quelque peu fléchi. La hausse sur les oeufs est plus que compensée par la baisse sur le sucre et les pommes de terre, de sorte que le nombre indice de l'alimentation marque un léger recul. Le coût de l'alimentation est au mois d'août de 61-64 % plus élevé qu'au mois de juin 1914, au lieu de 63-66 % le mois précédent. Le nombre indice du chauffage-éclairage n'accuse pas de changement au mois d'août. Les prix du combustible sont de 73-77 % plus élevés qu'au mois de juin 1914. Si l'on compare le coût global de juin 1914, on constate un renchérissement de 62-65 %, au lieu de 64-67 % le mois précédent.

Nouvelles diverses

Société des hôtels de Villars. Nous apprenons que le conseil d'administration de cette société a nommé M. Louis J. Bucher, ci-devant directeur de l'Engadinerkern und New Kulin à St-Moritz et du Péra Palace Hôtel à Constantinople, directeur général des Hôtels de Villars: le Villars Palace, le Grand Hôtel Murer et l'Hôtel du Parc. Nos félicitations.

Semaine historique à Baden (Argovie). (O.S. T.) Les 22, 23, 27, 29 et 30 septembre sera organisée à Baden une grande semaine historique dénommée la « Badenfahrt ». Cortège historique — Congrès européen de la Paix de 1714 à Baden — Représentations théâtrales publiques. Scènes historiques dans le jardin du Casino et sur les places publiques de la ville. Parc de plaisir et de divertissements sur le terrain du Kursaal, etc. Toutes les sociétés de Baden coopèrent à la fête.

Pour l'hôtellerie. Le 8 septembre, à Interlaken, à l'assemblée de l'Association des banquiers suisses, M. le Dr Junod, Directeur de l'Office suisse du tourisme, a présenté un rapport sur l'industrie hôtelière et son importance économique nationale. Avec la haute compétence qu'on lui connaît, il a examiné successivement les diverses conséquences de la crise pour nos hôtels et a exposé les remèdes

mis en œuvre pour améliorer la situation financière de l'industrie hôtelière suisse. Faite dans un tel milieu, une pareille conférence ne saurait manquer d'avoir d'heureux résultats.

Madame est au téléphone. A la suite des protestations de nombreuses maisons de commerce du Massachussets qui se plaignaient de n'avoir jamais de lignes téléphoniques libres à leur disposition, la Direction des téléphones a ouvert une enquête. Il a été constaté qu'à certaines heures les lignes étaient littéralement accaparées par les dames de la société qui s'entretenaient ainsi de la pluie et du beau temps et se faisaient part des petits potins de la ville, tout comme si elles eussent été dans un salon. La Direction a immédiatement prescrit de faire des sondages réguliers sur les lignes et de couper impitoyablement au bout de cinq minutes les communications qui n'auraient qu'un caractère purement oiseux. Pour plus de sûreté les sondages seront faits par des hommes.

Nos hôteliers suisses romands à l'étranger. M. Paul Collombel, de Genève, longtemps à la direction du Grand Hôtel de la Minerve à Rome, et qui fut ensuite directeur du Savoy Hôtel à Florence, a pris la direction du Grand Hôtel de la Ville dans cette même ville. — M. Daniel Monnet, de Montreux, ci-devant directeur à Caux, Evian et Dinard et qui, depuis plusieurs années dirige le Riviera-Palace Hôtel à Nice a été confirmé dans ses fonctions de directeur de ce somptueux établissement pour une nouvelle période. En été M. Monnet dirige le Park-Hôtel à Vitznau. — La direction de l'Hôtel Sémiramis au Caire, l'Hôtel de grand luxe d'Egypte, a été confiée à nouveau à M. Charles A. Girardet, de la Chaux-de-Fonds. On sait qu'en été M. Girardet dirige l'un des hôtels Seiler à Zermatt.

Trafic

Le nombre des automobiles qui ont passé la frontière du canton des Grisons s'est élevé à 1029 en juillet et à 1454 en août, soit une moyenne quotidienne de 33 pour juillet et 37 pour août.

Berne et les automobiles. En 1922, l'impôt sur les automobiles a fait entrer dans la caisse de l'Etat de Berne la belle somme de 1.019.000 francs. Et c'est cette poutle aux oeufs d'or que l'on maltraite si volontiers en pays bernois avec des pièges tendus aux automobilistes et des contraventions plus ou moins méritées. Si au moins le produit de l'impôt et des amendes était consacré à l'entretien des routes!... Voilà un beau champ de travail pour les sociétés de développement bernoises.

Nouvelle percée des Alpes. Un projet, encore à l'état assez vague il est vrai, a été formé dans les milieux piémontais. Il s'agirait d'une nouvelle percée des Alpes au Mont Vélan, à mi-chemin entre le Mont Cenis et le Simplon. Ce projet serait supérieur à celui de la percée du Mont Blanc. Sa réalisation donnerait à Lausanne une importance considérable comme centre ferroviaire international. En tout cas les parisiens de cette idée doivent accélérer leur action s'ils veulent devenir les parisiens du Mont Blanc.

Au Grand Conseil vaudois. (Séance du 5 septembre, extrait du compte-rendu de la « Gazette de Lausanne »). — M. Alois Fonzallaz interpellé avec une vingtaine de députés le Conseil d'Etat au sujet de l'abaissement nécessaire des tarifs de transports des marchandises et plus spécialement des vins. Il demande une intervention auprès des pouvoirs fédéraux pour obtenir au moins un tarif différentiel entre l'époque des vendanges et celle du premier transvasage. M. H. Simon répond: Le conseil d'administration des C.F.F. se préoccupe de ces réductions, admises en principe, mais dont les normes ne sont pas encore complètement étudiées. Le Conseil d'Etat est prêt à faire une démarche auprès du Département fédéral des chemins de fer pour le prier d'étudier les suggestions de MM. Fonzallaz et consorts. M. Jules Borloz est sceptique sur les résultats qu'on obtiendrait d'une diminution des frais de transports. Ce qu'il faut pour lutter contre la mévente, c'est faire connaître nos vins, et obtenir qu'ils soient vendus à des prix raisonnables.

Légations et consulats

A la légation des Pays-Bas. A l'occasion du vingt-cinquième anniversaire de l'avènement au trône de la reine des Pays-Bas, celle-ci a accordé à M. van Panhuys, ministre des Pays-Bas à Berne, qui a énormément contribué à resserrer les relations entre la Hollande et la Suisse, le titre de grand-officier de l'ordre d'Orange et de Nassau. En outre, M. C. Haestig, vice-consul néerlandais à Bâle, a reçu la croix de chevalier de cet ordre.

Recettes pratiques

Taches de mouches. — Les mouches laissent des traces surtout sur les cadres dorés; il suffit, pour les empêcher de s'y poser, de frotter légèrement la surface du cadre avec de l'huile de laurier.

Destruction des guêpes. Quand on sait où se trouve un guêpier, on verse dans le trou un mélange de 3/4 d'eau et de 1/4 de sulfure de carbone pour 1 litre. Destruction absolue et complète, à faire à la tombée de la nuit.

Contre les mouches et les cousins. On s'en débarrasse en chauffant (sans le brûler) dans les chambres un morceau de camphre; les vapeurs de cette résine font fuir les insectes. Une plante de ricin dans une chambre en fait partir les mouches; celles qui se posent sur les feuilles meurent rapidement.

Conservation des tomates. Quand les premières gelées paraissent imminentes, on cueille les tomates encore vertes, on les enveloppe, chacun des fruits séparément dans un papier (celui de journal suffit), puis on les emballe dans des caisses qui sont conservées au frais, mais à l'abri du gel. En hiver, on fur et à mesure des besoins on sort un certain nombre de ces tomates, et on les place dans un endroit chauffé et éclairé; elles mûrissent en quelques jours et sont excellentes à consommer. Cette recette convient pour les régions où les dernières tomates n'arrivent pas à maturité.

Rüegger's Buchhaltung
für Hotels, Pensionen, Restaurants etc. ist überaus einfach, praktisch und billig, ein wirkliches Ideal-System für mittlere und kleinere Betriebe. Prosp. durch E. Rüegger, Dir. Kurhaus Berglin.

Cirio-Tomaten
sind die besten

Direktor Stütze des Prinzipals
Schweizer, 45 Jahre alt, verheiratet, in Administration und Réception durchaus erfahren, im Sommer in erstem Hause Luzerns als Stütze des Prinzipals und Chef de réception tätig, sucht für den Winter ähnlichen Posten oder als selbständiger Leiter eines Hotels. Beste Referenzen. Gefl. Angebote unter Chiffre R. R. 2354 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtelier Directeur
depuis de longues années, en tête d'une importante entreprise en Suisse, propre clientèle assurée, cherche occupation analogue pour la saison d'hiver. Forte caution peut être fournie. En cas de convenance, s'entretient à l'Arhof. Offres sous chiffre Z. N. 2358 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Reparaturen von Silber- und Tafelgeräten
Vergoldung, Versilberung Vernicklung, Vermessung

Wiskemann
Zürich 8, Seefeldstr. 222

Zündhölzer
jeder Art und Packung
Schuhcreme „Ideal“, Bodenwische, Bodenöl, Stahlspäne etc., liefert billigst die älteste schweiz. Zündholz- und Fettwarenfabrik (gegründet 1860) von
G. H. Fischer, Fehraltorf.
Gold. Medaille Zürich 1894.

Hôtelier
Jünger, tüchtiger Hotelfachmann, ledig, mit eigenem florierendem Sommergeschäft, wünscht sich an ein touristisches, evtl. Geschäft zu beteiligen, evtl. Direktion, Hauptsprachen und gute Verbindungen. Gefl. Offerten sub Chiffre W. A. 2358 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
ein komplettes Fayence-Service, blauweiss geblümt, für ca. 24 Personen, enthält 250 Stück, passend für kleinere Pension od. Erfrischungsraum. Bei sofortiger Abnahme äusserst billig. Näherer Auskunft durch Chiffre H. R. 2337 Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel- u. Restaurant-Buchführung
Amerik. System Frisch
Lehre amerikan. Buchführung nach meinem bewährten System durch Unterrichtsbriefe. Hunderte von Anerkennungs-schreiben. Garantie für den Erfolg. Verlangen Sie Gratisprospekt. Prima Referenzen. Richte auch selbst in Hotels und Restaurants Buchführung ein! Auf Wunsch auch das System des Schweizer Hotelier-Vereins. Ordre versandfertig. Bücher. Geben auch nach Wunsch.
Alle Geschäftsbücher für Hotels auf Lager.

H. Frisch, Zürich
Bücherexperte
Achtstes Spezialbüro der Schweiz

Paster Anglais
reçut jeunes gens. Vie de famille. Bonnes leçons. Beau quartier de Londres.
Rev. C. Merk
5 Roland Gardens
S. W. 7, London.

LIEBIG  **PRODUKTE**
In allen guten Geschäften

JEAN HÆCKY IMPORT A.G., BASEL

Kirsch, Quetsch und Liqueure
ver danken ihren guten Ruf der vorzüglichen Qualität.
Fricktal. Obstverwertung-Genossenschaft
EIKEN (Aargau)

Schweiz. Hotelfachschule Luzern
(An der I. Schweiz. Kochkunstausstellung 2 mal mit der Goldenen Medaille mit Diplom ausgezeichnet.)
Am 18. September beginnt der
Allgemeine Fach- und Sprachkurs
Kochkurse für Berufs- und Privatküche
Servierkurse, Spezialkurse
Erstklassige Lehrkräfte. — Beste Referenzen.
Anmeldungen baldmöglichst erbeten. Prospekte gratis und franko durch die
FACHSCHULDIREKTION.

Erstklassiges Hotel in Luzern
sucht für ca. 1. Oktober selbstständigen, sprachkundlichen
OBERKELLNER
in Jahresstelle.
Offerten mit Altersangabe und Referenzen unter Chiffre 2363 an Postfach 3855 Luzern.

Erstklassiges Künstler-Trio
frei ab 15. Oktober oder später, für Herbst- und Winter-saison. Angebote von nur ersten Häusern. Letztes Engagement Cattani Hotels in Engelberg. Prima Referenzen zur Verfügung. — Offerten erbeten an **Willy Achinger**, Konzertmeister, Hotel du Pont, Basel. 2365

Dorner & Co., Basel
vormals Kaufmann & Dorner — Gegründet 1882
Weine, Spirituosen Olivenöl
Telephon 4026

TRUSSEL & CIE
BERNE - MORGES
Vins excellents de La Côte, de Lavaux et du Valais.
Caves de réputation: Château de Luins (propriété de la Maison), Château de Châtagnard, Mont-Hellou, Château de Montagny, Villeneuve, Yvoire, Feudant et Dôle de Sion.

Eines Begriff von der enormen Umwälzung, welche durch die Einführung der Hoespes-Buchführung (Pat. 20961) auf dem Gebiete der Reisejournal-Führung geschahen wurde, haben die Bestzer der
25 Hotels
welche dieses allein rationelle System in letzter Zeit einführt.
Kein anderes System kann mit dem Hoespes System verglichen werden, denn es ist das einzige welches ermöglicht, mit den gleichen Buchungen sowohl die Rechnungen zu schreiben, als die Journal-Eintragungen zu machen.
Prospekte gratis durch den Hoespes-Verlag, Buchdruckerei u. Papierfabrik Müller, Saanen (K. Bern)

Stellen-Anzeiger N° 37

Schluss der Inseratannahme: Dienstag abend.

Zur gefl. Beachtung. Alle Anfragen und Zuschriften betr. Annoncen im Stellen-Anzeiger sind an die Expedition der „Hotel-Revue“ in Basel zu richten.

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Schweiz Ausland
Bestmögliche Inseration Fr. 3.- Fr. 4.- Fr. 5.- Fr. 6.-
Jede annähernd. Wiederhol. 2.- 3.- 4.- 4.50
Mehrzeilen werden pro Inseration mit je 50 Cts. Zuschlag be-
belegnummern werden nicht versandt.

Barmad. Gesucht in Sporthotel auf Wintersaison tüchtige Barmad-Buffetdamen, welche die amerik. Getränke perfekt kennt. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Postfach 20540, Arosa. (1376)

Economat-Küchen-Gouvernante für mittelgroßes Hotel in der Westschweiz gesucht, in Warenkontrolle durchaus erfahrene Person gesetzten Alters, franz. sprechend, Jahresstelle. Offerten mit Bild, Alters- und Gehaltsangaben. Chiffre 1374

Etagengouvernante. Gesucht per sofort oder später in Hotel allerersten Ranges tüchtige und sprachkundige Etagengouvernante, Jahresstelle, früheres Zimmermädchen bevorzugt. Bewerberinnen, die bereits in ganz erstklassigen Häusern als Gouvernante tätig waren, wollen Zeugnisabschriften und Photo einreichen. Chiffre 1375

Gesucht am 10. Dezember in Wintersport-Hotel mit 70 Betten: 1 tüchtige Oberkellnerin, engl. sprechend; 1 Portier, älterer, engl. sprechend und tüchtig für den Bahndienst; 2 junge Saalbediener; 1 Gouvernante für Lingere, Engländerin; 1 Zimmermädchen; 1 Küchenhilfe. Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild mit Lohnansprüchen erbeten. Chiffre 1375

Gesucht von erstklassigem Hotel in Luzern: tüchtiger, sprachkundiger Oberkellner; jüngerer Saalkellner-Aide; Restaurant; 1 Bureauvolantier, gelernter Kellner bevorzugt; 1 jüngeres tüchtiges Zimmermädchen; 1 Angestellte Zimmermädchen; 1 Kochhilfe; 1 Kellner- und Haushaltungsküchen. Jahresstellen. Offerten unter Chiffre 1377 an Postfach 3855, Luzern. (1377)

Gesucht in kl. Hotel nach dem Engadin für die Wintersaison. Eintritt 1. Dez.: 1 Küchenchef, selbständig, für allein auch die Entremets machen kann; 1 Saalbediener, französisch und englisch sprechend; 1 Zimmermädchen, französisch sprechend; 1 Portier, welcher auch die Heizung einrichten muss; 1 tüchtiges Küchenhilfchen. Offerte mit Gehaltsanfragen und Einsendung der Zeugnisabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 1368

Heizer. Gesucht für Winter-Saison: Heizer, tüchtiger, seriöser Mann; gelernter Lifter; jüngerer Saalkellner-Aide; Metzger, vorgezogen. Offerte mit Zeugnisabschriften an Carlton Hotel, St. Moritz. (1360)

Köchin, tüchtige, gesucht für Badhotel in Baden. Jahresstelle. Eintritt 1. Oktober. Ausführende Offerten unter Chiffre 1370

Lingere. Gesucht tüchtige, in allen einschlägigen Arbeiten bewanderte Lingere in mittelgroßes Hotel im Engadin, mit Eintritt am 1. Oktober. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 1370

Lingere. Gesucht per sofort oder später nette Tochter als Lingere in Hotel allerersten Ranges, älterer Herr. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo erbeten. Chiffre 1345

Ménagère-Gouvernante, qualifiée, connaissant le français et l'allemand, est demandée par Sanatorium à Leyzin (100 lits). Envoyer offres avec références et certificats. Chiffre 1367

Portier gesucht für Badhotel in Baden, für Haus- und Bahndienst; Eintritt 15. September. Ausführende Offerten mit Bild erbeten. Chiffre 1369

Secrétaire. Hôtel à Lausanne demande Secrétaire-Chef de réception au courant de la correspondance française, anglaise, Place à l'année. Chiffre 1366

Secrétaire. Gesucht für ganz erstklassiges Wintersporthotel tüchtiger Sekretär. Nur ganz erste Kraft findet Berücksichtigung. Offerten unter Beilage der Zeugnisabschriften und Photographie erbeten. Chiffre 1373

Tochter. Gesucht eine einfache Tochter in ein zangbares Restaurant nach Interlaken. Eintritt nach Uebererkenntnis. Chiffre 1371

Stellengesuche - Demandes de places

Bis zu 4 Zeilen. Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.
Schweiz Ausland
Bestmögliche Inseration (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.- Fr. 4.-
Jede annähernd. Wiederholung 2.- 3.- 4.- 4.50
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. - Vorauszahlung erforderlich.
Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postchekobureau V Konto 85. Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beifügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Réception

Buchhalter, bilanzischerefer, versiert im Kassa-, Bank- und Kontrollwesen, vielfährige Praxis in ersten Schweizer-Häusern, sucht per 1. Okt. oder später in der Schweiz oder im Ausland Engagement. L. Referenzen. Chiffre 3

Bureaufrüherin, deutsch, franz. und auch etwas englisch sprechend, mit allen Büroarbeiten vertraut, sucht Anfangsstelle als Hotelsekretärin in Hotel I. Ranges am 1. Dezember (event. etwas früher). Berner Oberland oder Waadtland bevorzugt. Referenzen und Photo zu Diensten. Chiffre 10

Chef de réception-J. Sekretär-Kassier, Schweizer, 29 Jahre, 3 Hauptsprachen, sehr erfahren, sucht Engagement in allen Zweigen des Hotelwesens, mit fachkundiger Frau. Prima Referenzen. Chiffre 13

Chef de réception-Sekretär-Kontrollier, erste Kraft, 29 Jahre, gross, repräsentabel, kaufm. geb., vier Sprachen, sucht sofort Stelle in einem Hotel, in der Schweiz oder unter „Réception 100“ postlagernd Lausanne. Chiffre 17

Chef de réception - Directeur cherche direction ou place analogue. 4 langues. Meilleures références à disposition. Chiffre 276

Directeur, lère force, restaurateur, dirigeant depuis 3 saisons même maison à Evian, cherche par suite vente hôtel qui dirige à Montreux, situation saison on „Prima Réception“ cepterait engagement d'essai, curriculum vitae et références les meilleures. Chiffre 298

Direktion für den Winter oder Jahresstellung sucht tüchtiger Fachmann mit fachkundiger Frau, bilanzischerer Buchhalter, z. Zt. in leitender Stellung. Prima Referenzen. Offerten, Ansprüche nach Uebererkenntnis. Chiffre 735

Direktion. Schweizer Direktor, tüchtiger Fachmann mit fachkundiger Frau (Kinderlos), beide durch und durch erfahren, mit allerersten Verbindungen, sucht wenn möglich Jahresstelle, le- oder Teilweise, in der Schweiz oder im Ausland. Ansprüche nach Uebererkenntnis. Eintritt anfangs September. Chiffre 549

Direktion für den Winter, event. Jahresstellung, sucht in schweizerischer Fachmann, Schweizer, mit Auslandspraxis, z. Zt. in leitender Stellung. Prima Referenzen und Zeugnisse. Chiffre 416

Gerant, mit kaufm. Praxis, ges. Alters, Deutsch, Französisch, Englisch perfekt, gute Kenntnisse im Italienischen, sucht mit ohne fachliche Praxis, sucht Stelle, event. auch als Sekretär, Chef de réception etc. im In- oder Ausland. Chiffre 587

Hotelbuchhalter, 40er, Schweizer, übernimmt unter Zusage absoluter Diskretion die Aufstellung von Bilanzen, Inventaren etc. zu massigen Bedingungen. Erste Referenzen. Chiffre 505

Hotel-Directrice, mit eigenem erstklassigen Sommergeschäft, in allen Teilen des Hotelbetriebes durchaus bewandert, sucht Stelle auf Herbst im In- oder Ausland. Chiffre 589

Hotelsekretär, gelernter Koch mit absolvierter Fachschule als Hotelbuchhalter, Praxis in allen Zweigen des Hotel- und Restaurantwesens, sucht per sofort Stelle als Hotelsekretär, Chef de service in Restaurant oder ähnlichen Positionen. Chiffre 920

Secrétaire. Jeune fille (23 ans), dipl. féd. commerce, 4 ans pratique bureau, français, allemand, notions anglaises, très bonne éducation, cherche place secrétaire privée ou emploi bon hôtel. Disponible de suite ou à convenir. Chiffre 32

Sekretär. Junger, tüchtiger, kaufm. gebildeter Mann mit sehr guten Vorkenntnissen der franz., engl. u. italien. Sprache, sucht per 15. Okt. oder später Anstellung als II. Sekretär oder Aide in Hotel in der Nähe v. Lausanne. Chiffre 861

Sekretär. 25 Jahre, mit Sprachkenntnissen, sowie prima Referenzen von nur erstklassigen Häusern, sucht Engagement als Hotel od. Sanatorium. Eintritt sofort oder später. Chiffre 886

Sekretär (Kassier), z. Zt. in Passantenhotel I. Ranges in ungekündigter Stellung, sucht sich zu verändern. Winter-saisonstelle in den Bergen bevorzugt. Bankpraxis, gute Kenntnisse des Franz. und Engl. Gehl. auch ins Ausland. Chiffre 727

Sekretär-Kassier, 26 Jahre, 4 Hauptsprachen in Wort und Schrift, mit reicher Erfahrung im Hotelfach, sucht passende Stelle. Eintritt nach Uebererkenntnis. Chiffre 935

Sekretär-Volontär, junger, tücht. kaufm. gebildeter Mann, vertraut mit Journal, Kassa und Réception, franz., engl. und ital. Sprachkenntnisse, sucht per sofort Stelle. Franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre 31

Sekretär-Volontär, 18 Jahre, der die Sekundär- und eine Verkehrsschule besuchte, sucht Stelle. Franz. oder ital. Schweiz bevorzugt. Chiffre 871

Sekretärin, Anfängerin, deutsch, französisch, italienisch und etwas englisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht sofort Stelle. Chiffre 905

Sekretärin, seriöse, junge Tochter mit Sprachkenntnissen, gewandt in allen Büroarbeiten, sucht Stelle auf Hotelbureau. Beste Referenzen u. Zeugnisse. Chiffre 51

Sekretärin, junge Tochter, mit Fachschulbildung u. Praxis, vier Sprachen, wünscht Engagement. Eintritt sofort. Referenzen. Chiffre 905

Sekretärin, event. II. Junge Tochter, Deutsch, Franz. u. etwas englisch sprechend, mit reicher Erfahrung im Hotelwesen, sucht Engagement als II. Sekretärin, event. als Gouvernante. Chiffre 745

Salle & Restaurant

Barmad, junge, gut präsentierende Tochter, deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Stelle. Chiffre 35

Bar- und Buffetdamen, erste Kraft, gute Mixerin, mit den nötigen geschicklichen Fähigkeiten, sucht Engagement als weibliche auch die Leitung eines Tea Rooms übernehmen. Prima Zeugnisse. Chiffre 23

Buffetdame, seriöse, selbständige, sucht Stelle in Grossbetrieb. Beste Referenzen. Eintritt baldigst. Chiffre 36

Chef de rang, 23 Jahre, sucht Winter-Engagement als solcher sofort, auch Chef de rang, bevorzugt. Eintritt 1. August. Erstkl. Zeugnisse zu Diensten. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 766

Kellner, 19 Jahre, mit guten Referenzen, sucht Jahresstelle, franz. Schweiz bevorzugt. Chiffre 14

Kellner, junger Hotelierssohn, sucht Stelle als Commis de rang. Gute Zeugnisse. Chiffre 940

Oberkellner, 30 Jahre, (Schweizer) der 4 Hauptsprachen vollständig mächtig, mit primären Referenzen, sucht auf die Wintersaison Stelle in Winterkurort, event. Tessin. Chiffre 824

Oberkellner, Schweizer gesetzten Alters, sprachgewandt, sucht Engagement in Hotel oder im In- oder Ausland mit Bureauarbeiten vertraut. Chiffre 862

Obersaalbediener, gesetzten Alters, englisch sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 939

Obersaalbediener, tüchtig und sprachkundig, sucht Engagement für die Wintersaison. Chiffre 28

Obersaalbediener, tüchtige, auch im Restaurantservice durchaus bewandert, jährlicher Gehalt, franz. in Wort und Schrift, sucht Stelle ab 15. Sept. evtl. Leitung eines kleinen Betriebes. Dasselbe sucht 19-jährige Tochter Stelle in einem Restaurant, in der Schweiz oder im In- oder Ausland mit Schriftm. Maschinenreiben und Hotelbuchführung. Chiffre 44

Saalbediener, junge, gut präsentierend, sucht Stelle in besseres Hotel, wo sie den Spalserive gründlich erlernen könnte. Winterkurort bevorzugt. Chiffre 930

Saalbediener, junge, schickbare, deutsch, franz. u. etwas engl. sprechend, sucht Stelle. Chiffre 360

Saalbediener, tüchtig, selbständig und sprachkundig, sucht Jahresstelle als Saalbediener oder in grossere Konditorei/Tea Room. Chiffre 24

Saalbediener, 26 Jahre, Deutsch, Französisch, Englisch, mit prima Zeugnissen, sucht per sofort oder nach Uebererkenntnis Stelle als solche in gutes Haus. Chiffre 2

Cuisine & Office

Aide de cuisine, mit prima Zeugnissen, sucht Jahresstelle. Chiffre 917

Casserolier. Jüngerer Mann sucht Stelle. Fritz Schürch, St. Urbaneggasse 42, Solothurn. (O. F. 2015 S.) [541]

Casserolier, gesetzten Alters, mit guten Zeugnissen, sucht per sofort Stelle. Chiffre 784

Chef de cuisine, im Ausland, sucht Stelle in der Schweiz. Chiffre 935

Chef de cuisine, 35 Jahre, durchaus tüchtig, mit besten Referenzen und Zeugnissen des In- und Auslandes, sucht Engagement per sofort oder später. Chiffre 914

Chef de cuisine, Suisse, économe et de confiance, ayant travaillé longtemps dans les mêmes places, cherche engagement par Suisse ou étranger. Libre 15 sept. Chiffre 794

Chef de cuisine, erfahren auch in Entremets, sucht Stelle ab 1. Oktober. Event. für allein. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 546

Chef-Köchin I. Wir suchen unsere selbständige und überaus tüchtige Hauskellnerin, entremetskundig und absolut erstklassig, für den Winter zu platzieren, Eintritt nach Uebererkenntnis, jedoch nicht vor Ende Oktober. Offerten an Postfach 667, Brunnau. (925)

Chefköchin sucht Stelle auf Mitte September. Gehalt 120-130 Fr. Offerten an F. H. L. postlagernd, Zürich. Chiffre 910

Cuisinier. Jeune homme, parlant les deux langues, demande place de cuisinier après du 1er chef dans bon hôtel. Diplôme et certificats à disposition. S'adresser à M. Georges Dormond, cuisinier. Hôtel du Belvédère, Chèvres (Vaudois) (929)

Economatgouvernante. Serieuse Tochter, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle als 2. Economatgouvernante oder auch als Köchelin, in der Küche erfahren, da bisher als Kaffeebüchse tätig. Wintersaison, evtl. Jahresstelle. Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 855

Economat-Officegouvernante, mit besten Referenzen und Zeugnissen, sucht möglichst Jahresstelle per sofort oder später. Chiffre 939

Gouvernante d'économat, personne de confiance, cherche place à l'année. Bonnes références à disposition. Chiffre 41

Koch, gesetzten Alters, mit guten Empfehlungen, sucht leichtere Stelle in kl. Hotel oder Pension. Chiffre 11

Koch, tüchtiger, selbständiger (auch in Restauration), erstklassiger Patisserie, perfekt in kalten und warmen Entremets, sucht Engagement. Bevorzugt Zürich. Offerten an Ch. Rath, Hotel Kurhaus, Walzenhausen. (20)

Avis. Wir bitten zu beachten, dass

alle uns zugestellten Offerten auf Stellenanzeiger-Inserate das Briefporto für die Weiterleitung beigefügt sein muss, ansonst wird die Beförderung an die Inserenten nicht übernehmen könnten.

Die Offerten sollen in einem besondern Umschlag stecken, auf welchem nur die betreffende Chiffre steht und die Briefmarke für die Weiterspedition lose aufgeklebt ist. Der äussere Umschlag, mit der Adresse der Expedition, ist ohne Nummer; es können Offerten auf mehrere Inserate darin enthalten sein, natürlich je in besonderer, verschlossener Enveloppe und mit Portobeilage für die Weiterleitung.

Die Expedition.

Koch, soeben Lehrzeit beendet, sucht Stelle auf anfangs Oktober. Deutsch und Franz. sprechend. Chiffre 870

Köchin, selbständige, mit guten Referenzen, sucht Stelle für Oktober in Hotel oder Pension. Chiffre 922

Köchin, selbständige, sucht Stelle in einfache Küche, event. neben Chef. Eintritt 15. September/1. Oktober. Chiffre 912

Kochhilferin. Gesunder Jüngling sucht Lehrstelle als Koch. Eintritt kann sofort erfolgen. Offerten an Hrn. Bez. Richter Beat Enzler, Appenzel. (918)

Konditor, junger, sucht Stelle in Hotel oder Restaurant, wo er sich in Küche und Keller ausbilden könnte. Chiffre 927

Küchenchef, 35 Jahre, solid und sparsam, sucht auf 1. evtl. 15. Oktober Jahresstelle in besseres Haus. Chiffre 921

Küchenchef, Älterer, gewandter, ökonomischer, solider Arbeiter, Fachmann, sucht Engagement auf Anfang Oktober evtl. früher. Jahresstelle bevorzugt. Prima Zeugnisse. Chiffre 934

Küchenchef, 30 Jahre, sucht Engagement für anfangs Okt. event. auch früher, in Saison- od. Jahresbetrieb. Prima Referenzen. Chiffre 879

Küchenchef, Schweizer gesetzten Alters, gelernter Patisserie, sucht Restaurant, sucht Stelle auf Oktober oder Wintersaison. Offerten erbeten an H. Müller, Chef, Hotel-Pension Hertenstein, b. Luzern. (895)

Küchenchef. Hotel Pilatus-Kulm sucht seinen tüchtigen Küchenchef zu platzieren. (643)

Küchengouvernante, gelernte Köchin, gesetzten Alters, mit langjähriger besten Zeugnissen, sucht Stelle in nur gutes Hotel oder Sanatorium, evtl. auch als II. Gouvernante. Offerten erbeten an Emilie Ehinger, Adr. A. Riedmayer, Schallhausen, Ebnetstrasse 50. (902)

Küchenstelle. Hotelangestellter, erste Kraft, 29 Jahre, sucht Engagement in Hotel oder Restaurant, wo er sich in Küche und Keller ausbilden könnte. Auf Wunsch Aushilfe im kaufm. Betrieb. Offerten unter „Cuisine 29“ postlagernd, Lausanne. (18)

Patisserie, zuverlässiger Arbeiter mit besten Empfehlungen des In- und Auslandes, sucht per Ende September oder anfangs Oktober Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 29

Patisserie, exakter, zuverlässiger Arbeiter, mit besten Zeugnissen erstklassiger Hotels des In- und Auslandes, sucht Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 899

Patisserie, tüchtiger, zuverlässiger Arbeiter, der auch im Kochen bewandert ist, bei allen in Betracht kommenden Küchenarbeiten mithilt, sucht auf Mitte oder Ende September Jahresstelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 719

Lingere, tüchtige, arbeitsame Tochter, gesetzten Alters, im Nähen und Maschinenstoffen gut bewandert, drei Saisonen in Hotel, sucht Stelle baldmöglichst. Offerten an Fr. M. N. Hotel Stanshorn, Stans. Chiffre 833

Lingere, seriöse Tochter, deutsch, franz. und ital. sprechend, tüchtig im Fach, sucht Vertrauensstellung als Erste in nur erstklassigen, mittelgrosses Haus. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 347

Lingere I. tüchtige, gewandte, sucht wenn möglich auf Oktober Jahresstelle. Chiffre 907

Lingere, im Nähen und Stoffen bewandert, sucht selbständige Stelle, wenn möglich bald. Chiffre 896

Maschinenwäscherin, tüchtige, mit prima Zeugnissen, sucht auf Oktober Stelle. Chiffre 3

Oberkellnerin, tüchtig mit guten Referenzen, sucht selbständige Stelle in gutes Haus; geht auch als Glatterin-Lingere. Chiffre 929

Oberkellnerin-Gouvernante, mit langjähriger Praxis, prima Zeugnisse, sucht zu baldigem Eintritt Saison- oder Jahresstelle. Chiffre 855

Wäscher u. Wäscherin, Ehepaar, sucht Stelle für Herbst- oder Wintersaison (Maschinenbetrieb). Chiffre 898

Zimmermädchen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Jahresstelle in den Tessin. Chiffre 852

Zimmermädchen, mit Referenzen guter Häuser, sucht Jahres- oder Jahresstelle. Chiffre 858

Zimmermädchen, gesetzten Alters, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle per sofort in gutes Hotel. Chiffre 47

Zimmermädchen, tüchtiges, deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht Stelle. Chiffre 34

Loge, Lift & Omnibus

Chasseur-Lifter, franz., deutsch und ziemlich keltig engl. sprechend, mit guten Referenzen, sucht per sofort passende Saisonstelle. Kann auch selbständig Table d'Hotel servieren. Chiffre 853

Concierge, 38 Jahre, tüchtig und sprachkundig, sucht Engagement, Zeit und Ort Nebensache. Chiffre 872

Concierge, tüchtig, selbständig, sprachkundig, mit guten Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Offerten an Fr. Concierge oder Concierge-Conducteur, 33 Jahre, ledig, solid und durchaus zuverlässig, 4 Hauptsprachen, sucht Wintersaison, Hotel Goldener Adler, Brunnau. Chiffre 913

Concierge-Conducteur, 35 Jahre, 3 Hauptsprachen, mit guten Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Offerten an Fr. Winkler, Hotel Montana, Oberhofen. (580)

Lifter, junger, tüchtiger, deutsch u. franz. u. etwas wenig engl. sprechend, sucht Saison- oder Jahresstelle, evtl. als Chasseur. Sehr gute Zeugnisse. Eintritt sofort. Chiffre 30

Lifter, 24 Jahre, sprachkundig, sucht Engagement, in- oder auswärts. Prima Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre 888

Lifter oder Chasseur, 22 Jahre, zuverlässig, Deutsch, Franz. u. Engl. z. Zt. als Concierge tätig, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. In Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 15

Portier. Suche für meinen sehr zuverlässigen und treuen, Ausländer in der franz. Schweiz. Bewerber mit sehr guten Kenntnissen in der franz. Sprache. Eintritt Anfang Oktober. Nähere Auskunft erteilt Ant. Schölkopf, Hotel Z. wessen Kreuz, Thuzis. (914)

Portier, jüngerer, tüchtiger, mit guten Zeugnissen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle. Bevorzugt Davos, St. Moritz, oder im Tessin, um die Sprache zu erlernen. Chiffre 27

Portier, 26 Jahre, mit guten Referenzen, sucht baldigst Stelle in Saison- oder Passantenhotel. Chiffre 916

Portier im besten Alter, tüchtig u. zuverlässig, sucht Stelle als Portier-Conducteur oder Itage. Gute Zeugnisse. Chiffre 50

Portier, 40er, kräftiger, mit guten Zeugnissen, sucht Engagement auf 1. Okt. Jahresstelle bevorzugt. Chiffre 38

Portier, 25 Jahre, tüchtiger, mit guten Zeugnissen u. Referenzen, sucht Wintersaisonstelle. Frei ab 15. Nov. Chiffre 292

Portier, junger, solider, sucht Stelle in der franz. Schweiz. Günstigeres Gehalt. Gell. Offerten an Villa Silvane, Vulpera-Tarasp. (669)

Portier, jüngerer, tüchtiger, sucht Stelle event. als Portier-Conducteur oder Lifter-Chasseur. Eintritt Anfang Sept. Chiffre 856

Portier I., Conducteur oder Nachportier, 38 Jahre, deutsch, franz. u. engl. sprechend, sucht zuverlässig, sucht Stelle, gesetzlich auf erstklassige Zeugnisse Stelle für sofort und Wintersaison. Chiffre 881

Divers

Aide-Gouvernante. Tüchtige, junge Hotelierstochter sucht in nächster Winter-Saison als Aide de Gouvernante générale oder Stütze der Hausfrau. Deutsch, Französisch und Englisch perfekt. Chiffre 813

Ehepaar, im Hotelfach bewandert, sucht Stelle als Portier in einem Hotel, in der Schweiz oder im Ausland. Gute Zeugnisse, Chiffre 865

Gouvernante, erfahren in allen Zweigen der Hotellerie, sucht Engagement in erstklassiges Haus, am liebsten als Etagengouvernante. Chiffre 6

Gouvernante. Junge, seriöse Tochter, die schon drei Saisonen als Gouvernante tätig war, sucht Engagement als solche oder Stütze der Hausfrau. Offerten erbeten an Fr. M. N., Hotel Stanshorn, Stans. Chiffre 833

Gouvernante. Tüchtige Chefköchin, mit besten Referenzen, in allen Fächern der feinen Hotel-Küche vertraut, sowie Confiserie u. Patisserie, sucht Vertrauensstellung als Gouvernante in Sanatorium oder Sanatorium. Offerten unter Off. 5959 Y an Publicitas, Bern. (109)

Gouvernante. Im Hotelwesen durchaus erfahrene Fräulein gesetzten Alters, mit langjähriger Praxis des In- und Auslandes, 4 Hauptsprachen, sucht Vertrauensposten in gutes Haus als Gouvernante oder Lingere, evtl. Buffet, auch Bureaukenntnis. Eintritt per Oktober. Chiffre 22

Heizer, 22 Jahre, selbständiger Arbeiter auch auf Reparatur, sucht Stelle zu baldigem Eintritt. Chiffre 25

Heizer-Maschinen, tüchtiger, bewandert in Reparaturen und Elektr., sucht auf Okt. Stellung in Hotel oder Sanatorium. Prima Referenzen zu Diensten. Off. 5918er, Mechaniker, Kulm-Hotel Gornzerzart, Zermatt (Wallis) (893)

Maschinist, tüchtiger (gelernter Mechaniker) sucht Stelle in gutem Hause des In- oder Auslandes auf anfangs Nov. Ist bewandert in sämtl. Maschinen des Hotelbetriebs, sowie in sanitären u. elektr. Anlagen u. Installationen. Gute Zeugnisse u. Referenzen. Chiffre 854

Schreiner, 20 Jahre, im Beizen und Polieren bewandert, sucht Stelle evtl. als Portier, Lifter od. Diener. Chiffre 40

Schreiner, junger, solider, auch im Polieren gut bewandert, sucht Engagement in Sanatorium oder Sanatorium, in Hotel oder Sanatorium. Eintritt sofort. Offerten an Walter Frez, Unter-Wetzikon (Zürich). (901)

Stanzpaar, jung, vornehm, mit bestem Repertoire in Bühnenspielen, in allen Fächern bis zum letzten Neuen, mit glänzenden Referenzen versehen, sucht Engagement. Prima Empfehlungen von erstklassigen Hotels und Bühnen. Off. erbeten unter Kennwort „Facil“ an Postfach 7476, Basel. (919)

Vertrauensposten. Junge, intelligente Tochter, Deutsch, Franz., ziemlich Engl., z. Zt. als Sekretärin tätig, auch tüchtig im Service, sucht Vertrauensposten in gutem Hotel. Eintritt per sofort oder nach Uebererkenntnis. Beste Zeugnisse. Chiffre 19

Winterstellen werden gesucht für 1 Concierge-Conducteur, 1 Kellner, 1 Etagenportier. Alles zuverlässig und solide Angestellte. Zu oder Auskunft gern bereit U. Fahrer, H. Meiringen. (890)

Belegnummern an Inserenten im Stellenanzeiger werden nicht versandt