Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 39 (1930)

Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 31.07.2025

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

HWEIZER HOTEL-REVUE EVUE SUISSE DES HOTELS

BASEL, 29. Mai 1930

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cls. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bet Wieder-holung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbi. Fr. 7.—, reierteljährlich Fr. 4.—, monatlich 1r. 1.50.

Zuschlag für Postabonnement 30 Cls. AUSLAND: bet direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, viertelj. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80.
Postabonnemente: Preise bet den ausländischen Postämtern erfegne. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cls. zu entrichten.

Organ und Eigentum des Schweizer **Hotelier-Vereins**

Erscheint jeden Donnerstag "Hotel-Technik"

Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers

> Paraît tous les ieudis avec Supplément illustré mensuel
>
> La Technique Hôtelière

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON

Compte de chèques postaux No. V 85

BALE, 29 mai 1930

Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Nächsten Samstag öffnet die ZIKA dem Publikum ihre Tore, nachdem Zürich schon seit Monaten unter dem Zeichen dieser grossen Veranstaltung der Gastronomie steht. Zürich ist Fremdenstadt und daher, da diese besondere Eigenschaft allen dortigen Veranstaltungen durch verstärkten Besuch zugutekommt, der geeignete Boden auch zur Durchführung der internationalen Heerschau der Köche, die sich in den nächsten Wochen in Limmatathen zu

loyalem Wettkampfe begegnen. "Heerschau zu halten über das Althergebrachte und Bewährte", mit diesen Worten ist hier in einer früheren Nummer eine der

Komponenten umschrieben worden, aus denen sich der innere Gehalt der ZIKA zusammensetzt; die zweite ebenso wichtige heisst: Ausblick nach neuen Wegen zur Förderung und Hebung der Kochkunst. Ein rühriges Organisations - Komitee, mit führenden Fachleuten an der Spitze und gewandten Mitarbeitern zur Seite, ist uns Garant dafür, dass das vorgesteckte Ziel, der Zweck der Veranstaltung restlos

erreicht werden dürften.
Auf Umfang und Aufgabenkreis der ZIKA braucht im Rahmen dieses Aufsatzes nicht mehr des langen und breiten eingetreten werden, nachdem hier darüber in Form von Aufrufen und Mit-teilungen des Organisations-Komitees nähere Details bereits mehrmals gegeben wurden. Immerhin sei der zu erwartende praktische Nutzen der Ausstellung speziell für das Gastgewerbe erneut unterstrichen, kommt doch dem Kochkunstwettbewerbmitder Schau-stellung kulinarischer Werke der Köcheschaft verschiedener Länder der Charakter einer internationalen Veranstaltung zu, wie man ihnen in diesem Ausmass und dieser Bedeutung bisher in der Schweiz noch nicht begegnete. Gerade dieser ihr in ternationaler Charakter hebt die

ZIKA denn auch über alle bisherigen Kochkunstausstellungen unseres Landes hinaus, dank der Zusammenwirkung mit ausländischen Kräften, aus der zweifellos eine wesentliche Steigerung des Ausstellungs-Effektes hervorgehen wird.

Eine wahre innere Freude bereitet sodann auch die Konstatierung, mit welcher Sympathie und welchem Elan die schweizerische Köcheschaft an die Beschikkung der Ausstellung herangetreten ist. Sie, die im Gastgewerbe eine so überaus wichtige Aufgabe erfüllt und je und je in hervorragendem Masse mit beigetragen hat zur Mehrung des Ansehens und der Geltung der nationalen Hotellerie im grossen Rahmen des internationalen Fremdenver-kehrs sowie unserer Volkswirtschaft. Sie wird auch in Zürich, in der "lebenden" wie in der "stehenden" Kochkunstschau, mit erstklassigen Werken aufrücken und all ihren Ehrgeiz daran setzen, im Wettbewerb mit der ausländischen Kollegenschaft ihr bestes zu leisten sowie zu den alten wiederum neue Lorbeeren zu pflücken.

Neben der Pflege der höheren Koch-kunst und des Restaurant-Service soll an der ZIKA aber auch die zweckmässige Ernährung im Gastgewerbe nach neuzeitlichen Gesichtspunkten zur Darstellung gelangen. Die Spezialabteilung "Prak-

tische Ernährungsform" wird hierüber neue zeitgemässe Ausblicke eröffnen, um die Forderung: rationell, einfach, gesund und kräftig ins helle Tageslicht zurücken, um auch in dieser Hinsicht den fortschrittlichen Geist unseres Landes zu markieren. Gerade auf diesem Gebiete, dessen propagandistische und berufsbildnerische Wirkung für das gesamte Gastgewerbe wohl unbestritten sein dürfte, kommt der Ausstellung allerhöchste Bedeutung zu.
Ausser diesen Bestrebungen zur beruf-

lichen Weiterbildung und Höherentwicklung unseres Köchestandes stellt sich die ZIKA ferner noch zur Aufgabe die Förderung aller der Hotellerie dienenden menarbeit in den Wirtschaftskörper zurückfluten. Auch in der Hotellerie ist dieser Solidaritätsgedanke heute mehr denn je zum treibenden Element geworden. Die Zürcher-Ausstellung darf als sichtbarer Ausdruck und Beweis hiefür gewertet werden.

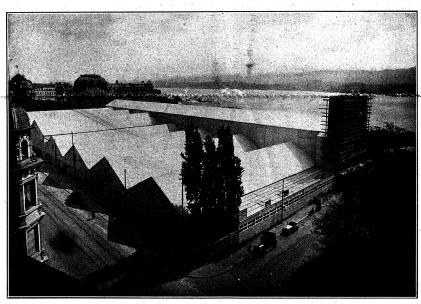
Auf Grund dieser engen Zusammenarbeit von Prinzipal- und Personalkreisen leben wir denn auch der frohen Zuversicht, die ZIKA werde durch den Hochstand der Leistungen ihren vollen Wert auch für die Fachwelt, den gesamten Berufsstand, erweisen und den Ruhm unserer Kochkunst erneut in alle Welt tragen. In diesem Sinne entbieten wir der ZIKA unsern Gruss und wünschen ihr sowie ihrem schaffenssetzt, in einer gemeinsamen Schau zu ver-

damit die ungeheure Bedeutung der Volksernährung für die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung eines jeden Volkes zum Ausdruck zu bringen und dabei zu dokumentieren, dass die Kochkunst, so wie sie durch die Hotel- und Gaststätten-Küche ausgeübt wird, zum eigentlichen Stimulator unserer gesamten Volksernährung geworden ist, um endlich die neuzeitlichen Grundsätze der Ernährungs-Wissenschaft in einer praktisch allgemein auswirkbaren Form Volksganzen dienstbai zu machen.

Es ist naheliegend, dass das überhaupt

weitschichtige Gebiet der Kochkunst und der Ernährung überhaupt, weder im nationalen noch im internationalen Umkreis über einen Leist geschlagen werden kann.

verschiedentlich der Geschmack der Menschen ist, so viel-seitig sind auch ihre Bedürfnisse und Ansprüche an die Ernährung, und es bleibt unserer Zeit vorbehalten, die Kunst der Küche und die Freuden der Tafel in jeglicher sozialen Schichtung so zu gestalten, dass sie für den Menschen ein Höchstmass an Bekömmlichkeit und Energiezufuhr bedeutet. In dieser Forderung liegt die bewusste Abkehr von Teil der alten Überlieferungen. Unsere Zeit verbraucht, wie nie zuvor, die Kräfte des werktätigen Menschen, woraus sich zwangsläufig ergibt, dass keine frühere Zeit in ihrem Ernährungswesen so sehr auf die Kräfteerhaltung, d.h. auf die Erhaltung der gesamten Volksgesundheit Bedacht nehmen musste. Die Zika bringt in möglichst umfassen-der Weise die verschiedensten Phasen des internationalen Ernährungswesens zum Ausdruck. Sie gliedert sich ihrem Wesen nach in 2 Abteilungen, in die kulinarische Abteilung und in die allgemeine Ausstellung.



Gesamtansicht der ZIKA-Bauten - Photo Ahrens, Luzern

Berufszweige in Gewerbe, Handel und Industrie. Den Lieferantenkreisen ist an der Ausstellung ein breiter Raum reserviert, von der Urproduktion an bis zur gewerb-lichen und industriellen Verarbeitung. Speziell diese Abteilung der ZIKA wird mit dem besondern Interesse der Fachwelt und der übrigen Besucher rechnen können.

So rundet sich der Ausblick auf die Zürcher Internationale Kochkunst-Ausstellung zu einem Bild tatkräftigen Zusammen wir kens wesentlichster Teile des ge-samten schweizer. Wirtschaftskörpers. Sie stellt zugleich das Resultat dar der ver-ständnisvollen Werkgemeinschaft von Arbeitgeber und Arbeitnehmer in unserer Hotellerie im wohlverstandenen Dienste der Allgemeinheit, mit dem Ziele, durch geeignete Belehrung und Aufklärung den Ruf unserer Hotellerie und schweizer. Kochkunst mehren zu helfen.

Der Gedanke der Solidarität aller Stände und Berufsgruppen hat in den Kriegs- und Nachkriegsjahren in allen Kreisen des nationalen Wirtschaftslebens tief Wurzel gefasst. Er ist das Moment der Einigung und Verständigung oft sehr divergierender Interessen geworden, aus dem wiederum starke belebende und vorwärtstreibende Impulse gegenseitiger Hilfeleistung, Rücksichtnahme und enger Zusamfreudigen Organisations - Komitee einen durchschlagenden Erfolg.

Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung

Kurzer Abriss über die kommende Veranstaltung.

Der Zweck dieser Ausstellung, die von den ermächtigten und beauftragten zürcherischen Sektionen der 4 grossen Landesverbände des schweizerischen Gastgewerbes, dem Schweizer Hotelierverien, dem schweiz. Wirteverein, dem schweiz. Kochverband und der Union Helvetia (Zentral-Verband schweizerischer Hotel- und Restaurant-Angestellter), gemeinsam organisiert wird, besteht

durch tatkräftige Zusammenarbeit von Arbeitgebern und Arbeitnehmern auf dem Gebiete der fachlichen Fortentwicklung die gemeinsamen Interessen, die für die Auf-wärtsentwicklung unseres Hotel- und Gastwirtgewerbes von ausschlaggebender Bedeutung sind, in den Vordergrund zu rücken, die verschiedenen Phasen, aus denen sich der Ernährungsprozess eines Volkes zusammen-

Kulinarische Abteilung.

I. Stehende Kochkunst:

Der Ausdruck "stehende Kochkunst" kommt daher, weil es sich hier um die Ausstellung von fertig zubereiteten warm- oder kalt-gedachten Gerichten handelt. Ausstellungstechnisch wird diese Schau im Kochkunstpavillon durchgeführt. Gegenüber den bisherigen Gewohnheiten, die Gerichte auf offener Tafel auszustellen, was besonders bei warmer Witterung sehr rasch zur Verdunstung schlechter Gerüche führte und damit Grundsatz der Sauberkeit und der Hygiene, welcher einen Bestandteil der Koch-kunst bilden muss, zuwiderlief, hat die Organisation der Zika neue Wege eingeschlagen. So werden sämtliche Gerichte unter Glas ausgestellt, hierfür wurden vier grosse gekühlte Vitrinen geschaffen, deren Erstellung grosse Kosten verursachte. In wochenlangen Versuchen mussten diese neuen Konstruktionen auf ihre Bewährung geprüft werden. Sie wurden erstellt von der Glasmanufaktur A.-G. in Schaffhausen, während der Einbau der Kühlelemente durch die beiden Firmen Autofrigor A.-G. Zürich und Applications éléctriques S. A. "Frigidaire" Genf und Zürich erfolgte.

Für die Aufnahme von Zuckerarbeiten und ähnlicher Kunstwerke sind im Mittel-

pfeiler des Kochkunstpavillons 4 sogenannte Trockenvitrinen eingebaut worden, deren Unterteil mit ungelöschtem Kalk gefüllt wird, damit der Luft in den betreffenden Kästen die Feuchtigkeit entzogen werden kann, ansonst die Kunstwerke aus gezogenem, geblasenem oder sonstwie warm verarbeitetem Zucker sich nur wenige Stunden halten liessen.

Es werden schätzungsweise 5000 einzelne Platten zur Ausstellung gelangen. Deren Einlieferung erfolgt in etwa 15 Etappen, sodass praktisch jeden zweiten Tag die gesamte Ausstellung des Kochkunstpavillons gewechselt wird. Diese Platten werden zum Teil fertig in die Ausstellung eingeliefert und zum Teil in der grossen Ausstellungsküche fertiggestellt und dann eingeliefert. Fachtechnisch gliedern sich diese Platten in be-sondere Abteilungen, so für Höhere Kochkunst, Hotel-Patisserie, Restaurations-Platten, Kranken- und Diät-Küche, Hausfrauen-Küche, Haushaltungs-Lehrerinnen-Arbeiten, Kochlehrlings-Arbeiten und Militärküche, wobei eine jede dieser Abteilungen wiederum in 1-5 Kategorien zergliedert ist, um allen Ausstellern eine gerechte Beurteilung zu gewährleisten.

Die Beurteilung all dieser Gerichte erfolgt durch ein aus ersten Fachleuten zusammengesetztes Preisgericht, unter Beizug von Spezialisten, wo dies notwendig ist, im besonderen auch von Hausfrauen und Haushaltungslehrerinnen, für die Beurteilung der in jenen Abteilungen ausgestellten Platten.

In Verbindung mit der Ausstellung von solchen fertigen Gerichten geht ein Wett-bewerb in der Ausstellung von Tafel-Services. Derselbe wird so durchgeführt, dass in den 6 Wandkojen des Kochkunstpavillons durch verschiedene Betriebe (Hotels, Restaurants etc.) Tafel-Arrangements mit oder ohne Verbindung von kulinarischen Objekten ausgestellt werden. Auch für diese Abteilung besteht ein besonderes fachtechnisches Preisgericht.

Allgemeines Interesse erwecken sodann die grossen Kollektiv-Konkurrenzen, welche anlässlich der ZIKA zum ersten Male in einer reglementarisch scharf umrissenen Form vor sich gehen, wobei voraus zu schicken ist, dass die Ausstellung vom Weltbund der Köche (Union Mondiale des Cuisiniers) offiziell anerkannt wurde. Die grossen Konkurrenzen betreffen daher in erster Linie 3 internationale Meisterschafts-Wettkämpfe und zwar in der "Höheren Kochkunst", in der kalten und in der warmen Restaurations-Küche. Dieser Wettkampf wird von den offiziellen National-Mann-schaften der Köche verschiedener Länder bestritten. Bisher gemeldet sind die Deutschen, die Oesterreicher, die Italiener, die Holländer und die Schweizer. In Aussicht stehen weitere Mannschaften aus England und aus Frankreich. Alle diese Länder senden eine Elite ihrer Köche (6-7 Mann) her, die während 5 Tagen in der grossen Ausstellungsküche arbeiten. -

Die andere Konkurrenz ist von schweizerischer Ausdehnung und betrifft den Ortswettbewerb schweizerischer Köchegruppen. Sie wird sowohl in der kalten, als auch in der warmen Küche ausgetragen. Hierfür haben sich bis jetzt gemeldet: Basel, Bern, St. Gallen, Lausanne, Luzern, Genf, Montreux, St. Moritz und Zürich. Zweifellos werden in diesem Wettbewerb noch weitere Gruppen konkurrieren. Die Beurteilung dieser Ausstellung fusst auf dem Einzel-Klassement, sodass die Verfertiger gleichzeitig auch in den ordentlichen Einzelwettbewerben mitkonkurrieren.

2. Lebende Kochkunst:

Im Gegensatz zur "stehenden Kochkunst", bezeichnen wir als "lebende Koch-kunst" die Darstellung jener Gerichte, die in der Ausstellung, womöglich vor den Augen des Publikums, zubereitet und in der Regel gegessen werden können. Auf diesem Gebiet bringt die Ausstellung in den sogen. Länder-Spezialitäten-Restaurants (Vide diesbezügl. Artikel an anderer Stelle dieser Nummer) eine Reihe interessanter Momente.

Die Ausstellungsleitung selbst betreibt durch das Wirtschafts-Kommitee in Regie das offizielle Schweizer-Restaurant und die Schweizer-Wirte-Stube. Beide Betriebe stehen unter der Leitung des Präsidenten des Wirtschafts-Komitees, Direktor Schmid vom Hotel Baur au Lac in Zürich, während die Küchenleitung dem bekannten Küchenmeister der St. Moritzer Kulm-Hotels Julien Schneitter übertragen ist und Herr Schwarz, vom Suvretta-House, St. Moritz, als Ober-

kellner waltet. Im Schweizer Hotel-Restaurant gelangt das Menu der praktischen Ernährungsform zur Ausführung. Dieses Menu Adapté wurde in wochenlangen Beratungen im Schosse eines Spezialkomitees, das aus führenden Ernährungs-Wissenschaftlern und erfahrenen Kochpraktikern zusammengesetzt ist, für die ZIKA kreiert. Seine Bezeichnung als Menu adapté bildet eine Abkürzung der französischen Lesart: Menu adapté aux nouveaux principes de la nutrition. Es handelt sich also um ein Menu, das den neuzeitlichen Ernährungsgrundsätzen angepasst ist, und dessen praktische Vorführung zeigen will, dass die Anwendung Grundsätze keineswegs eine Mehrbelastung des Küchenkontos im Gefolge zu haben braucht. In dieser Schöpfung greift die ZIKA wegweisend über den bisher üblichen Rahmen der Kochkunstausstellungen hinaus. Das Schweizer Hotel-Restaurant bietet noch eine weitere Attraktion, indem dort die aus- und inländischen Küchen-Mannschaften im Wettkampf der warmen Küche ihre zubereiteten A la Carte-Gerichte servieren. Überdies sind für die ganze Dauer der Ausstellung einige tägliche Spezialitäten im Katalog festgelegt, die im Schweizer Hotel-Restaurant gespiesen werden können, sodass der Feinschmecker Musse hat, sich auf den erhebenden Genuss seines Leib-gerichtes gebührend vorzubereiten!

Geradezu eine Attraktion werden die Wettbewerbe in der Zubereitung warmer Speisen bilden, die täglich im Hörsaal der Ausstellung vor den Augen des Publikums vor sich gehen. Dort werden jeweils Vorund Nachmittags solche Wettbewerbe ausgetragen, wobei eine Reihe von Teilnehmern das gleiche Gericht zubereiten müssen. Sie kochen hierbei vor den Augen des Publikums, ein jeder auf seinem kleinen Gasherd, worauf bereiteten Speisen vom Preisgericht alsbald beurteilt werden.

Die Spezialabteilung

Neuzeitliche Ernährung

steht unter der Leitung eines Komitees, das aus prominentesten Ernährungs-Wissenschaftern zusammengesetzt ist. Es hat sich zur Aufgabe gestellt, nach den Methoden moderner, praktischer Darstellungstechnik dem Besucher einen allgemein gültigen Begriff zu vermitteln über die stoffliche Zusammensetzung unserer Nahrung und über die zweckmässige Bereitung verschiedenen Nahrungs- und Genussmittel, zum Zwecke, damit für den Körper ein Höchstmass an Energiezufuhr zu erzielen. Diese Abteilung wird nicht etwa durch tote Ausstellungsgegenstände gebildet, sondern sie enthält unter anderem eine Kühlvitrine wie der Kochkunstpavillon, in welcher auf neuzeitliche Art bereitete Gerichte ausgestellt sind. Das Interessante dabei ist nun, dass diese Gerichte an verschiedenen Plätzen vor den Augen des Publikums zubereitet werden. Einen Teil ihrer Aufgaben löst diese Spezialabteilung durch Veranstaltung eines regelmässigen Vortragsdienstes über ernährungswissenschaftliche, lebensmitteltechnische und praktische Fragen im Hörsaal der Ausstellung.

Die Regiebetriebe, das Schweiz. Hotel-Restaurant und die Schweiz. Weinstube an der ZIKA

Von H. Schmid, Präsident des Wirtschafts-komitees der ZIKA.

Das Schweiz. Hotel-Restaurant wie die Schweiz. Weinstube werden vom Wirtschaftskomitee der ZIKA geführt. Die Innenausstattung der beiden Betriebe besorgten Ausstellungsarchitekten, HH. Vogelsanger und Maurer.

Dank dem ausserordentlich grossen Entgegenkommen einiger zürcher, sowie auswärtiger Firmen können die Restaurants, Küche und Keller beider Regiebetriebe wie auch die grosse Ausstellungsküche aufs Modernste und Schönste eingerichtet werden.

Im Service, in den Küchen und im Keller werden die letzten Neuheiten, sowohl in technischer, als auch speziell in maschineller Hinsicht praktisch ausprobiert. Wir sehen unter anderem Gas und Elektrizität um den Sieg ringen. Die modernsten Herde (Gas und Elektrizität), Universalmaschinen, Öfen, Geschirrspül-Maschinen, Grills, Kaffee-Maschinen, Dampfkochkessel, Economat-Einrichtungen, Kühlschränke und so fort ge-langen zur Aufstellung. Die rostfreie Stahlbatterie wird in den Küchen mit dem Kupfer um die Wette eifern. -- Monatelang hat es gedauert, bis die letzten Schöpfungen auf technischem Gebiet gefunden und für unsere Ausstellung nutzbar gemacht werden konnten. Das Inventar der Regiebetriebe incl. Küchen repräsentiert die respektable Summe von ca. Fr. 400.000. - . Bei dieser Gelegenheit möchten wir schon jetzt auf die ein zigartige Kaufgelegenheit des verschiedenen Materials aufmerksam machen, indem die Besitzer des gesamten Inventars und der Maschinen solche mit grösserem Einschlag nach Ausstellungs-Schluss abzugeben geneigt sind.

Für den Service im Hotel-Restaurant und auf der Garten-Terrasse ist eine Kellner-brigade unter vorzüglicher Leitung aus den Kreisen unserer besten Schweizer Fachleute verpflichtet worden. - Hier werden neben einem feinen à la carte-Service, Lunch und Diners à prix fixe serviert. Parallellaufend mit dem üblichen Menu bieten wir den Besuchern ausserdem den Lunch und das Diner adapté (aux nouveaux principes de nutrition).

Im Hotel-Restaurant werden ausserdem täglich auch einige Platten aus dem Wettkampf der warmen Küche der in- und ausländischen Kochequipen zu haben sein.

Der Küchenchef meldet dem Hotel-Restaurant von der Küche aus die fertigen Platten durch Lichtsignal. Die Verständigung zwischen Weinstube und Küche ge schieht mittels Rohrpost. Zur schnellen und prompten Bedienung der Gäste werden der Hors d'Oeuvres-Wagen, wie die Voiture das ihrige beitragen. — Die Temperatur in den Restaurationsräumen, auf den Terrassen, in Keller und Küchen usw. wird vom Wirtschaftskomitee durch die Fern-Thermometer-Anlage ständig kontrolliert.

Ein gutes Orchester sorgt Nachmittags und Abends für die Unterhaltung der Gäste des Schweiz. Hotel-Restaurants und der

Die Leitung der Küche wurde einem unserer besten schweiz. Küchenchefs anvertraut, welchem ein Stab erfahrener und erprobter Fachleute zur Verfügung steht.

Die fremden Kochequipen werden all das nötige Waren-Material vom Economat der Regiebetriebe beziehen können, was, im Gegensatz zu andern Kochkunst-Ausstellungen, als eine angenehme Einrichtung empfunden werden dürfte.

Die Schweiz. Weinstube stellt ein typisches altes Schweizer-Weinlokal dar. arin kommen die besten Schweizer Weine offen zum Ausschank, neben Abgabe einer gepflegten Spezialitäten-Küche.

Es wurde keine Mühe gescheut und nichts unterlassen, um die Regiebetriebe modern, praktisch und auf der ganzen Linie in-struktiv auszubauen, zu dekorieren und einzurichten. Sie werden aus diesem Grunde nicht nur für die Fachleute aus dem In- und Ausland eine Attraktion darstellen, sondern jedermann wird diese Musterbetriebe gerne besuchen und sich die Einzelheiten genauer ansehen wollen.

Es würde zu weit führen, alle diejenigen Firmen aufzuführen, die die ZIKA, resp. deren Regie-Betriebe mit Gratislieferungen weitgehendst unterstützten; einige davon seien jedoch hier erwähnt:

A. Wiskemann-Knecht A.G., Zürich, Silber und rostfreier Stahl. A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus, Horgen, Stühle, Fauteuils, Tische. Forster & Cie., Zürich, Teppiche, Dekorations-stoffe.

Forster & Cie., Zürich, Teppiche, Dekorationsstoffe.
Autofrigor A.G. Zürich
J. Spiegel, Zürich
Schwabenland & Cie., A.G., Zürich, Kupfer und
Küchenmaschinen.
Applications Electriques S.A., Zürich, Frigidaire S.A., Zürich, Keller-Kühlanlage, Kühlschränke.
Kiefer & Cie., Basel, Glaswaren.
Siemens Elektrizitätserzeugnisse A.G., Zürich,
Lichtsignal-Rohrpost-Telephon-Fernthermometer-Anlage etc.
Jelmoli S. A., Zürich, Garten-Mobiliar
J. Geissner, Zürich, in Verbindung mit der Porzellanfabrik Langenthal A.G., Porzellan.
National Cash Register Co. Ltd., Zürich, Registrier-Kassen.
Gaswerk der Stadt Zürich, Gasherde, Apparate,
Maschinen.
A.G. Van Berkel's Patent Co., Zürich, KüchenMaschinen.
Therma A.G., Schwanden, Elektrische Herde,
Apparate.
Bachmann & Kleiner, Oerlikon, Elektrische Üfen.
Ing. F. Ernst, Zürich, Economat-Einrichtung.
Stero A.G., Zürich, Abwaschmaschinen, Boiler, etc.
Maison Louis Roederer. Reims, Champagner. Stero A.G., Zürich, Abwaschmaschinen, Boiler, etc. Maison Louis Roederer, Reims, Champagner.

Die hier noch nicht aufgeführten weiteren Firmen, welchen wir in gleicher Weise zu grossem Dank verpflichtet sind, werden im offiziellen Katalog veröffentlicht.

Die Länder-Spezialitäten-Restaurants an der ZIKA

Von H. Kracht, Präsident des Organisations-Komitees

Deutsches Restaurant. Das Deutsche Länder-Restaurant steht unter dem offiziellen Protektorat des Reichsverbandes Deutscher Hotels, Restaurants und verwandter Betriebe, Düsseldorf. Zur Durchführung desselben hat sich aus den Kreisen der deutschen Aussteller und deutscher Exportfirmen eine Finanzgesellschaft ge-bildet, die unter dem Ehrenvorsitz der Deutschen Handelskammer für die Schweiz steht. Diese Finanzgesellschaft ist Pächterin des Betriebes. Zu bemerken ist hier, dass die Küche des deutschen Länder-Restaurants allein schon eine Sehenswürdigkeit ist. Die Innenausstattung des deutschen Restaurants besorgt Prof. Breuhaus aus Düsseldorf, einer der prominentesten und bekanntesten deutschen Innenarchitekten. Dieser arbeitet mit den Ausstellungsarchi-tekten zusammen, zum Zwecke, modernen deutschen Geschmack zum Ausdruck zu bringen.

Die Führung des deutschen Restaurants wird einem deutschen Fachmann übergeben, der zu seiner Aufgabe vom deutschen Reichsverband bestimmt worden ist. Das Gleiche gilt von dem in Betracht kommenden Küchenchef.

Das Französische Restaurant steht unter dem Protektorat der Chambre Nationale de l'Hôtellerie, Sitz in Paris. Auch hier hat sich zur Tragung der finanziellen Lasten eine Gesellschaft gebildet, bestehend aus französischen Importfirmen und Freunden Frankreichs, darunter auch Vertreter der in Paris ansässigen schweiz. Hotellerie. Die Küche des französischen Restaurants wird von den Schweiz. Kraftwerken ausgestattet und, als einzige ausschliesslich elektrisch betriebene Küche, an und für sich eine Attraktion der Ausstellung bedeuten.

Das Italienische Restaurant. Italien wird ein "Ristorante Italiano" und eine "Bottega del Vino" organisieren. Die zwei Betriebe stehen unter dem Protektorat der Confederazione Nazionale Fascista dei Commercianti, der Confederazione Nazionale dell' Industria und der Confederazione Nazionale Fascista dell'Agricoltura.

Die allgemeine technische Organisation der Betriebe wurde durch die Camera di Commercio Italiana per la Svizzera in Zürich und die Federazione Nazionale Fascista Commercio Enologico in durchgeführt. -- Die Leitung der Betriebe liegt in den Händen der bekannten Restaurateure Fratelli Ferrario, Mailand.

Das Wiener (österreichische) Restaurant steht unter dem Protektorat der österreichischen Hotel- und Caféhausbesitzer. bzw. des Wiener Hotelgremiums, der Genossenschaft der Restaurateure und Kaffeesieder. Die Leitung übernimmt der bekannte Wiener Restaurateur Karl Leeb.

Das Chinesische Restaurant. Dieses wird mit seiner asiatischen Küche eine Hauptattraktion der Ausstellung sein. Es wurde übernommen und wird geführt vom Besitzer des bekanntesten und ältesten chinesischen Restaurants in Paris .. CHUNG", Chop-Suey-Restaurant: Monsieur Ou-Cha-Foo. Es ist dies das einzige autentische chinesische Restaurant des Kontinents mit ausgesprochener chinesischer Küche.

Wenn man bedenkt, dass auf der andern Halbkugel die chinesischen Köche diejenige Rolle spielen, wie bei uns die Köche und Köchinnen zusammen, und andererseits die chinesische Kochkunst einige tausend Jahre älter ist, als die in Europa geführte Küche französischen Ursprungs, so ist das Interesse begreiflich, das Fachleute und Bevölkerung dieser Vorführung einer ganz fremden kulinarischen Art an den Tag legen werden.

Und nun bleibt die allgemeine Feststellung, dass es überaus erfreulich ist, dass unsere 4 Nachbarländer gerade diejenigen Länder sind, die an unserer Ausstellung vertreten sein werden. Sie werden zusammen mit dem offiziellen "Schweizer Hotelrestaurant", der Schweiz. Weinstube, der Fischerstube, der Kaffee- und Küchliwirtschaft, der Bierhalle und zusammen mit dem chinesischen Restaurant ein lebendiges Bild geben von der Marnigfaltigkeit und Reichhaltigkeit der kulinarischen Kunst überhaupt und der Eigenart in ihrer Vermittlung in den Restaurantbetrieben der verschiedenen Völker und Länder.

50 Jahre Verkehrsverein Zeníralschweiz

Am 21. Mai konnte der Verkehrsverein Zentralschweiz auf eine 50 jährige segensreiche Tätigkeit zurückblicken. Der Anlass wurde mit einem Vereinsausflug nach Brunnen und einer bescheidenen Jubiläumsfeier daselbst mit Bankett im Hotel Waldstätterhof verbunden.

Diesem Gedenktage hier einige Worte der Erinnerung zu widmen, erscheint uns als Pflichtgebot, ist doch der V.V. Zentral-schweiz nicht nur eine der ältesten und bedeutendsten Organisationen dieser Art, sondern in all den vielen Jahren der eigentliche Träger des Gedankens der Fremdenverkehrsförderung im Kerngebiet unseres Landes ge wesen, mit dem Ziele, dem bei seiner Gründung im starken Aufblühen begriffenen Hotelwesen durch Bildung einer regionalen Vereinigung einen starken Rückhalt zu geben dadurch der zentralen Organisation, dem S. H. V., als Bahnbrecher und Wegbereiter zu dienen. - Nennen wir hier aus seiner Gründungszeit und seiner Entwicklung nur einige wenige Daten. So spärlich diese auch sein mögen, gestatten sie doch einen interessanten Rückblick auf das Arbeitsgebiet und die vorbildliche Tätigkeit. die der Verein in der Zeitspanne von 50 Jahren ausübte, Zeitspanne, in welcher der schweizer. Hotellerie abwechselnd eine hohe geschäftliche Blüte und dann als Kriegsfolge ein schwerer wirtschaftlicher Niederbruch beschieden war, dessen Wirkungen sie heute noch nicht vollständig überwunden hat. Wir folgen in unserer nachstehenden Darstellung der Jubiläumsrede des derzeitigen Präsidendes V. V. Zentralschweiz, Herrn H. Haefeli-Luzern, am Festakt in Brunnen, die ein klares Bild über die verschiedenen Etappen der Vereinsgeschichte vermittelte.

Die Gründung entsprang quasi der Initiative der "Ärztlichen Gesellschaft der Zentralschweiz", ist wenigstens indirekt auf deren Antrieb zurückzuführen. Diese Gesellschaft beschloss am 4. Dezember 1880, eine Interessentenversammlung einzuberufen, zwecks Besprechung der Mittel und Wege, die Ge-gend des Vierwaldstättersees, die Höhenpunkte und Hochtäler der Urkantone zur verdienten Anerkennung als klimatische Stationen zu bringen und ihnen ihren legitimen Platz im grossen Kranze der andern schweizer. Kurorte zu sichern. Die hiefür bestellte Subkommission, bestehend aus den H. H. Dr. med. Fassbind in Gersau Dr. Steiger in Luzern und Apotheker Suidter in Luzern, lud dann auf den 5. Februar 1881 zu einer Versammlung in den Grossratssaal nach Luzern, an der hauptsächlich Hoteliers der Stadt und der Seeorte teilnahmen. Aus dem Einladungsschreiben ist als besonders interessanter Punkt die Konstatierung hervorzuheben, dass schon damals — vor nun-mehr 50 Jahren! — auf die zunehmende Verkürzung der Saisons hingewiesen und zugleich die Befürchtung ausgesprochen wurde, die kaum eröffnete Gotthardbahn könnte die Gäste vielleicht noch rascher wegführen, wenn nichts geschehe, sie stärker an die Gegend zu fesseln.

Die Ärzte-Gesellschaft wies also den Weg zur tatkräftigen Pflege der Verkehrs- und Kurorteinteressen in der Zentralschweiz. Am Schlusse der Tagung fiel dann im Kreise der anwesenden Wirte und Hoteliers die Anregung zur Gründung eines "Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs am Vierwaldstätter-See und Umgebung' im Sinne engster Zusammenarbeit mit der "Ärztl. Gesellschaft". Ein provisorisches Komitee aus den Hoteliers J. Müller-Gersau Hauser-Rigischeidegg und Aufdermauer-Brunnen entwarf die Statuten und veranstaltete eine Versammlung auf den 5. März 1881 in Luzern, in welcher die Gründung des Vereins definitiv erfolgte. Dieser Tag bezeichnet demnach die Geburtsstunde des V. V. Zentralschweiz, der seither zu einer achtunggebietenden Organisation aufblühte und reiche Erfolge zu verbuchen hat.

Der erste Vorstand wurde gebildet aus den Herren: J. Müller, Hotel Müller, Gersau, Brunnen, als Kassier; E. A. Hauser-Hauser, Hotel Rigi-Scheidegg, Sekretär; J. Spillmann, Hotel du Lac, Luzern; M. Truttmann, Hotel Sonnenberg, Seelisberg; E. Cattani, Hotel Titlis, Engelberg und Danioth, Hotel Oberalp, Andermatt. Die Mitgliederzahl betweise der Scheider und Scheide trug 108 mit rund 7600 Gastbetten. Die damaligen Vorstandsmitglieder sind inzwischen alle aus dem Leben geschieden, da-

gegen weilen deren Nachkommen, die als Erben die altrenommierten Häuser weiterführen, noch heute unter uns

Aus der weiteren Entwicklung des Vereins seien die folgenden Angaben gemacht: Anno 1884 wurden in den Vorstand gewählt die Herren Häfeli, Hotel Schwanen-Luzern und Major Eberli, Axenstein-Brunnen. 1885 erfolgt der Eintritt in den Schweizer Hotelier-Verein, sowie die Wahl des Barons von Scriba als Redaktor des Fremdenblattes. 1891 treffen wir Herrn Oscar Hauser im Vorstand, dem er lange Jahre angehörte. 1892 wird bei Anlass der Errichtung des Verkehrsbureau Luzern die erste Subvention von Fr. 5000 ausgerichtet, die später auf Fr. 7000 erhöht wird. Im Jahre 1894 wird Herr A. Th. Pesch zum Sekretär des Vereins ernannt, der seinen Posten während 34 Jahren in vorbildlicher Arbeit und Treue versah. Im Jahre 1907 erfolgt die erste Ausgabe 'des zentralschweizerischen "Hotelführers". 1914 belief sich die Mitgliederzahl auf 306 mit 22,000 Gastbetten, welcher Bestand trotz der Rückwirkungen des Weltkrieges bis heute nahezu gewahrt werden konnte

Als Vereinspräsidenten sehen wir im Ablauf der 50 Jahre nachstehend genannte Herren: J. Müller-Gersau von 1881—1884; M. Truttmann-Seelisberg 1885—1892; J. Döpfner-Luzern 1893—1904; A. Zähringer-Luzern 1905-1906; E. Spillmann-Luzern 1907 -1918 und H. Häfeli-Luzern, seit 1919. Herr Ed. Cattani-Engelberg, Vater des heutigen Vizepräsidenten, gehörte dem Vorstand während 25 Jahren an und wurde in Aner-kennung seiner Verdienste zum Ehrenmit-glied ernannt. Die gleiche Ehrung erfuhr Herr Fassbind in Brunnen, der letztes Jahr nach zwanzigjähriger Mitarbeit im Vorstand verschied.

Im Verlaufe der Zeit erfolgten mehrere Statutenrevisionen, um die Organisation den neuen Erfordernissen anzupassen. Die heute gültigen Statuten datieren vom Jahre 1919 und fallen zeitlich zusammen mit der Titeländerung in "Verkehrsverein der Zentralschweiz". Inzwischen hat der "Hotelführer der Zentralschweiz eine Auflagenerhöhung auf 50,000 Exemplare erreicht. Das 1870 von Druckereibesitzer J. C. Bucher gegründete "Fremdenblatt" steht unter der vorzüglichen Redaktion des Herrn Dr. Heinemann. Die Haupttätigkeit des Vereins: "Förderung und Mehrung des Fremdenverkehrs befindet sich in steter Aufwärtsentwicklung durch Ausbau der gesamten Werbearbeit. Sie findet ihren besonderen Niederschlag in der auf Initiative des Vereins erstandenen "Propagandakommission der Zentralschweiz", deren Tätigkeit eine weitere Steigerung des Fremdenbesuches mit Verlängerung der Saison erwarten lässt. Selbstverständlich haben die Kriegs- und Nach-kriegsfolgen auch dem V. V. Zentralschweiz schwere Zeiten gebracht. Dank der Solidarität der Beteiligten konnte jedoch eine eigentliche Katastrophe vermieden werden, und heute befindet sich die Hotellerie wieder in einer Epoche wirtschaftlichen Aufstieges, dank auch der Tätigkeit der Schweizer. Verkehrszentrale und des S. H. V., bei dem die Sektionen Schutz und Halt finden. Der V. V. Zentralschweiz bekleidet einen

Ehrenplatz auch im grossen Rahmen der zentralen Berufsorganisation der Hotellerie, des Schweizer Hotelier-Vereins, dem er bisher in den Herren Hauser, Vater und Sohn, J. Döpfner, Anton Bon und H. Häfeli fünf um das gesamtschweizerische Gastgewerbe hochverdiente Präsidenten lieferte. Und auch heute noch wie ehedem stehen in seinen Reihen weitblickende Männer, allzeit zu werktätiger Mitarbeit bereit, getreu der Tradition und den Zielen ihrer Vorfahren. Diese 50 Jahre rollen ein Bild zäher und zielbewusster Arbeit im Dienste eines der wichtigsten nationalen Wirtschaftszweige vor uns ab, dessen Interessen beim V. V. Zentralschweiz je und je in treuer Hut waren. Wir wünschen ihm für das zweite Halbjahrhundert ebenso fruchtbringende Tätigkeit, sowie ferneres Blühen und Gedeihen zu Nutz und Frommen unseres Berufsstandes!

Der Festakt.

Brunnen, der liebliche Kurort am obern Ende des Vierwaldstättersees, war dazu ausersehen, am 21. Mai den würdigen äussern Rahmen für die schlichte Jubiläums-feier zu bilden. Die Wahl dieses Mittelpunktes historischen Geschehens und modernen Verkehrs war in ieder Hinsicht eine

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Einladung zur ordentl. Delegierten-Versammlung und zum Hoteliertag

Donnerstag bis Samstag, den 12./14. Juni 1930 in Zürich In Verbindung mit der Jubiläums-Feier des Zürcher Hotelier-Vereins aus Anlass seines 50 jährigen Bestehens

Traktanden:

- 1. Protokoll der letzten Delegiertenversammlung.
- 2. Geschäftsbericht des Vereins und seiner Institutionen pro 1929.
- 3. Jahresrechnung 1929:
 - a) des Vereins und des Tschumifonds (Referent: Herr Boss);
 - b) der Fachschule (Referent: Herr Butticaz).
- 4. Budget 1930:
 - a) des Vereins (Referent: Herr Boss);
 - b) der Fachschule (Referent: Herr Butticaz).
- 5. Anträge des Zentralvorstandes:
 - a) Mitgliedschaft, Statutenrevision (Referent: Direktor Riesen);
 - b) Trinkgeldfrage; Statutenrevision (Referent: Herr Doepfner);
 - Ankauf einer Liegenschaft für das Zentralbureau (Referent: Herr Dietschy)
- d) Erstellung einer Mitgliederkarte (Referent: Herr Vizepräsident Wirth).
- 6. Bericht über die Neuordnung des Lehrlingswesens (Referent: Herr Gölden).
- Bericht über die Reorganisation des Propagandawesens (Referent: Direktor Riesen).
- 8. Bericht des Herrn Zentralpräsidenten über die "Alliance Inter-
- nationale de l'Hôtellerie".
- Wahlen:
 - a) in den Zentralvorstand*);
 - b) der Kontrollstellen.
- 10. Anträge von Sektionen und Einzelmitgliedern.
- II. Bestimmung des Ortes der nächsten Delegiertenversammlung.
- 12. Unvorhergesehenes.

Art. 29 der Statuten: Die Delegiertenversammlung besteht aus den Vertretern der Sektionen und der Einzelmitglieder.

Die jeder Sektion zustehende Vertreterzahl wird in nachstehender Weise bestimmt: bis rooo Gastbetten I Delegierter 1001—2000 , 2 Delegierte 2001—3000 , 3 , ,

Je fünf Einzelmitglieder eines Verkehrsgebietes können einen stimmberechtigten Delegierten bezeichnen, der dem Zentralvorstand rechtzeitig vor Abhaltung der Delegiertenversammlung anzumelden ist.
Zutritt haben nur Zentralvereinsmitglieder und eventuell vom Zentralvorstand einzeldene Göten.

geladene Gäste.

geladene Gäste.

Jeder Delegierte hat nur eine Stimme. Die Stimmabgabe erfolgt frei auf Grund
der gewalteten Diskussion. Bei Abstimmungen entscheidet das einfache Mehr der Stimmenden. Bei Stimmengleichheit hat der Zentralpräsident Stichentscheid.

Bei Wahlen gilt das absolute Mehr; sie sind geheim, sofern die Delegiertenversammlung nicht offene Abstimmung beschliesst.

Art. 3.1. Über Gegenstände, die nicht auf der Traktandenliste verzeichnet sind, darf
ein endgültiger Beschluss nur auf Antrag des Zentralvorstandes gefasst werden.

*) Im definitiven Austritt befinden sich die HH. Vizepräsident Wirth, Interlaken und J. V. Dietschy, Rheinfelden. Für Hrn. Dietschy schlägt der Verband Schweizer Badekurorte seinen gegenwärtigen Präsidenten, Herrn Pflüger, Salinenhotel Rheinfelden, vor.

glückliche. Böllerschüsse ertönten, als am Mittwoch gegen II Uhr morgens das Schiff mit den auswärtigen Festteilnehmern der Bucht von Brunnen zusteuerte, und beim Näherkommen freute man sich, am Quai reichen Flaggenschmuck der Gebäude feststellen zu können. Nach herzlicher Begrüssung durch die Herren des Empfangskomitees am Landungsplatz wanderte man hin-auf ins Grand Hôtel, wohin der Kurverein zu einem kleinen Imbiss geladen hatte. Dabei war Gelegenheit geboten, von schöner Warte aus das einzigartige Panorama von Brunnen zu geniessen. Inzwischen machte das Wetter Miene, aufzuheitern, wodurch sich viele Teilnehmer verleiten liessen, der Einladung zu einem kurzen Besuch des Axensteins Folge zu leisten. Hier freundlicher Empfang durch die Herren Hürbin, Vater und Sohn, mit Bewirtung auf der eine herrliche Aussicht eröffnenden Terrasse des Grand Hôtels. Viel Interesse zeigte sich auch für die neue Schwimmbadanlage und den schönen Waldpark. Während dieser Zeit hatte ein anderes Kontingent Festteilnehmer der Forellenzuchtanstalt Brunnen Besuch abgestattet, wo der Besitzer, Herr Gropp, die Aufklärung besorgte.

Um I Uhr versammelte sich sodann die ganze, inzwischen auf 120 Personen angewachsene Festgemeinde zum Bankett im Waldstätterhof. Der freundliche Empfang, der hübsch dekorierte Saal, das vorzüglich zusammengestellte und fein präparierte Menu, die rassige Tafelmusik des Kurorchesters, all das schuf sogleich eine heimelige, herzlich-frohe Stimmung. Dass auch Tisch-reden gehalten wurden, ist angesichts des Jubiläumscharakters der Veranstaltung eine Selbstverständlichkeit. Zunächst begrüsste der derzeitige Präsident und Ehrenmitglied des Verkehrsvereins Zentralschweiz, Herr Hermann Haefeli, Luzern, die Gäste und Mitglieder nebst deren Damen, und gab in seinen weitern Ausführungen interessante

Aufschlüsse über die Gründung und Entwicklung des Vereins, dabei all derer gedenkend, die ihm werktätig zur Seite stunden und zum Teil noch mit an der Spitze stehen. Gratulanten meldeten sich im weitern Verlauf des Bankettes die Herren alt-Kantonsrat Bühlmann namens des Kurvereins und Hotelier-Vereins Brunnen, Oberst Hürlimann als Gemeindepräsident von Ingen-bohl-Brunnen, Direktor Düring für die Verkehrsanstalten der Zentralschweiz, Dr. med. Stocker für die Ärztegesellschaft Luzern und die Herren Dr. R. Scherer und F. C. Degen für die eingeladene Presse. Äusserungen aller Redner liessen erkennen, dass die organisatorischen Leistungen des Verkehrsvereins Zentralschweiz in allen Kreisen verdiente Anerkennung finden.

Eine willkommene Abwechslung in den Redefluss brachten die ganz vorzüglichen gesanglichen Darbietungen des Cäcilienvereins Brunnen, in zweien seiner Vorträge wirksam unterstützt vom Kurorchester. Nach Schluss des Bankettes eröffnete eine flotte Ländlermusik den Reigen zum Tanz mit dem unsterblichen Donauwalzer von Wer konnte da widerstehen?! Strauss. Es war eine Freude, zu sehen, wie zahlreich alt und jung sich unermüdlich im Tanz drehte. In gehobenster Stimmung verabschiedete man sich am Abend von Brun-nen, nur bedauernd, dass die Zeit kein längeres Verweilen gestattete. Dem Verkehrsverein Zentralschweiz und seiner Leitung, dem Organisationskomitee, dem Kurverein Brunnen und allen Helfern sprechen wir den herzlichsten Dank für die gebotenen Genüsse aus. Nicht vergessen dabei seien die Dampfschiffverwaltung des Vierwaldstättersees und die Bergbahnen nach Axen-stein und Seelisberg, die entgegenkommend den Festteilnehmern freie Fahrt gewährten und damit ihrer Sympathie gegenüber dem Verkehrsverein Zentralschweiz noch besondern Ausdruck verleihen wollten.

Auskunftsdienst über Reise-bureaux u. Annoncen-Acquisition

En Route Service, New York.

Berichten aus Amerika zuſolge ist die Firma En Route Service, New York, in Konkurs erklätt worden. Wir wollen hoffen, dass dadurch keine Schweizer Hoteliers zu Schaden kommen. In Paris, London und Berlin bestehen Reisebureaux gleichen Namens, die, obwohl mit der New Yorker Agentur in Verbindung stehend, besondere Gesellschaften bilden. Ob und welcher Weise der Konkurs der New Yorker Gesellschaft die finanziellen Verhältnisse der europäischen Tochtergesellschaften beeinflusst, wird abzuarten sein. Jedenfalls hat das Berliner Bureau in einem Brief an ein Mitgliederhotel bereits mitgeteilt, dass die deutsche Organisation von der Zahlungseinstellung von En Route Service in mitgeteilt, dass die deutsche Organisation von der Zahlungseinstellung von En Route Service in New York nicht betroffen ist, sondern vorerst wie bisher in Anlehnung an die Dresdner Bank weiterarbeiten wird.

American & British Travel Club. Inc.
(Mme. Raiola's Educational Tours),
New York und Neapel.
Trotz zahlreicher Mahnungen ist es einem
Mitgliedhotel nicht gelungen, von diesem Bureau
Deckung für eine letztjährige Rechnung im
Betrag von Fr. 232.— zu erhalten.

Travellers' Steamship Corporation,
New York.
Auch dieses Unternehmen muss finanziell
auf sehr schwachen Füssen stehen, da ein Mitglied
noch immer auf Bezahlung einer letztjährigen
kleinen Rechnung von Fr. 46-— warten muss.

Zur Eröffnung der ZIKA

Nur noch wenige Stunden trennen uns von einem Ereignis, das herrliches Zeugnis ablegen soll von unerschöpflicher Tatkraft, Organisationstalent, Opfermut, Arbeitswillen. schöpferischer Gestaltung und künstlerischem Können der schweizerischen Hotellerie, der Köcheschaft und allen denjenigen Berufszweigen, die mit Ernährung, Küchenund Hoteleinrichtungen und dem Gastgewerbe überhaupt in engstem Zusammenhang stehen und von demselben abhängig sind.

Es ist ein Verdienst der Sektionen Zürich des Schweizer Hotelier-Vereins, des Schweiz. Kochverbandes, des Wirtevereins und der Union-Helvetia, sich zu einem grossen inter-Werk vereinigt und dazu nationalen die Fachleute aus aller Welt eingeladen zu haben

Wenn wir an dieser Stelle nach der Internationalen Kochkunstausstellung in Frankfurt a. M. 1026 schrieben, dass eine wirklich internationale Kochkunstausstellung nur in

einem neutralen Lande, und zwar in der Schweiz, zustande kommen könne, mit vollständig internationaler Beschickung aus allen denjenigen Ländern, die eine ausgesprochen nationale Küche mit allen ihren Verschiedenheiten und Eigentümlichkeiten aufweisen, wie die die Schweiz umgebenden Länder, so haben uns die Ereignisse und die seitherigen Ausstellungen Recht gegeben. Es war bisher noch keiner Ausstellung gelungen, Länderbrigaden und Länderrestaurants in dem Umfange zu vereinen, wie es bei der ZIKA in Zürich der Fall ist.

Die Erfolge der Schweizer Köche an den grossen Kochkunstausstellungen in Frankfurt a. M., London und New York und an einer Reihe von lokalen Salons culinaires lassen erwarten, dass sie im eigenen Lande alle Anstrengungen machen und der internationalen Fachwelt und dem grossen Laienpublikum eine glänzende Probe ihres Könnens ablegen werden. Wir glauben an-nehmen zu dürfen, dass die Arbeiten, besonders in Frankfurt, wohl Spitzenleistungen der schweizerischen Kochkunst waren, dass sie aber hierzulande noch recht wohl übertroffen werden können. Es ist auch zu erwarten, dass mit den ausländischen Mannschaften die Besten der Auserwählten abgeordnet wurden, um in Zürich Scharten auszuwetzen, um sich zu alten neue Lor beeren und Ruhm zu erringen und um die Kochkunst ihres Landes in glänzender Form zeigen. Die Schweizer Köche werden daher keinen leichten Stand haben. Es gilt eine Position zu verteidigen, die Lehren der lokalen Ausstellungen der letzten Jahre aus zuwerten. Es darf keine geringwertige Arbeit gezeigt werden. Jury und Kritik sind unerbittlich.

Es soll aber ein friedlicher Wettstreit sein, der uns alle aus dem Hotel-, Gastund Kochgewerbe in Zürich vereint. Möge er dazu beitragen, Gegensätze zu überbrücken und den Verständigungswillen zu fördern sowie für das Hotelpersonal die frühere Freizügigkeit von Land zu Land wieder herzustellen, neue Arbeitsmöglichkeiten in allen Ländern zu öffnen.

Wir wünschen der ZIKA vollen Erfolg und entbieten herzlichen Gruss allen Teilnehmern und Besuchern

C. Pfister-Storck, Bern.

Alliance Infernationale de l'Hôtellerie

Sitzung des Comité Exécutif in Amsterdam

Unter Vorsitz seines Präsidenten, Herrn Dr. H. Seiler-Zermatt, besammelte sich am 21. Mai im American Hotel zu Amsterdam das Comité Exécutif der A. I. H. zu seiner üblichen Halbjahres-Tagung.

Nach Aufnahme des Hoteliers-Vereins der Republik Argentinien und nach Entgegennahme der Berichte der einzelnen Landesverbände über die Be-gebnisse in ihren Verbandsgebieten gelangte zu einlässlicher Behandlung die Frage des Achtstundentages in der Hotellerie. Dabei wurde beschlossen, vom Sekretariat der Alliance in Paris ein Schreiben an die verschiedenen Regierungen zu richten, worin neuerdings auf die Unmöglichkeit der Durchführung des Achtstundentages im Gastgewerbe hingewiesen wird. Dieses Schreiben soll namentlich im Hinblick auf die am 10. Juni in Genf beginnende Internationale Arbeitskonferenz erlassen werden. Es wird von den einzelnen Landesverbänden gegengezeichnet und nur dann an die betr. Regierungen abgesandt, wenn dies vom einzelnen Verband für sein Land als opportun erachtet

Längerer Diskussion rief die Frage der Schaffung eines besondern Abzeichens für die der Alliance angehörenden Hotels. Diese Angelegenheit hängt mit der Bezeichnung "Hotel" überhaupt zusammen. In der Aussprache wurde mit Recht auf die grossen Schwierigkeiten hingewiesen, eine juristisch einwandfreie Aussscheidung dahin zu treffen, welche Häuser als "Hotels" angesprochen werden können und welche nicht. Unter diesen Umständen hielt man es auch für ausserordentlich schwierig, geeignete Abzeichen, Schilder etc. für die Mitgliederhotels der Alliance zu erstellen. Die Frage ist noch nicht abgeklärt und soll daher erneut auf die Tagesordnung der nächsten Sitzung des Comité Exécutif gesetzt werden.

Wichtig war sodann die Erörterung der Konventionsbasis, welche das Komitee die weitern Verhandlungen mit der "Fédération internat. des Agences de Voya-

nouncescencescencescencescencescencescencescencescencescencescencescencescencescencescencescencescencescencesc Mitglieder-Bewegung Mouvement des memoriales memorial

Neuanmeldungen. Demandes d'admission. Betten Lits Hr. Joseph A. Seiler, Dir., King David Hotel, Jerusalem PM

genehmigte. Diese Konventionsbasis, die mit einem explikativen Schreiben an die genannte Fédération geht, hat folgenden

genannte Federation gent, hat lolgenden Wortlaut:

Atticle 1. — L'Association Internationale des Agences de Voyages remettra à l'Alliance Internationale de l'Hôtellerie, une liste des Agences de Voyages professionnellement reconnues.

Article 2. — L'Alliance Internationale de l'Hôtellerie et la Fédération Internationale, établiront entre elles un contact permanent en une d'obvier aux abus et aux surprises dont trop souvent leurs membres sont victimes.

Article 3. — Il est admis, en principe, que l'hôtel a droit sur toutes commandes au paiement un mois à l'avance avant l'arrivée à l'hôtel, d'un acompte de 25 à 50%, le solde devant être payé au plus tard dans les 15 jours de la présentation des relevés de comptes, étant entendu que celuiciserait restitué sous réserve d'un préavis de 6 jours pour les hôtels ouverts toute l'année et en dehors de la saison, et de 20 jours pendant la haute saison. Exceptionellement, en cas de force majeure, si l'Agence était forcée de rendre tout ou partie des sommes qu'elle-même aurait reçues, l'hôtelier restituerait une part proportionnelle.

Article 4. — La remise à payer par les hôteliers aux Agences ne doit pas excéder 10% au maximum; cette commission n'est due qu'en cas de commande conforme au contrat ou de recommandation notifiée préalablement. Dans ce cas, le voyageur doit être porteur d'une présentation spéciale.

Article 5. — L'établissement des relations professionnelles entre les Agences et les Hôteliers

spéciale.

Article 5. — L'établissement des relations professionnelles entre les Agences et les Hôteliers ne peut être subordonné à la conclusion d'un contrat d'annonce.

Article 6. — Dans l'intérêt général du Tourisme les Agences de voyages.

Article 6. — Dans l'intérêt général du Tourisme, les Agences de voyages, 1º — demandent aux hôteliers de s'efforcer de limiter l'action de leurs portiers qui trop souvent sortent de leur rôle, 2º — s'engagent à défendre à leurs employés d'accepter des pourboires ou des avantages, sous une forme quelconque.



TELEPHON & **LICHTSIGNAL ANLAGEN**



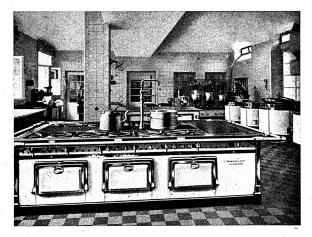
INSTALLIEREN SIE AM BESTEN DURCH DIE ERSTE SCHWEIZERISCHE SPEZIAL-FABRIK AUF DIESEM GEBIETE. SIE BIE-TET IHNEN GEWÄHR FÜR SACHGE-MÄSSE DAUERHAFTE AUSFÜHRUNG.

> IN DEN LETZTEN WOCHEN WURDEN UN-TER ANDEREN VON UNS

GRAND HOTEL MONTREUX PALACE MONTREUX **APPARTEMENT-HAUS** ZÜRICH GRAND HOTEL VILLA D'ESTE CERNOBBIO (COMO) SANATORIUM BELVEDERE (IM BAU) LEVSIN

AUTOPHON A.-G. SOLOTHURN

HERRENWEG 410-11 TELPHON 11.24 UND 11.25



SENKING

. ∎liefert in weltbekannter Qualität:

Grossküchen Kochherde für Kohlen-, Gas-, Pressgas-, Dampf- und elektr. Heizung, Kochkessel, Grillapparate, Rostbrater, Wärmeschränke,

Schlächterei-Kochanlagen in jeder gew. Grösse u. Bauart

Wäscherei-Einrichtungen Waschmaschinen, Wüschezentrifugen, Muldenplättmaschinen, Muldenabsaugmangeln, Zylinderdampf-

Bäckerei-Einrichtungen Backöfen für alle Beheizungs-arten, Knetmaschinen, sowie sämtliche Bäckereimaschinen und Geräte

Ausführliche Druckschriften und Ingenieurbesuch kostenlos

SENKING-VERKAUFSBURO ZÜRICH Walchestr. 34, Tel. Limmat 2104



Älteste, grösste und leistungsfähigste Spezialfabrik des Kontinents für Koch-, Brat- und Backapparate

Besichtigen Sie bitte unseren Stand No. 1631 sowie das Deutsche Länderrestaurant, welches ausschliesslich mit unseren neuesten Apparaten in Betrieb ist.

Besondere Bedeutung kommt ferner auch den Besprechungen zu, die das Exekutiv-komitee mit dem Generalsekretär der Automobile-Clubs Reconnus in Paris abhielt zwecks Beseitigung der Misstände und Dop-pelspurigkeiten, welche sich bezüglich der Herausgabe von Führern, Klubschildern etc. sowie hinsichtlich der Verlangen von Preisvergünstigungen seitens der Hotels ergaben. Der Vertreter der Automobil-Klubs wird die einschl. Begehren und Wünsche der Hotellerie seinen Organisationen vorlegen.

Schliesslich wurde neben einer Reihe anderer kleinerer Geschäfte noch eine neue Textfassung der bisher vom J. H. V. herausgegebenen "Internationalen Hotel-Ordnung" beschlossen. Der neue Wortlaut wird den Landesverbänden und dem Internationalen Hotelbesitzer-Verein zur Verbreitung bei ihrer Mitgliedschaft zuge-

Die Behandlung verschiedener auf der Tagesordnung figurierender Gegenstände musste nach neunstündigen Beratungen auf die nächste Sitzung verschoben werden.

Im Anschluss an die geschäftlichen Verhandlungen fanden verschiedene Empfänge durch die holländische Hotellerie statt. Die dabei zu Tage getretene, ebenso liebens-würdige wie glänzende Gastfreundschaft sei namens des S. H. V. auch an dieser Stelle herzlichst verdankt. Sodann boten uns die holländischen Hoteliers Gelegenheit zu zwei Auto-Car-Rundfahrten in verschiedene landschaftlich hervorstechende Teile ihrer schö-nen Heimat. Dabei besichtigten die Teilnehmer eine Edamer-Käsefabrik, das durch seine malerischen Kostüme bekannte, ty-pische Fischerdorf Volendam an der Zuidersee, eine Diamanten-Schleiferei in Amsterdam, die allerliebsten Gartengebiete von Haarlem und dem Haag, sowie zum

Der Tod des sehten Vicentteppiels von berseugen mechanischer lep-

von ersenteten mechaniseken lips picke proflamiert, die ihm Inden von der Bild fläche verschounden von der Bild fläche verschounden

selv die berechtigte Vorliebe selv die berechtigte Vorliebe morrer Traven für ehre Mande morrer Traven billiger arbeit. Gebeurhaltung billiger prud Im Orient 5 mal billiger

als hiersulande: Es And deshall

hohe werte die sie im eehten hohe werte die sie im Geld er Teppiel für buscheidenes Geld er werben.

Schuster & Co.

Schulter

Schluss das führende Seebad Hollands, das herrliche Scheveningen. M.R.

Bundesbahnen und ZIKA

Die S. B. B. haben zum Besuche der ZIKA nun doch noch einige Fahrbegünstigungen gewährt, indem die am Samstag und Sonntag gelösten Billets einfacher Fahrt zur Gratisrückfahrt jeweils am Sonntag berechtigen. Es betrifft dies den 31. Mai/1. Juni, sowie die sämtlichen Samstage und Sonntage im Monat Juni mit Ausnahme von Pfingsten.

Die "S. B. B.-Revue" erscheint mit ihrer letzten Nummer in festlicher Aufmachung zu Ehren der ZIKA. Der Bilderschmuck des Heftes und die der Zürcher Ausstellung gewidmeten Artikel und Notizen stellen eine wirklich gediegene Reklame für die Veranstaltung dar.

Kongresse und Veranstaltungen an der ZIKA

an der LIKA

29./30. Mai: Offizieller Pressetag.
31. ": Eröffnung der Ausstellung durch Bundespräsident Musy. Abends: Lampionkorso des T.C.S., Sektion Zürich.
31. Mai/r. Juni: Verbilligte Spezialbillete der SBB.*)
Schweiz. Jodlerverbandsfest in der Tonhalle.
2. Juni: Schweiz. Metzgermeistertag.
4. ": Schweiz. Köchetag.
Schweiz. Bäckermeistertag.
5. ": Cenfer Tage mit verbilligtem Extraug ab Genf.

*) Die Billete für einfache Hinfahrt nach Zürich, welche an Samstagen und Sonntagen— mit Ausnahme der Pfingstfeiertage— gelöst werden, berechtigen, wenn sie in der ZIKA ab-gestempelt wurden, zur freien Rückfahrt an den Sonntagen.

11.-14.

": Tage der Hotel- und Wirtefachschulen.
": Schweiz. Hoteliers-Tage und 50jähriges Jubiläum des Zürcher
Hoteliervereins.
": Schweiz. Hausfrauentag.
Waadtländertag mit verbilligtem Extrazug.
": St. Gallertag mit verbilligtem Extrazug.
": Italienischer Tag.
": St. Moritzer Tage.
VerbilligteSpezialbilletederSBB.*)
": Kongress der Leiter der Spitäler,
Heil- und Pflege-Anstalten und
Sanatorien der Schweiz.
": Kantonal Zürcherischer Wirtetag.
": Kantonal Zürcherischer Wirtetag.
": Holländer Tag.
": Verbandstagung der Schweiz. Comestibles-Importeure.
": Luzerner Tage mit verbilligten
Extrazügen.
": Jahresversammlung des Schweiz.
Spezereihändlerverbandes.
": Verbilligte Spezialbilleteder SBB.*)
": Berner Tage.
": Osterreichischer Tag.
": Verbilligte Spezialbilleteder SBB.*)
": Grosses Seenachtfest. 16./17.

21.-23.

21./22. 24./25. 26. 28./29. 28.

Notwendige Änderungen bleiben vorbehalten. Die Daten des französischen Ländertages, des Schweiz. Bauerntages und weiterer Kongresse von Wirtschaftsverbänden, sowie von diversen Veranstaltungen werden später bekannt gegeben.

Saison-Eröffnungen

Kandersteg: Hotel Central-Bellevue, 24. Mai. Stanserhorn-Bahn: 29. Mai. Goeschenen-Alp: Hotel Dammagletscher,

Goeschenen-Alp: Hotel Baumagacecaca, Mai.
Engelberg: Hotel Belvédère-Edelweiss, Mai.
Aeschi b. Spiez: Hotel Bären, 1. Juni.
Tenigerbad: Kurhaus Tenigerbad, 1. Juni.
Aldhäuser Tenigerbad, 1. Juni.
Sils-Maria: Hotel Waldhaus, 1. Juni.
St. Moritz: Kulm Hotels, 1. Juni.
Weissenburg-Bad: Waldkurhaus, 1. Juni.
Bad Heustrich: Kurhaus Bad Heustrich, Juni.

Juni. Churwalden: Hotel Lindenhof, 1. Juni.

Fragekasten

Kleine Chronik

Bad Passugg. Wie uns mitgeteilt wird, sind im Kurhaus Passugg im Laufe des Winters ver-schiedene Erneuerungsarbeiten durchgeführt wor-den, darunter im Neubau die Installation des fliessend Kalt- und Warmwasser, mit Kabinett und Toilette in den meisten Zimmern.

Tenigerbad im Somvixertal. Mit Ende Mai ist die neue Strasse von Rabius ins Somvixertal verkehrsfertig (auch für Personenautos), und damit der längste und schwierigste Teil der Strasse Rabius-Tenigerbad beendet. Der primitive Einspänner tritt nun ausser Kurs und die fast gefürchteten Rüttel- und Schüttelexerzitien für Damen und alte Leute in diesen Vehikeln gehören der Vergangenheit an. An ihrer Stelle verkehren nun täglich 3. Postautokurse, von deren Einführung sich der Kurrayon eine neue erfreuliche Entwicklung verspricht.

Frage betr. Herstellung von Joghurt. — Kann mir ein Kollege Auskunft erteilen oder mit Rezepten an die Hand gehen betr. Herstel-lung von Joghurt-Milch. J. G.

Briefkasten der Redaktion

Der Schluss des Artikels "Grosse Schweizer Alpenroute" muss zufolge Platzmangels auf die nächste Nummer verschoben werden.

Redaktion - Rédaction

Dr. Max Riesen

A. Matti

Ch. Magne



Haben Sie Rekonvaleszenten in

Ihrem Hotel?

Dann vergessen Sie nicht das kleine, aber für Sie wichtige und praktische Büchlein. Die diätetische Behandlung der Zucker-krankheit. Von Dr. med. Ryser, Chefarzt, Biel Kart. Fr. 3.–

BENNO SCHWABE & CP, VERLAG, BASEL

Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz v allen Metallgegenständen

Rostfrei machen

von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert

nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren

Metall-Verchromung

Oerlikon

Telefon: Limmat 84-35

Maître d'hôtel

Sulsse françals, 40 ans, energique, présentant blen, au courant d'un service soigné, ainsi que parfait arrangeur de soirées et banquets, par-jant les cinq langues principales, cherche place de saisons ou à l'année. Premières références de Sulsse et de l'étranger. Offres sous chiffre H. M. 2891 à la Reure Sulsse des Hotas, a Bâle Z.

Junger, tüchtiger Schreiner Sucht Stelle als

in Jahresstelle. Zeugnisse vorhanden. Offerten an Hans Rohr, Schreiner, bei Imhof, Schlossberg, Romanshorn.

Gesucht

Sekretärin Chasseur Rest.-Töchter

für Grossrestaurant. Offerten von nur bestqualifizierten Be-werbern unter Chiffre Y 5785 Q an Publicitas Basel.

G. H. Fischer, Schweizer Zündholz- und Fett waren-Fabrik Fehraltorf (Zch. Gegr. 1860. Gold. Medaille Zürich 1894. — Verlangen Sie Preisliste und Prospekte.

sse zu Diensten, rten unter Chiffre an die Schweizer-Ai -G., Bahnhofstrasse

Barman-Restaurateur

qualifié et sérieux cherche emploi Ires références à disposition. Chiffre D. N. 2972 Revue Suisse des Hôtels, Bâle.

Zuverlässiger, strebsamer

Konditorgehilfe

wissenhatter Arbeiter, su fort oder später Stellung i Konditorei, oder auch Ho Gelegenheit gegeben ist, der Patisserie auszubilden. Angeb. mit Gehaltsangal an Erich Brenken, F (Ruhr), Vormholz 106. ngabe erb. Herbede

Wünsche 18jährigen Jüngling, ler die Hotel- und Wirtefach-chule in Neuchätel absolviert at, für ein Jahr zu tüchtigem

Kochvolontär zu placieren. Off. erb. unter Chiffre P. 649 R. an Publicitas Burgdorf.

la. Orchester

Teilhaberin

zur Uebernahme einer Fremden-Pension. Offerten unter Chilfre OF 5210 Lz an Orell Füssli-Annoncen, Basel.

Gesucht

in mittleres Kurhotel der Zentralschweiz. Lohn Fr. 300.— oder nach Übereinkunft. Offerten an



Marcoprint Fr. 160.-

Verlangen Sie Prospekt Nr. 105 SCHOLL POSTSTRASSE 3 · ZURICH

RÉNOVATION DE BILLARDS

de tous systèmes. Accessoires, bandes, drap de billards, billes, queues etc. Premières références. Se recommande:

P. BAERISWYL SAFENWIL (ARGOVIE)



Rheinweinflaschen

7/10 und 2/1 Liter in schönem, grünem Glas. Grosse Vorräte in Bordeaux- und Burgunder-sowie Liqueur- und Mineralwasserslaschen.

Glashütte Bülach A.G. in Bülach

Unser Service

ist absolut zuverlässig und unser Erzeugnis, die "Schaffhuser Mandelschnitte", erstklassig. Auch Sie sollten stets etwas "Schaffhuser Mandelschnitte" in Reserve halten, wie so viele andere gute Häuser, die das wochenlang haltbare, im Preise so vorteilhafte Gebäck nicht mehr missen möchten. Ihre Karte bringt Ihnen sofort und unverbindlich Muster und alles Nähere ins Haus.

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2

LONDON

Englischer Sprachunterricht assen von 3–6 Schülern mit voller ion und mässigen Preisen. Jeder fort, sämlt. Zimmer mit fliessen-kallem ü. warmem Wasser, Zen-eizung, Bäder. Prospekte durch "English School Clanguager" "Nicoll Road London N. W. 10

Alleinkoch oder Chefköchin

Hotel Schönfels, Feusisberg

Überzeugen Sie sich

von der Leistungsfähigkeit der elektrischen Therma-Großküchen-Apparate

olge Altersrücksichten ist erstkl. Schweizer Kurort

Hotel

z zum äussersten Field zu verkaufen.

Nötiges Kapital 90—100,000 Antritt baldigst erwünscht Offerten unter Chiffre I,I. 2 an die Hotel-Revue, Basel

Ascona in prachtvoller Lage u. un-verbaubarer Aussicht, gros-ser, in Vollendung begriff.

ser, in Vollendung begriff.

NEUBAU

am See, f. ein Hotel-Restaurant oder als "Hötel meublé" u. Geschäftshaus geeignet, zu vermieten. Off. unter
Chiffre Z. B. 1409 befördert
Rudolf Mosse A. G., Zürich.

Grosse Lorbeeren u. Palmen

billig zu verkaufen

Blumenhalle

Eichenberger - Bern

Wegen Krankheitsfall ist in

Grosse Pension

zu verkaufen.

Anzahlung 25,000 Fr. Nur ernste Interessenten wollen Offerten unt. Chiffre V. O. 2977 an die Schweizerz Hotel-Revue, Basel 2, einsenden.

Hoteliers

Restaurateure

Zu verkaufen Kühlschrank für die Herstellung von Glacé, Marke "Singrün". Einzigartige Gelegenheit. Sich gefl. wenden an

R. Chauvet. Borde 42. Lausanne

Hotel-Restaurant

in bedeutendem Genz-und Verkehrsort, wegen Krankheit zu werkaufen. Zahlungsfähiger Käufer kann sich noch auf kom-mende Saison einarbeiten. Jahres-Geschäft. Schöner Umsatz. Best-renommiert. Offert. unt. Chiffre E. R. 2004 an die Hotel-Revue, Basel 2

Pension

25-30 Bet, wegen Krank-heit sofort kautweise abzugeben. Eig. Land-wirtschaft, Gemüse, Bee-ren, Geflügel. Letztere kann gutverpachtet wer-den. Ideale erhöhte Lage. Schwimmbad. Sicheres, leicht zu führendes Ge-schäft. Anfr. unt. Chiffre JH4782 Lz, an die Schwei-zer-Annoncen A.G., Luzern,

im Ausstellungsstand, in der Küche des französischen Restaurants und in der Ausstellungsküche der "ZIKA" in Zürich

"Therma" Fabrik für elektrische Heizung A.-G., Schwanden-Glarus

Hotel-Reklame

Unsere fein parfümierte Toilettenseife, Stückgrösse 30 und 50 Gramm mit unabwaschbarem Text resp. Hotel-ansicht, ist unstreitig eine ganz vor-zügliche Reklame. Bitte verlangen Sie Muster und Preise.

Chemische-und Seifenfabrik Stalden (Emmental)



AGENCE GÉNÉRALE POUR LA SUISSE FRED. NAVAZZA – GENÈVE



Rolljalousien aller Systeme empfiehlt als Spezialität

WILH. BAUMANN HORGEN

Eine zuverlässige Bezugsquelle

für Kaffee, Tee, Konserven aller Art Oele, Kochfeit, Gefrierfleisch gefrorene Eiprodukte Confiserieartikel



AANS OIGER, BERN

Bahnhof-Hotel Restaurant

In Stadt der Ostschweiz ist sehr gutes, reelles Jahresgeschäft billig zu verkaulen. Grösseres Restaurant, Speisezimmer, Säli für 80 Personen, 11 Fremdenbetten, 3 Wohnungen, Dienstzimmer, Alles wie neu mit reichaltligem Inventar. Umsatz über Fr. 70,000—Anzahlung Fr. 35,000—Ansukmit b. Schildknecht-Frel, Wil (St. Gallen), met element weiter der Geschildknecht weiter der Geschildknech

Zu verkaufen

der Nähe von Interlaken ne bekannte, schöne und ut eingerichtete

mit **50 Betten**, Speisesaal, Salons, Gärten, grossem Um-schwung ca. 3000 m² (auf Wunsch 6000 m²) etc. Das Objekt befindet sich an

aussichtsreicher, ruhiger Lage Gute Kundschaft. Auskunft erteilt gegen Rück-porto unter No. 7/56

Chr. Berger, Sachwalter, Bern, Neuengasse 39 Tel. Chr. 17.39

In verkehrsreichem Marktstädtchen der Ost-schweiz ist am Haupt-platz gelegenes, altre-nomiertes

Hotel

mit schönem Restaurant und gr. Saal an tüch-tige Geschäftsleute

preiswert zu verkaufen

Existenz nachweisbar. Auskunft No. 989 Theoph. Zollikofer & Cie, St. Gallen.

Hotel oder Pension.

30 bis 40 Betten, Lugano oder Montreux. Möglichst zentrale Lage mit Aussicht. Offerten unter Chiffre Uc. 14543 Publicitas Basel.

Jahres- und Saison-Geschäfte

vermittelt

die führende, seit über 25 Jahren bestehende Spezial= und Vertrauens=Firma:

G. Kuhn, Zürich

Hotel=Immobilien

56 Bahnhofstrasse 56 Feinste Referenzen Strengste Diskretion

Im Fremdenverkehr bewanderter Herr mit wei-ten Verbindungen und anderweitig gesichertem Einkommen sucht Mitarbeit in von einer Dame mit Erfolg geleiteter

Fremdenpention

Wäre auch bereit, in Verbindung mit tüchtiger Directrice eine nachweisbar gut gehende bestehende Pension mietweise zu übernehmen. Detaillierte Off. unter Chiffre E. H. 2971 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Bündnerisches Kantonal - Sängerfest 8. bis 9. Juni 1931 in Dayos

Die Vermietung der Festwirtschaft wird zur öffentlichen Konkurrenz ausgeschrieben. Interessenten mit Angabe der Referenzen belieben sich zu wenden an das Wirtschaftscomité Postfach 91 Davos-Platz,

Kapitalkräftige Hoteliers-Famile mit Frühjahr- und Herbstgeschäft sucht kleineres

Sommer- ev. Winter-Hotel oder Restaurant

zu übernehmen. Kauf, Pacht oder Verwaltung, einerlei. Sofortige Uebernahme. Offerten mit bestimmten Angaben unter Chiffre F. A. 2940 an Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Verkauf oder Tausch **Zweisaison-Hotel**

(Kategorie II A) 80 Betten in Welt-Kur- und Sportplatz Graublindens gele-gentlich zu vertauschen gegen üfer gelegenes, gutes Jahresgeschäft. Fachleute. Ausgewiesen gute Rendite und günstige Üeber-nahmebedingungen. — Öfferten unter Chiffre T. E. 2936 and üe Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen am Lago Maggio

Gemütliche Dilla

in bestem Zuständ, enthaltend 5 Zimmer und grossen Saal, Kiche, Waschkiche, Badzimmer, 2 W. C. Elektr. Prachtvolle Lage, 4 Minuten vom Ort, 800 m² schöner Garten. Leicht an- und aufzubauen. Für Pension mit Tea room sichere Existenz. Preis Fr, 39000. Adresse: Fran Dr. Blatzl, Brissago (Tessin).

Pour cause de santé

à vendre

dans station de montagne du Valais, (pouvant faire les deux saisons été et hiver) à prix avantageux un HOTEL bien meublé et bien achalandé, avec installation de deux «Frigidaires», pouvant loger 100 personnes. Situation unique, clientéle assurée. Grandes facilités de paiement. Eventuellement le propriétaire vendrait le fonds de commerce et consentirait à un bail à très long terme. Peut être immédiatement visité, tout étant prêt pour l'exploitation. Ecrire sous chiffre R. B. 2947 à la Revue Suisse des Hôtels à 2941e 2.

A vendre, à Lavaux, près Lausanne immeuble pour Pension famille et Institut
15 pièces, terrasses, balcons, ombrages, chauffage central.
12000 m° de terrain, arbres fruitiers, gare à deux minutes.
Vue magnifigue sur le lac Léman et les Alpes. Prospectus
gratis; facilités de paiement. La Ruohe, Mérinat et Dutoit,
Ale 21 à Lausanne.

Wegen vorgerücktem Alter ist in einem bestbe-kannten Kurort am Vierwaldstättersee

Hotel u. Pension

mit alter, treuer Kundschaft und in schönster Lage mit grossem Umschwung und nötigen Ökonomie-gebäuden, im Verlauf dieses Jahres zu verkaufen. Rendite nachweisbar. Nachfragen und Offerten von Reflektanten, die eine grössere Anzahlung machen können, unter Chiffre A. Z. 2975 an die Schweizer Hotel-Reue, Basel Z.

On vendrait

Hôtel de 65 lits

Tout le confort moderne, appartements avec bains, 8 salles de bains, eau courante dans toutes les chambres, vacum cleaner, grande terrasse ombragée au bord du lac avec restaurant, parc de 1500 m² de beau terrain pour agrandissement ou construire villa. La plus belle situation de Vevey à Chillon: vue unique sur passage le plus fréquenté par autos et promeneurs. Magasins de rapport, tea-room-patisserie (pas de location). Capital nécessaire pour traiter, de 230,000 à 280,000 frs. Seuls amateurs sérieux disposant de capitaux peuvent écrire sous chilfre S. A. 2812 à la Revue suisse des Hôtels, à Bâle 2.

Fachkundiges Ehepaar sucht rentables, gut frequentiertes

hotel zu pamten

event, zu kaufen in der Südschweiz. Off. unter Chiffre Y 2242 G an Publicitas, St. Gallen,

Fremden-Pension

zu übergeben. Hervorragende Aussichtslage, schatt. Garten, Terrassen, Balkone. Kompl. neues inventar, 30 Betten, wird preiswert verkauft. Ernste Offerten erbeten unter Chiffre E. N. 2953 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Occasion

Zu verkaufen per sofert in

Castagnola - Lugano Grosse herrschaftliche Villa

mit 20 Herrschaftsräumen, Keller, Dienstenzimmer, mit allem modernen Komfort, Garage, Stall, Treibhaus, Zufahrt zum See, Bootshaus, Garten von 5000 m², Wert Fr. 1500000.— Für Fr. 800000.— mit luxuriösen Mobiliar Fr. 1000000.— Eignet sich für luxuriöses Hotel oder Pension. Für Unterhandlungen sich gefl. wenden an Adv. Piero Glärdi, Lugano.

Hotel-Pension

am Thunersee sofort zu verkaufen. 22 Betten, Restaurant und Garlenwirtschaft am See und Lände samt Inventar u. Umschwung Fr. 80,000. Anzahlung Fr. 17,000. Olferten unter Chiffre W R 2950 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

An der "Zika" wird nur Schuler's Spülmittel **"Lav"** verwendet. Seifenfabrik Kreuzlingen.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 29 mai 1930 Nº 22

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Basel, 29. Mai 1930 Nº 22

SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS

Convocation à l'Assemblée ordinaire des délégués et à la Journée des hôteliers

du jeudi 12 au samedi 14 juin 1930 à Zurich

combinées avec la célébration du cinquantenaire de la fondation de la Société des hôteliers de Zurich

Ordre du jour de l'Assemblée des délégués :

- 1. Procès-verbal de la dernière Assemblée des délégués.
- Rapport de gestion de la Société et de ses institutions pour 1929.
- Comptes annuels de 1929:
 a) de la Société et du Fonds Tschumi (Rapporteur: M. Boss);
 b) de l'Ecole professionnelle (Rapporteur: M. Butticaz).
- Budgets pour 1930:
 a) de la Société (Rapporteur: M. Boss);
 b) de l'Ecole professionnelle (Rapporteur: M. Butticaz).
- Propositions du Comité central:

 a) Qualité de membre de la S. S. H.; revision des statuts (Rapporteur: M. le directeur Dr Riesen);
 - Question du pourboire; revision des statuts (Rapporteur: M. Doepfner);
- Achat d'un immeuble pour le Bureau central (Rapporteur: M. Dietschy); Etablissement d'une carte de membre (Rapporteur: M. le vice-président
- 6. Rapport sur la nouvelle réglementation des apprentissages (Rapporteur: M. Goelden).
- Rapport sur la réorganisation de la propagande (Rapporteur: M. le directeur Dr Riesen).
- Rapport de M. le président central sur l'Alliance Internationale de l'Hôtellerie.
- 9. Elections:
 - a) au Comité central*);
- b) des reviseurs des comptes.
- 10. Propositions des sections et des membres.
- 11. Désignation du lieu de réunion de la prochaine Assemblée des délégués.

Art. 29 des statuts: L'Assemblée des délégués est formée par les représentants des sections et des membres individuels.

Le nombre des délégués auquel a droit chaque section s'établit de la manière suivante:

jusqu'à 1000 lits de maître . . . 1 délégué
1001 à 2000 « « « . . . 2 délégués
2001 à 3000 « « « . . . 3 « délégués
au-dessus de 3000 « « « « . . . 4 «

Les membres individuels d'une même région peuvent désigner des délégués ayant droit de vote à raison de un délégué par cinq membres; ces délégués doivent être annoncés au Comité central à temps avant l'Assemblée des délégués.

Les membres de la Société centrale et éventuellement des hôtes invités par le Comité central peuvent seuls participer à l'Assemblée des délégués.

Chaque délégué n'a qu'une seule voix. Il émet son vote librement en se basant sur la discussion qui a eu lieu. Les décisions sont prises à la majorité relative des votants. En cas d'égalité de voix, le président central départage.

Les élections ont lieu à la majorité absolue et au scrutin secret, à moins que l'Assemblée des délégués ne décide qu'elles se fassent à mains levées.

Une votation définitive sur des objets ne figurant pas à l'ordre du jour ne peut avoir lieu que sur la proposition du Comité central (art. 31 des statuts, alinéa 3).

*Sont définitivement sortants M Wirth, vice-président à Interlaken et M. I. V.

*) Sont définitivement sortants M. Wirth, vice-président, à Interlaken, et M. J. V. Dietschy, à Rheinfelden. L'Association des stations balnéaires, en remplacement de M. Dietschy, pose la candidature de son président actuel, M. Pflüger, Hôtel des

Programme: Jeudi 12 juin:

- 8 ½ h.: Séance du Comité central à l'hôtel Baur au Lac (une première séance aura lieu déjà la veille au soir).

 14 ½ h.: Assemblée des délégués (première partie) au Kursaal.

 19 h.: Réunion familière à la ZIKA; soirée-cabaret en l'honneur des invités.

Vendredi 13 juin:

- 9 h.: Reprise des travaux de l'Assemblée des délégués au Kursaal.
- 13 ½ h.: Lunch dans les divers restaurants de la ZIKA, suivi de la visite de l'Exposition.

 19 ½ h.: Buffet dinatoire à l'hôtel Baur au Lac.
- 21 h.: Calce dintrol du Jubilé de la Société des hôteliers de Zurich à l'hôtel Baur au Lac, en cas de beau temps dans le parc. A partir de 23 h.: Grand bal à l'hôtel Baur au Lac.

Samedi 14 juin:

A partir de 15 h.: Réunion au Dolder Grand Hôtel; thé dansant.

Carte de fête: Le prix de la carte de fête est de 30 fr.; pour la soirée officielle seulement, le 13 juin, 25 fr. La carte donne droit:

a) à l'entrée libre à la ZIKA pour la soirée-cabaret du 12 juin, sans consommations;
b) à l'entrée libre à la ZIKA le 13 juin;
c) au lunch à la ZIKA (vin et service non compris);
d) au buffet dinatoire, à la cérémonie jubilaire et au bal à l'hôtel Baur au Lac;
e) au thé dansant au Dolder Grand Hôtel.

Logements: Les délégués et les participants libres sont priés de s'occuper eux-mêmes de leur logement. On recommande de retenir les chambres à temps auprès des collègues de Zurich.

Les sections et les groupements de membres individuels sont invités à communiquer les noms de leurs délégués au Bureau central à Bâle pour le 9 juin au plus tard. On voudra bien également annoncer en temps utile les participants libres.

Nous rappelons spécialement que tous les membres de la Société suisse des hôteliers ont le droit d'assister à l'Assemblée des délégués et sont cordialement invités à prendre part aux délibérations. Toutefois les délégués officiels ont seuls le droit de participer aux votations et aux élections.

A cause des fêtes jubilaires de la Société des hôteliers de Zurich et de l'Exposition internationale d'art culinaire (ZIKA), l'Assemblée des délégués de cette année se déroulera dans le cadre d'une Journée des hôteliers. Notre invitation s'adresse en conséquence non seulement aux délégués, mais aussi aux autres sociétaires et aux membres de leurs familles, à leurs femmes, à leurs filles et à leurs fils, qui peuvent compter sur des heures agréables en compagnie des collègues de toute la Suisse. Tous seront les bienvenus à Zurich!

Société Suisse des Hôteliers

Zermatt et Bâle, le 19 mai 1930.

Le président central: Dr H. Seiler.

Le directeur du Bureau central: Dr M. Riesen.

L'ouverture de la

A la fin de la semaine, l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich ouvrira ses portes. Ce sera le couronnement de longs mois d'efforts et il faut espérer que tant de travail persévérant recevra sa juste ré-

compense.

L'Exposition de Zurich veut tout d'abord nous donner une large vue d'ensemble sur l'art culinaire traditionnel, tel qu'il est encore en honneur, heureusement, parmi les grands maîtres des préparations culinaires de haute tenue. Puis l'exposition fera entendre également la note moderne, c'estattical de la comparation de la comp à dire qu'elle montrera, à côté de la cuisine classique, les tendances les plus nouvelles dans l'encouragement et le développement de l'art culinaire.

En ce qui concerne plus particulièrement l'hôtellerie, il est évident que la manifestation de Zurich sera d'une utilité pratique incontestable et très grande. Les concours où se mesureront les meilleurs artistes culinaires de plusieurs pays comme l'exposition de leurs chefs-d'œuvre prendront des pro-portions que l'on n'a encore jamais vues en Suisse et ne pourront manquer d'exercer une forte influence sur l'avenir de notre cuisine hôtelière.

C'est avec un véritable enthousiasme que nos cuisiniers de toutes les principales régions et villes d'hôtellerie de la Suisse se sont préparés à participer à la compétition de Zurich. Ils ne négligeront aucun effort pour tenir dignement leur place parmi les as des pays concurrents, pour faire honneur à leur cor-poration en particulier, à l'hôtellerie suisse en général, comme à notre industrie de la restauration.

Le public s'intéressera vivement, on peut le croire, à la démonstration des nouveaux principes appliqués dans la cuisine qu'on pourrait appeler scientifique, une cuisine qui s'efforce de devenir de plus en plus rationnelle, simple et surtout hygienique. La propagande qui sera faite à Zurich à ce genre de gastronomie raisonnée et mé-thodique servira avantageusement les intérêts de nos établissements qui veulent être de leur temps et tirer parti des innovations les plus récentes, à la condition qu'elles représentent un réel progrès.

L'industrie et le commerce trouveront aussi à Zurich une occasion bienvenue de mettre sous les yeux des hôteliers, des restaurateurs et du grand public les installations techniques les plus modernes pour la cuisine, comme tous les genres de pro-duits alimentaires. Cette importante partie de l'exposition ne sera pas la moins visitée.

Ces brèves indications suffisent pour faire comprendre que l'Exposition internationale d'art culinaire à Zurich représente l'un des plus magnifiques efforts de collaboration qui aient été réalisés jusqu'à présent chez nous: professionnels de la cuisine, hôteliers, restaurateurs, employés, industriels, commerçants, producteurs ont uni leurs capacités et leurs moyens pour conduire au succès une entreprise d'une importance considérable pour un pays de tourisme comme la Suisse; l'exposition sera en même temps une grandiose manifestation pratique de notre esprit de solidarité dans le domaine social comme dans le domaine

Nous souhaitons à la ZIKA une réussite pleine et entière; ses organisateurs méritent d'être récompensés de leur dévouement et de leurs peines.

Pour un Guide illustré des hôtels

On nous écrit d'une station de la Suisse

Vous avez publié dans votre numéro 17 du 24 avril une correspondance signée M. G., dont l'auteur préconise la reprise de l'édition, par la Société suisse des hôteliers, de son ancien guide illustré « Les Hôtels de la Suisse », en l'adaptant aux progrès de la technique moderne. Cette opinion est celle d'un bon nombre d'hôteliers du pays romand.

Votre correspondant relève que le guide illustré est réclamé avec toujours plus d'insistance par tous les représentants et agents du tourisme suisse à l'étranger, comme par les grands hôtels internationaux dont la clientèle en voyage demande à être informée sur des maisons suisses.

Il fait observer que, connaissant ces requêtes incessantes, des éditeurs privés cherchent à combler la grosse lacune en question et à publier pour leur compte des guides et à publier pour leur compte des gaudes illustrés; il ajoute que l'hôtellerie suisse ne peut pas voir ces efforts d'un œil indifférent, du moment qu'elle y est directement intéressée. Il dit fort bien que la S. S. H. est le mieux placée pour éditer un guide fournissant des renseignements sûrs, élaboré d'une manière impartiale, c'est-à-dire non influencé par des considérations de bénéfices financiers.

Nous avons, mes collègues et moi, constaté non sans plaisir qu'une note de la rédaction de votre organe est conçue dans un esprit favorable à la reprise des études pour la publication du grand guide.

C'est un fait indéniable que le petit guide, si commode et si utile qu'il soit, cera jamais complètement le guide illustré. Le remplacement du grand guide par le petit a été pour l'hôtellerie suisse l'une des nombreuses restrictions imposées par la guerre et l'après-guerre. Or les restrictions ont disparu ou disparaissent les unes après les autres et celle-là doit finir à son tour. De même que les hôteliers ont été forcés, coûte

que coûte, de moderniser leurs établissements, de même notre propagande, coûte que coûte, doit s'adapter elle aussi aux exigences des temps actuels.

Maintenons le petit guide comme instrument de propagande de large diffusion, pénétrant partout et à la portée de tous. Conservons-le comme un vade mecum du touriste et du voyageur. Mais l'heure est venue de mettre enfin notre propagande à la hauteur de celle de nos concurrents. Aujourd'hui plus que jamais, on laisse le moins possible au hasard. Le touriste, l'alpiniste, l'amateur de sports, le malade, l'homme d'affaires comme l'intellectuel qui cherchent un séjour de vacances, aussi bien que l'automobiliste qui prépare ses futures étapes, tous veulent être renseignés avant leur départ et d'une manière aussi détaillée que possible. effet, en ce qui concerne la Suisse, ils s'adressent aux agences et bureaux de voyages en relations d'affaires avec notre pays, à nos consulats et sociétés suisses à l'étranger, aux représentations des C. F. F. et de l'Office national suisse du tourisme. Il faut que toutes ces institutions, en tout cas et le plus tôt possible, disposent elles-mêmes des renseignements indispensables, qu'elles ne possèdent pas aujourd'hui avec le seul petit guide. Notre hôtellerie modernisée a absolument besoin d'un instrument de propagande modernisé comme elle, indiquant par une illustration fidèle et non truquée les caractéristiques de chaque établissement au point de vue de l'architecture et de la situation, et par un texte succinct les caractéristiques « réceptives » de l'hôtel en ce qui concerne les conforts de tous genres, avec les occasions de divertissements et de sports, les avantages divers pour les séjours ou les cures, les possibilités de logement des automobiles, etc. Les petits hôtels eux-mêmes, s'ils ont moins de conforts à signaler, sont fort recherchés par toute une catégorie de visiteurs et trouveront leur avantage dans le grand guide aussi bien que les maisons de premier ordre et les palaces.

Il ne faut pas se figurer que la S. S. H. si elle continue à ajourner d'année en année la reprise de la publication du grand guide,

pourrait indéfiniment et avec succès conseiller à ses membres de refuser leur participaune publication privée, si celle-ci répond à une nécessité de notre propagande et si elle est établie sur des bases sérieuses

Il est certain qu'un guide illustré pourrait dans bien des cas remplacer le prospectus qui sert aux représentants de notre tourisme suisse à renseigner notre clientèle possible. Ceci permettrait à beaucoup d'hôteliers de restreindre dans une certaine me-sure leurs éditions de matériel de réclame et de consacrer au guide illustré, sans aucun désavantage, au contraire, l'argent ainsi économisé.

On nous a dit, avec chiffres à l'appui, que le guide illustré coûterait fort cher. Les hôteliers, qui savent à combien leur reviennent leurs propres publications de propagande, ne s'étonnent nullement de rencontrer cet obstacle. Nous sommes per-suadés cependant qu'une fois la décision prise en principe de recommencer la publication du grand guide, on trouvera indubi-tablement les fonds nécessaires. La dépense pourrait du reste être répartie sur une certaine période, comme on l'a déjà suggéré, en ne faisant paraître le guide illustré que tous les deux ou trois ans, et en renvoyant au petit guide annuel pour les modifications apportées éventuellement aux tarifs d'hôtels. e tirage ne serait pas nécessairement considérable, puisque l'ouvrage serait destiné avant tout à l'usage des agences de voyages et des représentants à l'étranger de notre tourisme suisse. Le petit guide étant délivré gratuitement au public voyageur, il serait parfaitement possible de faire payer au moins au prix coûtant, aux personnes privées qui le désireraient, le grand guide illustré. L'essentiel est de mieux renseigner nousmêmes ceux que leurs fonctions appellent à renseigner sur notre compte.

Il serait déplorable que l'hôtellerie suisse se privât d'un pareil instrument de propa-gande faute de pouvoir se mettre d'accord sur des questions de détail. Qu'on fasse d'abord une édition aussi bonne que possible. L'expérience aidant, les améliorations et les perfectionnements pourront toujours être apportés aux éditions subséquentes. Mais il importe d'agir! Si nous attendons que toutes

les difficultés aient disparu, nous nous laisserons distancer à tel point par la concurrence qu'il sera finalement trop tard pour regagner le temps et le terrain perdus.

La musique à l'hôtel

Nous recevons la lettre suivante:

Dans la Squilla Italica du 16 mai, je lis la réponse à un article du No 9 du Bulletin du Syndicat suisse (ou international) des musiciens, mettant à l'index la place de Berne. Ie n'approuve ni l'un ni l'autre de ces articles, peu avantageux dans la crise professionnelle actuelle. Jamais nous ne pour-rons imposer à l'hôtelier des orchestres qui lui déplaisent et le forcer ainsi à atténuer lui-même la crise que nous traversons. Les exigences de ses clients l'obligent à veiller à la sauvegarde de ses intérêts. Mais je crois, d'après mon expérience de trente ans dans le métier, qu'avec un peu d'estime réci-proque et en laissant de côté toute intrigue personnelle, chacun pourrait trouver un béné-Joindre à un orchestre italien demandé par l'hôtelier de bons éléments suisses serait une solution avantageuse pour tous. Mais imposer au patronat hôtelier des orchestres contraires à ses désirs, c'est provoquer des chicanes. On sait que le répertoire italien est le plus convenable pour le petit or-chestre, pourvu qu'il soit interprété selon les habitudes de nos anciens grands maîtres.

Si le Syndicat suisse veut bien examiner mon idée, laissant de côté tout intérêt personnel et ne cherchant qu'à travailler pour le bien des hôtels, les jeunes musiciens suisses et étrangers qui font partie du syndicat local y trouveront tous et certainement leur avantage. Urbano Calligari.

Voir suite p. 15

Vos Hôtes sont habitués dans leur pays aux... Raisins de Corinthe Ils seront heureux de les retrouver à votre toble COMPTOIRCENTRAL DURAISIN DECORINTHE, GENÈVE

Jin Juhlungsülmorphien Notinam lin Juf orljo: W. KREFFT A.G. GEVELSBERG &

Besuchen Sie unseren Stand Nr. 1668, Halle 5

den modernsten Krefft Geschirr-Wasch-Automat im französischen Muster-Restaurant auf der

ZIKA 1930

Schweizer Eier





H. SPRING



se trouve dans les bons Hôtels

(Wallis) Produzenten-Genossenschaft Extra-Qualität v. Fr. 1.70 an. Mittlere Qualität v. Fr. 1.20 an Telephon 239 Telegramme: Asperges, Martigny

MOLA ed AFFILA

alla perfezione i Collelli,Temperini, Trincelli ecc.

Fabb: ARTèS. Ginevra. Vendita: nei negozi principali: Fr:3,75

SPARG von Martinach

Rhabarber

rotstieligen. Jedes Quantum zu den billigsten reisen sofort lieferbar. Grösste Kulturen d. Schweiz bekannte Firmen Nachnahme.

Maier & Burkhardt, Kreuzlingen (Thurgau) Tel. 151.

Chläuche jeder Art

Hanf- und Gummischläuche Feuerlösch - Einrichtungen Sprengwagen, Mech. Leitern Schieb- u. Anstell-Leitern etc.

Ehrsam-Denzier & Co. Wädenswil - Telephon 56



CHAMPAGNE **GEORGE GOULET, REIMS**

LE PRÉFÉRÉ DES CONNAISSEURS

Agents généraux pour la Suisse:
RENAUD Frères - Bâle - St-Moritz

SALAMI-FABRIK

Secondo Carmine Bellinzona

Telegr.-Adresse: Carminesec / Telephon 1.28 Postcheck-Konto XI. 3.81

offeriert gegen Nachnahme

Salame

extra Winterware Fr. 6 .- per Kg. Bei Bezügen von 15 Kg. an Pakete franc



REGULATIV

für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe

Entwurf der Techn. Subkommission vom 25. November 1929

A. Allgemein verbindliche Bestimmungen.

I. Aufnahmebestimmungen.

Art. I.

Die Ausbildung von Lehrlingen und Lehrtöchtern im Koch-, Köchinnen- und im Kellnerberuf ist nur solchen gastgewerblichen Betrieben gestattet, die für eine gute gesundheitliche und sittliche Entwicklung und für fachgemässe und ununterbrochene Ausbildung im Betrieb Gewähr bieten.

In Zweifelsfällen entscheidet nach Begutachtung durch die Fachkommission die zuständige kantonale Aufsichtsbehörde.

Art. 2.

Im Kochberuf: Im Einzelbetrieb und in Betrieben bis zu sechs Gehilfen (kleine Brigade) dürfen zwei Lehrlinge gehalten werden. In Betrieben mit mehr als sechs gelernten Gehilfen (grosse Brigade) dürfen drei Lehrlinge gehalten werden. Die Einstellung der einzelnen Lehrlinge soll in der Regel in Abständen von I Jahr erfolgen.

Im Kellnerberuf: Es dürfen nicht mehr als drei Lehrlinge gehalten werden. Die Einstellung der einzelnen Lehrlinge soll in der Regel in Abständen von ½ Jahr erfolgen.

Ausnahmen für beide Berufe kann die zuständige Amtsstelle nach Anhörung der Fachkommission bewilligen.

Art. 3.

Im Kochberuf: Das Mindestalter bei Beginn der Lehre ist für Lehrlinge das zurückgelegte 15. Altersjahr, für Lehrtöchter das zurückgelegte 18. Altersjahr.

Im Kellnerberuf: Voraussetzung für die Aufnahme in die Lehre sind die erfüllte obligatorische Schulpflicht und Vorkenntnisse in einer zweiten Landessprache.

In beiden Berufen hat sich der Lehrling vor Ende der Probezeit ärztlich unter suchen zu lassen.

Der Lehrmeister hat sich vor Beginn der Probezeit mit den Eltern oder dem Vormund über die Lehrvertragsbedingungen zu verständigen.

II. Lehrzeit.

Art. 4.

Für den Kochberuf: Die Lehrzeit für den Kochberuf (Lehrlinge und Lehrtöchter) beträgt mit Einschluss einer 6wöchigen Probezeit mindestens 2 Jahre. Der zufriedenstellende Besuch einer von der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe anerkannten Fachschule (Kochschule) wird mit der durchlaufenen Kurszeit auf die praktische Lehrzeit, im Maximum für ein Jahr, angerechnet.

Konditoren, die eine Lehrzeit von min-destens 3 Jahren nach den Vorschriften des Schweiz. Konditorenverbandes beendigt haben, können nach einer Ergänzungslehrzeit von mindestens einem Jahre in einer Küche zur Abschlussprüfung als Koch zugelassen werden.

Für den Kellnerberuf: Die Lehrzeit beträgt unter Einschluss der 6wöchigen Probezeit 1 $\frac{1}{2}$ Jahre. Für Lehrlinge, die sich über 2-3monatigen befriedigenden Fachschulbesuch (Servierunterricht) an einer von der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe anerkannten Fachschule ausweisen, beträgt die ergänzende praktische Lehrzeit I Jahr.

III. Lehrvertag.

Art. 5.

Das Lehrverhältnis ist durch schriftlichen Vertrag zu regeln, es sei denn, dass dem Betriebsinhaber zugleich die elterliche Gewalt über den Lehrling zusteht.

Der Lehrvertrag wird vom Betriebsinhaber, vom Lehrling und vom Inhaber der elterlichen Gewalt, oder vom Vormund des Lehrlings, in letzterem Falle unter Zustimmung Vormundschaftsbehörde,

unterzeichnet. Er ist in 4 Exemplaren auszufertigen, wovon je eines den beiden ver-tragschliessenden Teilen zu überlassen und je eines vom Betriebsinhaber der zuständigen kantonalen Behörde und der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe innert 14 Tagen nach Ablauf der Probezeit einzureichen sind

Ist der Betriebsinhaber zugleich Inhaber der elterlichen Gewalt, so hat er der zuständigen kantonalen Behörde innert sechs Wochen nach Beginn des Lehrverhältnisses davon schriftlich Kenntnis zu geben.

IV. Ausbildung.

Art. 6.

Die Ausbildung des Lehrlings erfolgt auf Grund eines systematischen, theoretischen und praktischen Unterrichts. Für diesen Unterricht sind folgende Lehrprogramme massgebend:

a) Im Kochberuf:

I. THEORIE.

1. Allgemeine Einführung in das Gast-

Volks- und privatwirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes. Ausdehnung und Gliederung (Kurorte, Bäder, Jahres- und Saisonbetriebe, Sportzentren, Rangklassen etc.). Organisation des Einzelbetriebes. Die Stufen des Kochberufs. Arbeitsräume.

2. Berufshygiene.

Folgen hygienischer Nachlässigkeit. Gesundheits- und Leistungsgefährdungen, wie Fuss- und Beinleiden, Hautkrankheiten, Rheumatismen und sonstige Erkältungs-krankheiten, Magenleiden, Schädigung des Geschmacksorgans und andere Folgen des Alkohol- und Nikotinmissbrauchs.

Ratschläge für zweckmässige Körperpflege: Waschen (Ganzabwaschungen, häufige Hand- und Fussreinigung, Bäder). Mundund Zahnpflege. Kleider und Wäscheunterhalt. Regelmässige Gymnastik. Rationelle Verwendung der Freizeit. Mässige Lebensweise. Ordnung im Zimmer.

Äusserste Reinlichkeit bei der Berufsarbeit (Lebensmittelverarbeitung, technische Einrichtungen) zur Vermeidung von Gefahren für Drittpersonen.

3. Warenkunde (Nahrungsmittel).

Benennung in- und ausländischer Roh-produkte, deren Herkunft, Eigenschaften, Qualitätsunterschiede. (Schlachtfleisch, Gefrierfleisch, Geflügel, Wildpret, Fische, Krustentiere, Eier, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Pilze, Salate, Früchte, Kräuter, Gewürze, Fette, Öle, Kaffee, Tee, Müllereiund Molkereiprodukte, Konserven, Süss-

4. Die elementarsten Begriffe der Lebens-mittel-Chemie und der Physik.

Chemische und physikalische Prozesse beim Zurüsten, während des Kochens und bei fertigen Speisen (Aufbewahren). Von der Hygiene des Geschirrs; Verhütung des Verwesens von Speisen.

5. Lebensmittelgesetz und Verordnungen. Die auf die Küche bezüglichen Vorschriften.

6. Ernährungskunde.

Nähr- und Genusswerte, Diätküche (Ré-

7. Fachausdrücke.

Die Küchen-Fremdwörter; Erklärung der gebräuchlichen Fachausdrücke und fremdsprachigen Bezeichnungen.

8. Menulehre und Rechtschreibung der

Zusammenstellung von Menus, Speisekarte, Vermeidung von Wiederholungen jeder Art. Bestimmte Ordnung der Gänge.

9. Kocharten.

Die methodische Verarbeitung: Blanchieren, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Braten

(am Spiess, im Ofen, in der Pfanne, am Rost), Backen, Ragout, Sautés, Sautieren, Braisieren, Gratinieren, Rösten, Farcen, Souflées,

Die Herstellung von Fonds, Suppen, Saucen, deren Einteilung und Ableitungen.

10. Rationelles Kochen.

Die richtige Verwertung der Materialien und der Resten. Anleitung zur Sparsamkeit.

11. Konservierungsarten.

Kälte, Eiskasten, Frigor, Marinaden, Salzlake, Räuchern, Essig, Oel, Alkohol. Trocknen, Sterilisieren, Einkochen (Glace), Eier: Wasserglas, Kalk.

12. Quantenlehre.

Der Einkauf, Menge und Gewicht der Rohmaterialien und Zutaten in Berücksichtigung der Personenzahl und der Speisefolge, der Jahreszeit und der Preislage.

13. Küchenberechnung.

Die Grundlagen der Küchen- und Menuberechnung:

I. Kosten des Rohmaterials;

II. Zubereitungskosten;

III. Allgemeine Geschäftsunkosten; IV. Gewinn;

V. Verkaufspreis.

14. Anschauungs-Unterricht.

Durch Tabellen, Gewürz- und Kräutersammlung. Besichtigung von Betrieben, wie Schlachthaus, Comestiblesgeschäfte, Teigwarenfabrik, Fachausstellungen, grössere Hotel- und Restaurationsbetriebe und dergleichen, Lehrfilms und Diapositive.

II. PRAXIS.

1. Allgemeines.

a) Berufspflicht und Berufstreue. Erziehung zur Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit. Exaktes Arbeiten, Sparsamkeit. Das Verhältnis zu Vorgesetzten und Personal.

b) Die technische Einrichtung und deren Unterhalt. Der Ofen. Sorgfältige und zweckmässige Benützung der technischen Installationen, Geräte und sonstigen Utensilien. Ordnung und Reinlichkeit, sofortiges Wegräumen aller unverwendbaren Abfälle. Alles hat seinen Platz; alles an seinen Platz.

c) Arbeitseinteilung. Die Zusammensetzung der Brigade und deren Aufgabe.

2. Menulehre und Rezepte.

Eintragen der Menus und Rezepte während der ganzen Lehrzeit. Einteilung: Hors d'oeuvre, Suppe, Fisch, Grosse-pièce, Entrée oder Relevé, Gemüse, Braten, Salat, Entremet oder Dessert.

3. Bereitstellung und Zurüstarbeiten (mise

Vorbereitungen für den täglichen Bedarf und Zurüstarbeiten (marquieren), Bereitstellung der Rohmaterialien und Zutaten zum Zweck der Herstellung eines Gerichtes.

4. Übrige Handlungen in der Küchenpraxis.

Das Ausbeinen und Zerlegen der verschiedenen Fleischarten und Fische. Filetieren. Geflügel dressieren. Spicken. Bardieren. Lardieren. Panieren. Passieren. Arrosieren. Klarifizieren. Glacieren. Napieren. Fouetter. Legieren. Frappieren, etc.

5. Schnittarten.

Die gebräuchlichsten Schneidearten: Julienne, Brunoise, Chiffonade, Macédoine, Salpicon, Pailles, Emincé, Cicelé, Olive, Château, Parisienne, Tourner, Bâton, -ette, Osange, Noisette, Escalope, Steak, Chop, Tranche, Entrecôte, Tournedos, Côtelette,

6. Kocharten und Kochzeit.

Die methodische Verarbeitung: Blanchieren, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Braten (am Spiess, im Ofen, in der Pfanne, auf dem Rost), Backen, Gratinieren, Braisieren, Ragoûts, Sautés, Sautieren, Farcen, Soufflés, Salate.

7. Fonds.

Die hauptsächlichsten Fonds, weisse und raune: Fleischbrühe (Marmite), Consommé, Gallerich, Kalbfleisch, Kalbskopf, Geflügel, Wild, Fisch. Deren Zubereitung, Garnituren und Behandlung.

8. Suppen und Saucen.

SUPPEN

Klare Suppen: Bouillon, Consommé.

Einlagen: Teigwaren — Eier — Gemüse, Pilze Quenelles — Leguminosen.

Spezial-Suppen sog. Consommés riches, wie: Oxtail, Real oder Mockturtle soup, Minestra, Muttonbroth etc.

Gebundene Suppen: Crême, Velouté, Purées Coulis, geröstete Leguminosen, magere Bisque Spezialsuppen diverser Nationalitäten.

GRUND-SAUCEN

Weisse: Velouté, Béchamel, Hollandaise, Mayonnaise, Essig- und Ölsaucen und deren Ableitungen. Braune:

sog. Espagnol, Demiglace, Tomaten und deren Ableitungen.

Buttermischungen. 9. Fleischspeisen. Gemüse, Cerealien, etc. Die Einteilung der Fleischküche, Boucherie und Comestible. Haar- und Federwild. Süss- und Salzwasser-Fische. Benennung der

zerlegten Stücke. Kartoffel, Gemüse, Ce-

realien. Salate.

10. Garnituren Die bekanntesten Garnituren zu Grossepièce, Vol-au-Vent etc. z. B.;

à la Flamande à la Paysanne

à la Bernoise

à la Milanaise

à la Napolitaine

à la Toulouse

à la Financière à la Chipolata etc.

11. Eierspeisen und Entremets.

Die Zubereitungsarten der Eier: Coque, mollet, dûr, poché, moulé, sur plat, frit, Rühreier, Omelette, Pfannkuchen.

Teige: Murbe, Hefe, Brand, Back, Nudeln, Knöpfli, Ravioli,

Entremets: Crème, Crème renversée (Caramel), Bavaroise, Parfait, Glacen, Biscuits, Torten, Pouddings, Soufflés, Gelée, Kompote, und Salate.

12. Konservierungsarten.

Das Einsalzen von Fleisch (Zunge) und Marinieren (Pfeffer).

b) Im Kellnerberuf:

I. THEORIE.

1. Allgemeine Einführung in das Gastgewerbe:

Volks- und privatwirtschaftliche' Bedeutung des Gastgewerbes. Ausdehnung und Gliederung (Kurorte, Bäder, Jahres- und Saisonbetriebe, Sportszentren, Rangklassen etc.). Organisation des Einzelbetriebes.

Die Stufen des Kellnerberufs (Saalkellner, Commis de rang, Commis d'étage, Kurier-kellner, Hallenkellner, Barman, Chef de rang, Chef trancheur, Chef d'étage, 2. und 1. Ober-

Erklärung der Arbeitsräume.

2. Berufshygiene:

Folgen hygienischer Nachlässigkeit. Gesundheits- und Leistungsgefährdungen, wie Fuss- und Beinleiden, Hautkrankheiten, Rheumatismen und sonstige Erkältungs-krankheiten, Magenleiden, Folgen des Alkohol- und Nikotinmissbrauches.

Ratschläge für zweckmässige Körperpflege: Waschen (Ganzabwaschungen, häufige Hand- und Fussreinigung, Bäder), Mundund Zahnpflege. Kleider und Wäscheunterhalt inkl. Schuhwerk. Regelmässige Gymastik. Rationelle Verwendung der Freizeit. Mässige Lebensweise. Ordnung im Zimmer.

Äusserste Reinlichkeit bei der Berufsarbeit zur Vermeidung von Gefahren für Drittpersonen.

- 3. Anstandslehre. Empfang der Gäste im Hotel, Restaurant und Speisesaal:
 - a) Bulletin d'arrivée.
 - b) Zimmeranweisung, Begleitung ins Zimmer, Platzanweisung im Saal und Restaurant.
 - c) Höflichkeits- und Anredeformen.
 - d) Verhalten gegenüber dem Gaste. (Serviertuch.)
 - e) Verhalten gegenüber dem Vorgesetzten.
 - f) Verhalten gegenüber den Mitangestellten.
 - g) Hausordnung.

4. Allgemeine Einführung in die Servicelehre:

Erklärung und Handhabung der im Service notwendigen Gegenstände incl. Wäsche und Maschinen. — Die Reinigungs- und Officearbeiten. (Lokalreinigung, Behandlung und Reinigung der Servicegegenstände, Instandhaltung der Zeitungen, Reinigung der Aschenbecher, technische Einrichtungen, Wäschebehandlung etc.) — Allgemeines über Saal-, Restaurant-, Etagenservice.

5. Tischdecken und Abräumen:

Frühstück, Table d'hôte, Platten für den Zimmerservice, à la carte Service, Afternoon-Tea, Schwarzkaffee-Service, Festtafel, Spieltisch, Dekoration und Serviettenbrechen, Wechsel von Tischtüchern, Mise en place, Serviertisch, Buffet froid.

6. Servicearten:

Frühstück (schweizer und englisches), Table d'hôte, Restaurant, à la carte, Grill, Bankette und besondere Anlässe, Zimmerservice, Service der Extras, französischer, englischer und russischer Service, Getränke (auch Bar), Tranchieren.

7. Fachausdrücke:

Erklärung der gebräuchlichen Fachausdrücke und fremdsprachigen Bezeichnungen.

8. Die Bestellung:

Empfehlen der Speisen und Getränke. Entgegennahme der Bestellungen. Weitergabe an Küche und Keller.

9. Warenkunde.

Kenntnisse der gebräuchlichsten Rohmaterialien, ihre Verwendung und Preise.

10. Allgemeine Einführung in die Lebensmittelgesetzgebung.

II. Speisekunde.

Menukunde in deutscher und französischer Sprache (Orthographie), Menu maigre, table d'hôte, Festmenu, Régime. Kenntnis der Speisekarten. Die hauptsächlichsten Platten und ihre Garnituren. Nationalgerichte, Kochzeiten einzelner Gerichte. Die Ordnung der Gänge. Saisongerichte.

12. Getränkkunde.

Kenntnis der Weinkarte, der Weine, der Mineral- und Heilwässer, der gebräuchlichsten Liqueure und American drinks.

Weinservice: Art des Servierens, offene und Flaschenweine, Decantieren, Gläser, Anpassung der Weine an die Speisen, Barservice.

Das Bier: seine Behandlung, sein Ausschank, Bierpression, ihre Handhabung und Reinigung, Temperatur.

13. Kellerarbeiten: Weinabziehen, Flaschen sortieren und spülen, korken, etikettieren, Kellertemperatur und Lüftung.

14. Die Buchhaltung:

Grundlage der Speise- und Menuberechnung (Rohmaterial und allg. Unkosten, Gewinn, Verkaufspreis). Der Bon, seine Eintragung, die Eintragung der Mahlzeiten, die Hotelrechnung, die Passantenrechnung, die Betriebsbuchhaltung in grossen Zügen.

15. Anschauungsunterricht:

Durch Tabellen, Besichtigung von Betrieben, Fachausstellungen, Lehrfilm und Diapositive. Praktische Demonstrationsarbeiten (Tafel- und Weinservice).

II. PRAXIS.

I. Allgemeines.

a) Berufspflicht und Berufstreue. Erziehung zur Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit.

Exaktes, gewandtes Arbeiten und Sparsamkeit.

Das Verhältnis zu Vorgesetzten und zum Personal.

b) Die technische Einrichtung und deren Unterhalt.

Sorgfältige und zweckmässige Benützung der Installationen, Geräte und sonstigen Utensilien.

sonstigen Utensilien.
Sofortiges Wegräumen der Abfälle
usw. Alles soll auf seinem Platze sein.

c) Arbeitseinteilung. Die Zusammensetzung des Personals.

2. Servicelehre:

In der Regel 2 Monate Officearbeiten, 12 Monate Saal. 4 Monate Restaurant unter Zuzug zum Etagenservice, mit entsprechender Reduktion gemäss § A. II., Art. 4, Absatz 3 des Regulativs. — Tischdecken. — Service. — Bestellungen (siehe Theorie, praktische Übungen).

3. Speisenkunde.

Regelmässige Eintragung der Menus während der ganzen Lehrzeit, deutsch und französisch. Aufstellung von Menus in verschiedenen Preislagen. Genaue Kenntnis der einzelnen Gänge mit ihren Garnituren. Einprägung der Menus und Tagesplatten vor dem Service.

4. Getränk- und Kellerkunde.

Praktische Tätigkeit bei Kellerarbeiten.

V. Pflichten des Lehrlings und des Lehrherrn.

Art. 7.

Die Pflichten des Lehrlings und des Lehrherrn sind im Lehrvertrag festgelegt.

VI. Prüfungen.

Art. 8.

Jeder Lehrling im Koch- und im Kellnerberuf hat sich der Lehrabschlussprüfung zu unterziehen.

B. Gemeinsame Vorschriften der beteiligten Berufsverbände.

I. Arbeitsprogramm.

I. Berufsberatung.

Verbesserte Aufklärung über die einschlägigen Berufsverhältnisse durch Vermittlung geeigneten Materials zu Handen der Berufsberatungsstellen und der Presse.

Erstellung einer den Gesamtberuf umfassenden, aber die gelernten Berufskategorien besonders berücksichtigenden Berufswahlschrift zu Handen der Eltern und der in Betracht fallenden Jugend.

Betriebsbesuche und berufskundliche Vorträge in Abschlussklassen und Elternabende, ev. Wandervorträge.

2. Berufsausbildung.

Ausarbeitung von einheitlichen Lehrund Prüfungsprogrammen für die einzelnen Berufskategorien.

Zweckmässige Organisation des beruflichen Fortbildungsunterrichtes durch Fachklassen, Wanderkurse, zusammengelegte Zwischen-Saisonkurse, Fremdsprachenkurse.

Obligatorium der Abschlussprüfungen für praktische und, soweit vorkommend, auch für Fachschullehren.

Sorgfältige Auswahl geeigneter Prüfungsexperten. Einheitliche Instruktionen an die Experten (Instruktionskurse).

Prämierung guter Prüflinge und erfolgreichen Lehrpersonals.

Mithilfe des Lehrherrn bei der Weiterplazierung des Prüflings.

Bevorzugung von Personal, das ausreichende in- oder ausländische Lehr- und Prüfungsausweise beibringen kann.

3. Fachkommission.

Bildung einer aus den Berufsverbänden der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer zusammengesetzten Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. Die Fachkommission bereitet zu Handen der beidseitigen Organisationen die grundlegenden Beschlüsse vor und sorgt mit Unterstützung der Berufsverbände für deren Ausführung.

Die Kommission konstituiert sich selbst. Es bleibt ihr überlassen, zur Prüfung von Spezialfragen Subkommissionen zu bilden oder sich vorübergehend durch Beizug von Experten zu ergänzen; ebenso entscheidet sie über Schaffung und Organisation lokaler und regionaler Fachkommissionen.

4. Aufgaben der Fachkommission.

- a) Beobachtung der Berufs- und Lehrverhältnisse. Hinsichtlich der Eignung von Lehrstelle und Lehrling angemeldeter Lehrverhältnisse ist die Fachkommission zur Prüfung und Antragstellung an die kantonalen Aufsichtsbehörden berechtigt.
- b) Vorschläge für Lehrschriften zu Handen der Lehrmeister, für eine Berufswahlschrift und für Lehrverträge.
- c) Bestimmung von Mindestanforderungen an Lehrstellen; Festsetzung der zulässigen Maximalzahl von Lehrlingen in den einzelnen Betrieben.
- d) Einheitliche Ordnung der Fachschullehre für die Berufskategorien, für welche sie zugelassen ist; Förderung des beruflichen Fortbildungsunterrichts.
- Regelung der Ergänzungslehre für Übergänger aus verwandten Berufskategorien.
- f) Aufstellung einer Lehrordnung für das weibliche Bedienungspersonal.
- g) Vorschläge für Lehrprogramme und Prüfungsnormen.
- h) Vorschläge für einheitliche Prüfungsausweise und einen einheitlichen Lehrbrief (Diplom).
- i) Veranstaltung von Instruktionskursen für Prüfungsexperten und Mitglieder der Unterkommissionen.
- k) Beobachtung der Tätigkeit der öffentlichen und privaten Lehrstellen- und Arbeitsvermittlung, namentlich auch vom Standpunkt der Lehrentlassenen aus.
- Gewinnung von Stipendien zur Ermöglichung und Erleichterung von Berufslehren.
- m) Vorschläge für den Erlass von Gesetzen und Verordnungen, insbesondere Herbeiführung der Anerkennung von Lehrordnungen durch die zuständigen Behörden.
- n) Ausführung der Beschlüsse, welche auf Grund von Zustimmungserklärungen seitens der beteiligten Verbände von der Fachkommission gefasst worden sind.

II. Organisationsstatut.

Art. 1.

Die im vorstehenden Regulativ für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe vorgesehene Schweiz. Fachkommission setzt sich zusammen aus je 6 Vertretern der Arbeitgeberund der Arbeitnehmerverbände und aus einem vom Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge zu bezeichnenden neutralen Vorsitzenden.

Die Verteilung der Vertretung geschieht wie folgt:

Arbeitgebergruppe: Schweizer Hotelier-Verein und Schweiz. Wirteverein je 3 Vertreter.

Arbeitnehmergruppe: Union Helvetia 3 Vertreter, Internat. Verband der Hotel- und Restaurantangestellten, Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz und Verband weiblicher Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellter je I Vertreter.

Jede Gruppe bezeichnet ihre Supplenten.

Die Kommissionsmitglieder und Suppleanten werden auf eine dreijährige Amtsdauer gewählt.

Art. 2.

Fachkommissionssitzungen finden ordentlicherweise alljährlich mindestens zweimal,
je im Frühjahr und Herbst, an einem
zentral gelegenen Orte statt. Die Einladungen zu den Kommissionssitzungen und
die Traktandenliste müssen mindestens 14
Tage vor der Sitzung zugestellt werden.
Selbständige Anträge zu einer Sitzung sind
spätestens 8 Tage vor derselben den Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, ansonst
sie an der Sitzung der Eintretensfrage
unterliegen.

Die Fachkommission hat das Recht, weitere Experten zu ihren Beratungen beizuziehen. In erster Linie kommen in Betracht solche der Schweiz. Kommission für das Lehrlingswesen, der Berufsberatung und der kantonalen Lehrlingsämter.

Der Präsident stimmt nicht mit, hat aber bei Stimmengleicheit den Stichentscheid.

Art. 3.

Die Beschlüsse der Fachkommission werden unter Mitteilung allfälliger Minderheitsanträge den beteiligten Verbänden zur Genehmigung unterbreitet. Die Ausführung der endgültig zustandegekommenen Beschlüsse kann den angeschlossenen Verbänden, einzelnen Mitgliedern der Fachkommission oder einem Verbandssekretariat übertragen werden. Diese Arbeitsverteilung ist jeweilen Sache der Fachkommission, die zugleich die notwendigen Anweisungen gibt.

Art. 4.

Die Delegationskosten zu den Sitzungen werden von den abordnenden Verbänden bestritten.

Die Administrativkosten übernimmt der Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge. Ausserordentliche Aufwendungen werden auf die angeschlossenen Organisationen nach Massgabe ihrer Vertreterzahl umgelegt.

Der Aktuar der Kommission legt alljährlich in der Frühjahrssitzung Rechnung ab.

Die beteiligten Verbände leisten eine erstmalige Einzahlung von Fr. 50.— als Betriebsfonds.

Art. 5.

Treten durch Rücktritte beteiligter Verbände Verschiebungen im Vertretungsverhältnis ein, so ist dieses neu zu ordnen nach dem Grundsatze, dass beide Gruppen gleich stark vertreten seien.

Art. 6.

Ein allfälliger Rücktritt eines Verbandes aus der Fachkommission bedingt 6monatige Kündigung auf Ende des Kalenderjahres.

III. Besondere Bestimmungen.

Inhalt:

Bildung von regionalen Fach- und Prüfungskommissionen.

Deren Aufgabenkreis.

Festsetzung der Regionen. Einsetzung der Regionalsekretariate.

Deren Funktionen

Oberexperten.

Vergütung für die Experten und Oberexperten.
Experteninstruktion.

All dies nach den Feststellungen der techn. Subkommission in ihrer Sitzung vom II. September 1928.

IV. Prüfungsprogramm und Wegleitung an die Experten für die Abnahme von Koch- und Kellnerlehrlingsprüfungen.

I. Vorbemerkung.

Die Aufstellung einer einheitlichen Lehrordnung und eines Lehrvertrages, sowie eines Lehrprogrammes bezweckt in den verschiedenen Kantonen oder Prüfungskreisen eine auf möglichst übereinstimmenden Anschauungen beruhende Durchführung der Lehrabschlussprüfungen und das Halten von Lehrlingen nach denselben Bedingungen. Die Fachprüfungen sind dazu bestimmt, die praktischen und theoretischen Kenntnisse der Lehrlinge, derer sie zur Ausübung des Koch- oder Kellnerberufes bedürfen, festzustellen.

2. Organisation.

a) Prüfungsorgane. Die Leitung der Lehrabschlussprüfungen besorgen nach Massgabe der Vorschriften unter eventüeller Aufsicht der zuständigen kantonalen Behörden besondere Prüfungskommissionen, welche für bestimmte Kreise bezeichnet werden. Als Experten sind nur fachtüchtige und erfahrene Meister und Arbeitnehmer in Vorschlag zu bringen. Angehörige, Vormünder, der Lehrherr oder Lehrchef, sowie der Fachlehrer des Prüflings sind zur Mitwirkung als Experten nicht zulässig. Die Amtsstellen sind ersucht, die Vorschläge der Schweiz. Fachkommission in erster Linie zu berücksichtigen.

Überdies können durch die Schweiz. Fachkommission Oberexperten ernannt werden, die die notwendigen Anleitungen für die Abnahme der Lehrabschlussprüfungen erteilen. Die Vorschläge unterliegen der Bestätigung der zuständigen Amtsstellen.

Der Obmann der lokalen oder regionalen Prüfungskommission wird von den Experten aus ihrer Mitte gewählt. Die Prüfungskommission ist paritätisch und besteht aus je zwei Vertretern der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerschaft, soweit die Gesetzgebung keine abweichende Bestimmung enthält.

Der Lehrabschlussprüfung sollen 2-3 Experten beiwohnen. Die Entschädigung an

Stellen-Anzeiger N° 22 Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Offerten auf nachstehende Chiffre-Inserate

sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel Aide de cuisine, tüchtiger, gesucht per 15. Juni. Offerten Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen an Park-H

Gataad. (1389)

Bursaufräulein, I. Hotel im Engadin mit 200 Betten sucht zu
habdigem Eintritt ein sprachs und fachkundiges I. Bureaufraulein für Satsjournal und Tageskasse, Offerten mit Zeugnisabschritten. Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an
Postfach 21034, Pontresina, erbeten. (1389)

abschriften, Photo, Altersangabe und Gehaltsansprüchen an Postfach 21034, Pontresina, erbeten. (1389)

Bureauvolontär. Gesucht in grossen Restaurationsbetrieb ein 17- bis 19jähriger Bureauvolontär; gute Ausbildungsmöglickeit. Offerten unter 17- bls 19jähriger pateratur.

Offerten unter

Sieger gesucht zum baldigen Eintritt, Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Rückporto an Restaurant Huguenin,
(1383)

Luzern. (1985)

Conducteur. Hôtel 100 lits, grand passage Oberland bernois, cherche un bon conducteur, parlant anglais. Entrée de suite.

Faise offres sous

Cuisinier ou audinière. Jeune bon cuisinier ou bonne cuisinier

Cuisinier ou audinière. Jeune bon cuisinier ou bonne cuisinier

Cuisinier ou cuisinier. Jeune bon cuisinier ou bonne cuisinier

tentions à case postate No. 13486, Chesières s. Olion. (1377)

Gaucht 1 Aide Gouvernante d'office, 1 Lingeriemâtchen zum

Mangen für Hotel 1. Ranges der französischen Schweit.

Zegniskoplen mit Bild chrusenden an Chiffre 1844 Zeugniskopien mit Bild einzusenden an Chiffre 1844
Gesucht jüngere Köchin. Zeugnisse und Photo einschicken an
Kurhotel Klausen, Unterschächen. (1248)
Gesucht für Grosshotel in St. Moritz einige tüchtige Chefs de rang
und Commis de rang. Chiffre 1321

und commis de rang.

Gaucht in Jahresstelle (bei Zufriedenheit) von grossem Hotel

Gaucht in Jahresstelle (bei Zufriedenheit) von grossem Hotel

Biggadin ein H. Kellermeister, ferner eine Office-Gouvernante für Sommer-, ev. Wintersalson. Offerten mit Photo, Geugniskopien an

kopien an Chittre 1

Gesucht von Grand Hotel Kurhaus, Vierwaldstättersee,
sofortigem Eintritt Maler, Tapezierer, Glätterin, Saaltöch
Offerten mit Bild und Gehaltsansprüchen an Chiffre 1 Geucht per sofort i Jingere, tüchtige Euffetdame, deutsch und franz, sprechend, sowie ein tüchtiger Casserolier, Jahresstellen, Kost und Logis frei. Olferten mit Photo, Zeugnissen und Lohnansprichen an Casino de la Rotonde, Neuchâtel. (1387)

Geucht in grossen Restaurationsbetrieb 1 Entremeier, 1 Kelermeister-Kontrolleur, 11, Buffetdame, 1 Gowernante, 1 Klostverkauferin. Offerten mit Zeugnissen, Bild und Gehaltsassprüchen

Gesucht ichtigen gestellt, der der Schen kann, I Saatoonner, Johanner Gesucht mehr Jereiter, der mit Pferden fahren kann. Offerten unter Gesucht mach Lausanne anfangs Juni in Fremdempension von 35 Betten 1 tächtiger, seriäser Portier (allein), Jahresstelle, Izimmermädehen. Offerten mit Referenzen, Bild und Altersangabe. Pension Beau-Levant, Lausanne. (135)
Gesucht I tüchtige Restaurationstochter, I Saaltochter, I II Scholm, Offerten an Poetfach N'19, 1975 (1975), 1975

Gaaltochter gesucht, Jahresstelle, Kenntnisse im à la carteService, Offerten mit Photo an Hotel Schiff, St. Gallen, (1388)

Skritelir-Kasier-Mainourantier gesucht in grösserts Hotel der
Schritelir-Kasier-Mainourantier gesucht in grösserts Hotel der
Cantralschweiz; deutsche, französische und englische Sprache
erforderlich, Eintritt Anfang Juni, Offerten mit Zeugnischschriften, Photo und Gehaltsansprüchen an Postfach 10335,
Luzern. (1396)

Lutern. (1396)

Sütze der Hausfrau. Gesucht als Stütze der Hausfrau jüngenenergische Person in Hotel mit 60 Betten. Saisonstelle.
Offerten mit Bild, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an
Hotel Wanger, Lutern. (1383)

Volontaire de bar est cherché pour se perfectionner dans le méter.
Adresser Orffres à Sporting, 31, rue du Rhône, Genève. (1374)

Zimmerkellner gesucht für Jahresstelle in Zürich, tüchtiger, jüngerer Kellner, der die Karte kennt und stellvertretend Saal oder Restaurant beaufsichtigen kann. Chiffre 1398

Offerten auf nachfolgende Nummern sind zu

adressieren an

Hotel-Bureau Basel

Lingère, Maschinenstopferin, sofort, Hotel 50 Betten, ersee. auvolontär, Saaltochter, Hotel I. Rg., Bern. ier, sofort, Hotel I. Rg., Bern. de cuisine, Casserolier, 6 Saaltöchter, Liftier, Hotel

Saucier, sofort, Hotel I. Ig., Deun. Alde de cuisine, Casseroller, 6 Saaltöchter, Liftier, Hotel I. Rg., Grindelwald. Saaltochter, 22- bis 25jährig, n. Übereink., mittl. Hotel,

Luzern.
Jüngere Saaltochter, jüngeres Zimmermädchen, sofort,
Hotel 30 Betten, franz Schweiz.
Fille de salle, à convenir, hôtel fer ordre, Suisse romande.
Casseroller, Kellerbursche, Glätterin, sofort, mittelgrosses 3149 $\frac{3151}{3152}$

asserolier, Kellerbursche, Glätterin, sofort, mittelgrosses otel, Thunersee. hallehrtochter, Zimmermädehen, n. Übereink., Hotel Betten, Graubd, ngestellten-Kaffecköchin, Casseroller, n. Übereink., mittl. otel, Thunersee. 3155

3163

Angestellten-Kaffeckichin, Casseroller, n. Ubercink, mittl. Hotel, Thunersie.

Bureauffallein, 1911. Hotel-praxis, I. Saaltochter, ohne Ubercink, properties, prop $\frac{3182}{3183}$ $\frac{3185}{3185}$

3190 stättersee, Glätterin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Vierwaldstättersee, Chef de rang, Demichef (event, Commis), Hallenchef, sprachenkundig, Hallencommis, Grosshotel, St. Moritz, Köchin, Jahresstelle, sofort, kleimes Passantenhotel, Ost-3191 3196 3201

Etagenportier, tüchtiger, n. Übereink., grosses Berghotel, Zentralschweiz. 3202 3203

ntralschweiz. rsonalzimmermädchen, Kellerbursche, Passeplatier, sofort, tttelgrosses Hotel, Zürich. ıschinenwäscher, sofort, Kurhaus 100 Betten, Badeort, 3217

Aargau. Entremetier, Kellermeister-Kontrolleur, sofort, grosses Bahnhofbuffet, Graubd. Obersaaltochter, sprachenkundig, sofort, mittelgrosses Ho-3221

see. Generalgouvernante, sofort, mittl. Kurhaus, 3230

3238 3246

Santona, terin, Mitte Juni, mittergrosse, and the Juni, mittergrosse, and the Juni sachfrau, n. Übereink, muu. Antumerse.
Saucier, Etagengouvernante, Economatgouvernante, Jahrestellen, mittelgrosses Hotel, Montroux.

Jahrestellen, mittelgrosses Hotel, berging, mittelgrosses Hotel, berging, gafter, Kaffecköchin, Office-socretier, Pätissier, Gaftner, Kaffecköchin, Office-Sakretärin, n. Übereink, Hotel 3249 3255

Hotel, Interlaken. Etagenportier, Pätissier, Gärtner, Kaffeeköchin, Office-bursche, Küchenmädehen, Sekretärin, n. Übereink., Hotel I. Rg., Kandersteg.

3269

Lingeriegouvernante, Chasseur, tüchtiger Etagenportier, n. Übereink. Grosshotel, Vierwaldstättersee. Tichtiger Chetkoch, sofort, Hotel 65 Betten, Vierwaldstücker, Chetkoch, sofort, Hotel 65 Betten, Vierwaldstörlich, sofort, Bahnhofbuffet, franz, Schweiz, Saaltochter, Hall, sprechend, kleines Passantenhotel, Basel, Officendalchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee. Köchin n. Chef, Hillsportier, Saaltochter, Tochter für Köchin n. Chef, Hillsportier, Saaltochter, Johnstein, Sommersalon, mittelgrosses Hotel, Ostschweiz, Mannersee. 3282 3284

Alde de cuisine, Zimmermautenen, word, Thunersee, Kochlehrtochter oder Kaffeeköchin-Anfängerin, Kochvolontär-Pätissier, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Berner Saucier, Officemädehen, n. Übereink, Hotel I. Rg., Vierwaltstitterse, Alde de cuisine-Pätissier, Juli, Hotel 60 Betten, Berner Atgentler, Küchenmädehen, Sommersaison, Hotel I. Rg., Mürren. 3287 3289

Argentier, Kuchenmauchen, Sommen Mürren. Mürren. Alde de cuisine, Jahresstelle, 1. Juni, Sanatorium 50 Betten, 3294 3295

3296 3306

Ädle de cuisine, Jahresstelle, I. Juni, Sanatorium 50 Betten, Davos, Küchenbursche oder jüng. Casscoller, sofort, Hotel 50 Betten, Thunersee, But präsentierend, Kaffecköchin, Hotel Jahre, Fortfer, gut präsentierend, Kaffecköchin, Hotel Jahre, Fortfer, Gusseroller, Aide de cuisine, n. Übereink, mittlefgrosses Hotel, Arosa, Übereink, mittlefgrosses Hotel, Arosa, Übereink, mittl. Hotel, Engelberg, Giltterin, Maschinenwäscherin, Hundwäscherin, Mangemätchen, Officier Billerprüser, Tellerwäscher, Casscroller, Mehren, Officier Billerprüser, Tellerwäscher, Casscroller, Köchin, Abwaschnädelen, Littler, Etagenportter, Zimmermädchen, Sommer- und Wintersaison, Hotel I. Rg., Berner Oberland. 3311 3313

ddelen, Sommer und Wintersaison, Hotel I. Rg., Berner serland.

filter, engl. sprechend, Sommersaison, Hotel I. Rg., Berner serland.

oersaaltochter, n. Übereink., kleines Hotel, Wengen, fireksiöchin, Küchenmädehen, Portier (nicht unter 25 den J. Wilsensk, Micklerosses Hotel, Berner Oberland, Jan. 7. Übereink, Hotelsprosses Hotel, Berner Oberland, Jan. 7. Übereink, Hotel I. Rg., usehinenwischer Mechaniker, n. Übereink, Hotel I. Rg., adord, Aargau, tiffe-Angelenkundiger, n. Übereink, Hotel I. Rg., tiffe-Angelenkundig, tiffe-Angelenku 3337 3339

3342 and. omatgouvernante, n. Übereink., Hotel I. Rg., Grindelw. ndte Saaltochter (auch Barservice), Hotel I. Rg., 3343 3344

3345 3347 3348

3350 3354

Economatgouvernante, n. Ubereink, nouen and Gewandte Saultochter (auch Barservice), Hotel I. Rg., Badeort, Aargau.
Restauranttochter, Stopferin, n. Übereink., grosses Kurhaus, Kt. Bern.
Baltechter sofot, Hotel I. Rg., Luzern.
Baltechter sofot, Hotel I. Rg., Luzern.
Baltechter stauranttochter, n. Übereink., mittelgrosses Passantenhotel, Interlaken.
Chef der ang, Saultochter, deutsch, franz, sprechend, sofort, grosses Kurhaus, Davos.
Lingeriemächten (bügeln und maschlinenstopfen), I. Juni, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
Omvernante, Office-Hausmädehen, Jahresstellen, Hotel Gouvernante, Office-Hausmädehen, Jahresstellen, Hotel Gouvernante, Office-Hausmädehen, Saultöchter, sprachenkundig, Lingere, Kaffee-Hausmätungsköchin, Sommersaison, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz. 3357 3361

2 Sautocitéer, sprachenkündig, Lingere, Kaffres-Haus-haltungsköchin, Sommerssion, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz, Apprentie fille de salle-aide femme de chambre, fille de culsine, de suite, hôtel 30 lits, Tessin. 10 Betten, 10 Betten, 10 Betten, 10 Betten, Trumets, Klichenchef, Aide de culsine-Pátissier, mittelgrosses Hotel, Literlaken. 3367 3371 3372 3374 3379

ichenener, auc us einem sternen geleichen, sofort, kleines efsoch oder köchin, Küchenmädehen, sofort, kleines Hotel, Thunersee, ag. Alkimportier, sofort, kleines Hotel, Thunersee, ag. Alkimportier, an Übereink, mittelgrosses tell, Luzern, etc., Luzern, al-Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, Luzern, al-Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, of the Markov (Luzern), al-Serviertochter, sofort, mittelgrosses Hotel, of the Markov (Luzern), al-Serviertochter, sofort, mittelgrosses (Luzern), all serviertochter, sofort, mittel $\frac{3381}{3382}$

Bureaufräulein, engl. sprechend, Mitte Juni, mittelgrosses Kurhaus, Berner Öberland. Selbst. Köchin, n. Übereink., Hotel 30 Betten, Vierwald-3393

stätterse.
Kochlehrtochter (neben Chef), sofort, mittl. Hotel, Thuners, Chefkoch, Kochlehrtochter, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Vierwaldstättersee.
Kächin, selbst. Saaltochter, sprachenkundig, Saallehrtochter, anch Übereink. Hotel 40 Betten, Berner Oberland. Jüng. Pätissier (Mithilfe in Küche), sofort, Hotel 1. Rg., "Tassa". 3397 3401

3102 3407

Tessin.
Serviertochter, gut präsentierend, sofort, Passantenhotel
40 Betten, Aargau.
40 Betten, Aargau.
50 Betten, Argau.
50 Betten, Argau $\frac{3409}{3410}$ 3412 3414

stättersee. Jüng. Aide de cuisine, Anfang Juni, mittelgrosses Hotel, Tessin. 3415 3418

Tesin.
Fromme de chambre, cuisinière (évent, volontaire), saison d'été, hôtel ler ordre, Suisse romande,
Etagenportier, Pâtissier Entremetier, Zimmermâdchen,
Sommersaison, mittl. Hotel, Wengen.
Ichefkoch, Jahresstelle, kleines Hotel, Berner Oberland.
Hausbursche, Zimmermädchen, deutsch, franz. sprechend,
Alburschmädchen, sofort, mittl. Passantenbotel, Kt. Neuen $\frac{3421}{3422}$

rg. Chefs de partie, Plongeur, sofort, grosses Kurhaus, ntralschweiz. 3426

3436

2119 3443

Tournante (Minner- und Saalservice), sofort, mittl. Hotel, Genfersee.

2 tülchtige Saaltöchter, deutsch, franz, sprechend, Sommerund Winterssison, Ende Juni, mittl. Hotel, St. Moritz.

Aida de réception, 23- bie 20jáhrig, deutsch, franz, ziemlichardien de réception, 23- bie 20jáhrig, deutsch, franz, ziemlichdien de réception, 24- bie 20jáhrig, deutsch, franz, ziemlichziemlich deutsche deutsch, deutsch, franz, ziemlichdien deutsche deutsche Little, sanstenhotel, Basel.

Passantenhotel, Zürich.

Jassantenhotel, Zürich.

Jassantenhotel, Zürich.

Jassantenhotel, Zürich.

Jassantenhotel, Zürich.

Jassantenhotel, Zürich.

Jassantenhotel, Sailcother, Edagenportier, Nachtportier,

Schreidfilm, für Sournal, Kinses und Réception, sofort,

Hotel J. Rg., franz, Schweiz.

Zimmermädelen, Saaltochter, Edagenportier, Nachtportier,

Joseph Schweiz.

Jüng, Concierge-Conducteur, sprachenkundig, Jahresstelle,

Hotel 50 Betten, Genfersec.

2 gewandte Restauranttöchter, sprachenkundig, sofort,

Passantenhotel 25 Betten, Zenriaschweiz.

Passantenhotel 25 Betten, Zenriaschweiz.

Bressantenhotel 25 Betten, Zenriaschweiz.

Jangander and Schweiz.

Jangander and Schweiz.

Jangander and Schweiz.

Jüng, Concierge-Conducteur, sprachenkundig, Jahresstelle,

Hotel 50 Betten, Genfersec.

2 gewandte Restauranttöchter, sprachenkundig, sofort,

Passantenhotel 25 Betten, Zenriaschweiz.

Bressantenhotel 25 Betten, Zenriaschweiz. 3445 $\frac{3446}{3449}$

3.150 3454

3456 3457 3461

Aargau. Édagengouvernante, Juni, Grosshotel, St. Moritz. Kaffecköchin, Saaltochter, Burcauvolontārin, Casserolier, Edikterin, Saallehrtochter, Caviste, Küchenmädchen, n. Überelink, mittelgrosses Hotel, Wallis. Kaffecköchin, Officemädchen, sofort, Hotel 50 Betten,

Affreschein, Anfangsdimen, solicit, 1962. 65 Joseph Martiner, Anfangsdimentidehen, Zimmermädehen, Kaffeschein, Anfangsdimermädehen, Kaffeschein, Sauftochter, Bureutfrätuden, Seiredfa für Journal, Kasse und Réception, Sommersalson, Hotel I. Rg., Graublinden.
Maschinenstopferin, sofort, Jahresstelle, Hotel I. Rg., Zarublinden. 3476

3488

Macchinentsopferin, sofort, Jahresstelle, Hotel I. Rg., Macchinentsopferin, sofort, Jahresstelle, Hotel I. Rg., Alide de cuisine, event. Pătissler-Entremetier, n. Übereink., Hotel 100 Beten, Berner Oberland.
Wäscherin. Küchenbursche, Küchenmändehen, Zimmermädchen, n. Übereink., mittl. Hotel, Weigen.
Berner Oberland.
Glätterin. Wäscherin, n. Übereink, mittelgrosses Hotel, Berner Oberland.
Bureauffäulein (für Journal), deutsch, franz., engl. sprechend, I. Jail, Kurhaus 140 Betten, Berner Oberland.
Bureauffäulein (für Journal), deutsch, franz., engl. sprechend, I. Jail, Kurhaus 140 Betten, Berner Oberland.
Formal, Korden, Kornal, Grandbinden.
Bureauffäulein (Grandbinden, Stephen, S 3496 3497

3508

3516 3519

I. Journalführer, Chef de rang, Commis de rang, Sommernd Winterbetrieb, Grossbotte, St. Moritz, Etagengouvernante, engl. sprechend, Officemådeben, Küchenmaldeben, Sallechief, Hotel I. Rg., Berner Oberland, Littler, engl. sprechend, Lingerienådeben, sofort, mittelgrosses Hotel, Thunersee, Hotel, Lingano, Wäschefrin, I. Juni, mittl. Hotel, Lingano, Wäschefrin, I. Juni, mitt, Hotel, Tessin, Angestelltenzimmermädeben, sofort, hotel I. Rg., Engelberg, Zimmermädeben, sprachenkundig, Wäscherfin, Sommerssiaon, keines Hotel, Kandersteg, grosses Hotel, St. Moritz, Chef remplaçant (Chef de partie Herbst), sofort, mittelgrosses Hotel, St. Moritz, Chef remplaçant (Chef de partie Herbst), sofort, mittelgrosses Hotel, Tressin. Journalführer, Chef de rang, Commis de rang, Sommer-nd Winterbetrieb, Grosshotel, St. Moritz. 3522

3537 3539

3540 3544 3545

Schweiz.
Jüngerer Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.
Jüngerer Köchin, påtisseriekundig, 2 Küchenmädchen,
Saaltochter, mittl. Hotel, Graubd.
Aide de cuisine, 5, Juni, Commis-Påtissier, Mitte Juni,
Hotel 70 Betten, Graubd. 3552

Commis-pâtissier, portier, 2 filles de salle, Ière fille de salle, 3 femmes de chambre, repasseuse-lingère, secrétaire-stenodact, partie et écrivant les trois langues, fille d'office, partie et le commande de la comm

inersee. ieralgouvernante, sofort, Jahresstelle, Hotel 50 Betten. 2582 Tessin.

Obersaaltochter, engl. sprechend, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, Wengen.

Küchenchef, Saisongehalt Fr. 2000.—, sofort, mittl. Hotel, 2584 3585

unersee. erkellner, sprachenkundig, Hotel 100 Betten, Badeort, 3586 Aargau. Angestelltenköchin, Casserolier, Caviste, sofort, grosses Berghotel, Zentralschweiz. Chefköchin, sofort, Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Ost-3587

3590

Autresseun, 1997, Janresseun, 1992 Detten, OstGranden auf der Granden auch der Granden

"Oberkeilner, Sekretär, Restaurantkassier, Grosshotel, "Moritz. Glätterin, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, St. Moritz. (Ritterin, n. Übereink., mittelgrosses Hotel, St. Moritz. (Richenbarche, Klichenmädehen, Sommerssison, Berghotel bersaultoehter-Sekretärin, Jahresstelle, Anfang Juni, otel 00 Betten, Genfersee. üchenbursche, Casserolier, Wäscher, n. Übereink., mittl. cichin, Kochlehrtochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, bersaultochter, sofort, Hotel 40 Betten, Berner Oberland. 3603 3604

 $\frac{3617}{3618}$ 3619

3628 3629

3631

3646

3670 3673

Tüchtige Gouvernante, Halbs-Unicoment.
Casseroller, Küchenmädchen, Hausmädchen, Officemädchen, Casseroller, Küchenmädchen, Hausmädchen, Officemädchen, Saalleitrochter, nicht über 20 Jahre, n. Übereink, nittl.
Saalleitrochter, nicht über 20 Jahre, n. Übereink, nittl.
Alleinportier, Anfangszimmermädchen, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
Alleinportier, Anfangszimmermädchen, Kommersaison, Hotel 40 Betten, Berner Oberland.
Alleinportier, Hotel 35 Betten, Berner Oberland, Alde-Economatgouvernante, Zimmermädchen, Chasseur-Littler, Wascherin, n. Übereink, Hotel 200 Betten, Graubd.
Calleinberger, Hotel 35 Betten, Berner Oberland, Alde-Economatgouvernante, Zimmermädchen, Casseur-Littler, Wascherin, n. Übereink, Hotel 1 Rg., Zentnalschweiz, Jamermädchen, n. Übereink, Berghotel, Thunersee, Selbst. Zimmermädchen, n. Übereink, Berghotel, Thunersee, Selbst. Zimmermädchen, n. Übereink, Berghotel, Thunersee, Selbst. Zimmermädchen, Selbst. Zimmermädchen, Selbst. Zimmermädchen, Sommer-und Wiltersaison, et selbst. Alleinportier, Jammermädchen, Sommer-und Wintersaison, et sells, Wallensee, Berner Ober dzimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Nahe Interlaken, Crossmore-und Wintersaison, et sells, Warlaus, Berner Ober dzimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Nahe Interlaken, Chefs de Frang, Demichel, Sommer- und Wintersaison, et sells, Warlaus, Berner Ober dzimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Nahe Interlaken, Chefs de Frang, Demichel, Sommer- und Wintersaison, et sells, Warlaus, Berner Ober dzimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Nahe Interlaken, Chefs de Frang, Demichel, Sommer- und Wintersaison, et sells, Warlaus, Berner Ober dzimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Nahe Interlaken, Chefs de Frang, Demichel, Sommer- und Wintersaison, et sells, Warlaus, Berner Ober dzimmermädchen, sofort, Hotel 35 Betten, Nahe Interlaken, Chefs de Frang, Demichel, Sommer- und Wintersaison, demich, Franz, Schweiz, Luzern, Luzern 3675 3683

Grosshotel, Bernier Oberland. Hillslingere (Maschinentspferin), sofort, Hotel 80 Betten, franz, Schweiz, Grenzellender, Schweiz, Grenzellender, Schweiz, Grenzellender, Schweiz, Grenzellender, Schweiz, Grenzellender, Grenzellender, Grenzellender, Grenzellender, Grenzellender, Grenzellender, Mitte und Ende Juni, 2 Commis der rang, Chef d'étage, Mitte Juni, Commis d'étage, 1. Juli, 2 Angestellender, Mittel und Ende Juni, 2 Commis der rang, Chef d'étage, Mitte Juni, Commis d'étage, 1. Juli, 2 Angestellender, Mittel und Schweizellender, Mittel und Schweizellender, Mittel und Ende Juni, 16tel 1. Rg., Berghotel, Vierwalskittersellender, Officeburschen, Officeburschen, Officeburschen, Officeburschen, Officeburschen, Officeburschen, Officeburschen, Officeburschen, Sanltochter, n. Übereink, Hotel 1. Rg., Graubbl. Patissier, n. Übereink, Hotel 0 Betten, Westschweiz, Patissier, n. Übereink, Zweisalsonbetrieb, Hotel 65 Betten, Patissier, n. Übereink, Judel 66 Betten, Patissier, n. Übereink, Judel 67 Betten, Patissier, n. Dereink, Judel 68 Betten, Patissier, n. Dereink, Judel 68 Betten, Patissier, n. Dereink, 2686

3726

stättersee. Chefkoch oder -köchin, n. Übereink., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz. 3740

Chetkoch oder - Köchlin, n. Ubereinke, Hotel 40 Betten, Grauble, Cartralschweiz, e. Dieberinke, Hotel 200 Betten, Grauble, Zimmermädchen, Officenaldrhen, Casseroller, Wäscherin, Saaltochter, Alde de ensine, Zweisalsonbetrich, mittl. Hotel, Grinddwald.
1. Pätässier, Casseroller, Argentier, Hotel I, Rg., Adelboden, Etagenportier, 10. Juni, erstkl. Berghotel, Berner Oberhand.
Etagenportier, 10. Juni, erstkl. Berghotel, Berner Oberhand.
I. Bureauffrahen, sprachenkundig, Hotel I, Rg., Pontresinn.
Jüng, Chaletportier, Gärtner für Tennisplätze, Telephonistin, franze, engl. sprechend, Anfang Juni, Hotel I, Rg., Mürren, Sanliehrtochter, Hausbursche-Portier (event, Anfanger), Hotel 35 Betten, Berner Oberland.
Zimmermädchen, sprachenkundig, 10. Juni, Hotel I. Rg., Oberkellner, n. Übereink, Hotel I, Rg., Lenzerheide, Selbst. Zimmermädchen, sprachenkundig, kleines Hotel, Montreux,

3761

3765 3769 3771

Offerenmer, in Gorenma, mose Assential, Steines Hotel, Scibst. Zimmernädelen, sprachenkundig, kleines Hotel, Caviste, Jahresstelle, Grosshotel, Genfersee, Bureaufräulein, engl. sprechend, mittl. Berahotel, Berner Oberland.

2 jüngere Saultöchter, Casseroller, Office-Keller-Hausbursche sofort, mittl. Hotel, Tessins Juni, mittl. Hotel, Interlaken. Saullehtrochter, gut präsentierend, mittl. Hotel, Lugano, L. Lingère, Gätterin, sofort, mittelgrosses Hotel, Interlaken. Kochvolontfar ober Patissier, Juni, mittl, Hotel, Kanderstee, Chef de halle-winebuttler, jardinier-fleuriste, garcon d'office, chef de rang, hötel 100 lits, Lac Léman, Köchin, sofort, kleines Hotel, Zugersee.

Keydin, sofort, kleines Hotel, Zugersee.

Kestaurantkellner, sofort, Hotel I. Rg., Lausanne. Lingère, sofort, mittl. Hotel Chefn. Hotel I. Rg., Unausanne. Lingère, sofort, mittl. Hotel, Genf.

Concierge-Conductour, sprachenkundig, mit Pahrbewilligung, Hausmädehen, Michemandehen, Kinhemandehen, Zimmernädehen, Sommerssison, mittelgrosses Hotel, Thumersee. Servietrochter, Deutsch, Franz, Engl., sofort, kleines Hotel, Basel. 3774

Basel.
Littler, sprachenkundig, sofort, Hotel I. Rg., Basel.
Chasseur, sofort, erstkl. Restaurant, Basel.
Zimmermädehen, sprachenkundig, sofort, erstkl. Passantenhotel. Bern.
Tichtiger Alde de cuisine, Mitte Juni, mittelgrosses Hotel,
Berner Oberland.
Litchtiger Alsesuee, sofort, Hotel I. Rg., Sommersaison, 3811

3812 3813

Tüchtiger Aide de Cussue, succession, 2008. Berner Oberfasseise, sofort, Hotel I. Rg., Sommersaison, Ostschwelz, Chefkoch, Fr. 400.— bis 450.—, sofort, mittl. Hotel, Vierwaldstättersee. Sofort, Hotel 30 Betten. Berner Oberland. Servictrochter. Der Berner Oberland. Stricter Sofort, Hotel 30 Betten. Berner Oberland. Stricter Sofort, mittl. Hotel, Nameria. Tüchtiger Aide de enisine. Pätissier, 2 Restaurantföchter. sofort, mittl. Hotel, Name Berner. Office-Economat-Gouvernante. Saal-Bartochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Walls. 100.—, Hotel I. Rg., Fontresim. 3822 3824

Pontresina.
Tücht, Zimmermädchen, Passeplatier, Courriersaaltochter,
Sommersaison, Grosshotel, St. Moritz.
Portier, Alleinkoch, Gehalt Fr. 300.— monatl., n. Übereink.,
mittl Hotel, Lugano.
Giltetrin, sofort, Hotel I. Rg., Badeort, Aargau.
Serviertochter, n. Übereink., Argentier, sofort, Grossrestaurant, Basel. 3825 3828

Gasterin, sofort, Houle I. Ric, Baucole, Angale, Sofort, Goss-restaurand, Issael Uberlank, Argentler, sofort, Goss-restaurand, Issael, Etagenportler, sofort, mittl, Passantenhotel, Basel, Etagenportler, sofort, mittl, Hotel, Vierwaldstättersee, Kasicher, n. Überleink, mittl, Hotel, Vierwaldstättersee, Kaffeeköchin, sofort, Sanatorium I. Rg., Davos, Sekretärin-Kassierin (Journal und Kassa), Anfang Juni, Hotel 110 Betten, Juterlank 3839 3840 3841 3842

Tücht. Stopferin (auch Kenntaisse im Servieren), Buffet-fräulein-Anfängerin, Jüngere Serviertochter, wenn mögl. engl. sprechend, Kielenchef, Eintritt Juni, Sommerssion, T Germanner, Sommerssion, Sommerssion, Tücht. Chef de rang, deutsch, franz., engl. sprechend, Sommerssion, Hotel I. Rg., Wallis. Nachtportier, sprachenkundig, 28- bis 35jährig, gut prä-sentierend, Sommerssion, Hotel 100 Betten, Badcort, Motel 100 Betten, Badcort,

3847 3849

Aargau. Alleinkoch oder -köchin, n. Übereink., mittl. Hotel, Luzern

Stellengesuche – Demandes de Places

Offerten auf nachstehende Chiffre-Inserate sind zu adressieren an

Hotel-Revue Basel

Bureau & Reception

reaufräulrin, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit engl. Hoteldiplom, sucht sofort Stelle. Ansprüche be-Chiffre 770 $\mathbf{R}^{\mathbf{u}}$

mit engl. Hotestippom, sucht sofort Steile. Amspruce osscheiden.

Bursaufichen, 29 J., deutsch, franklisch, italienis Chiffre 770

Bursaufichen, 18 niedstippom, unter nichturiger Bursaupraxis
Ausland, Korrespondera und Buchlinung, mit
Vettraut, sucht Stelle. Gute Referenzen.

Bursauvoloniff: Absolvent der Hotelierschule sucht Volontärstelle für Bureau und Reception. Eintritt ab 1. Juli. Genl.

Greten an Hotel Beau-Site. Bern.

Greten and Hotel Beau-Site. Bern.

Greten and der Weiner der Gretenschule sucht Volontärsche Stelle in Bureau und Reception. Eintritt ab 1. Juli. Genl.

Bursauvoloniff: Absolvent kerner, der Greten der

Adr.: Joseph Fraunholz, Landshut (Bayern), Grasgasse 322, (808)

Chef de réception-Kassier-Sekretär, Schweizer, 4 Sprachen,

Chuftel- und Fachschulbildung, sechsjährige Praxis, firm 1.
Empfang, Kassa, Buchhaltung, Kontrolle, servicegewannt, sucht
per sofort Sakson- oder Jahresstelle. In- od. Ausland. Chiffre 812

per soort Sason- oder Jahresstelle, In- od. Ausland. Chiffre 812

D'inectries, seit 4 Jahren in erstäl, Hotel der Ital, Riviera, mit
prima Fachkenntnissen, Buchh, Kassa, Réception, 4 Sprachen, wünscht Dauerstelle als Directrice allein oder neben Patron
oder Directeur. Frei ab Juni.

Sekretärin-Voiontařin, Absolventin der Schweiz. Hotelfachschule,
sucht auf den Sommer Bureaustelle in Hotel. Gehalfsansprüche bescheiden. Eintritt soort.

Chiffre 712

Salle & Restaurant

Buffetdame, tüchtig, sprachenkundig, gesetzten Alters, sucht Chiffre 787

Stelle.

Chef de rang, selbständig und sprachenkundig, sucht Jahresstelle.

Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten unter
Chiffre 697

Zeugnisse unu Reterenzen au. Chiffre 697
Chef de service, Suisse, cinquantaine, encore alerte et denegriue,
pariant angl., all., franç et italien, bon restaurateur, cherche
place analogue à l'année. Prétentions modestes. Restaurant ou
place analogue à l'année. Prétentions modestes. Restaurant ou
place analogue à l'année. Prétentions modestes. Restaurant ou
Commis de rang oder Saalkellner, junger, tüchtel; Chiffre 797
Commis de rang oder Saalkellner, junger, tüchtel; chettecher
Gastwirtssohn, 10 J., an flottes und asuberes Arbeits sofort
Gastwirtssohn, 20 J., an flottes und sauberes Arbeits sofort
Chiffre 809
Ch

Kellnerlehrstelle gesucht für 16jährigen Jüngling, deutsch französisch sprechend. Offerten erbeten an G. Müller-Fa

Kellner sucht Stelle zu ändern in Café, Dancing oder Bar. Offerten unter
Chiffre 783 Kellner-Volontär. Tessiner, 19jährig, französisch, italienisch und etwas deutsch sprechend, sucht per sofort Stelle als Kellner-Volontär.

Kellner Volontär.

Mätte d'hötel, 45 ns., 4 langues, sérieux, bonne référence, cherche place dans bonne maison. Entrée de suite. Chiffre 734

Oberkellner, sprachenkundig, gut prüs., zuverlässig, gute Zeugnisse, suich Engagement in Zweisaison oder Jahresbetrieb.

Chiffre 748

Chiffre 748

Derkellner, 4 Sprachen perfekt, mit besten Zeugnissen, auch zum sofortigen Eintritt Engagement, Gefl. Offerten haupt postlagernd W. S., Lugano.

Restaurant- und Hallentochter sucht passendes Engagement in mr gutes Hotel oder Café, Luzern oder franz. Sember verzugt, Gitte Zeugnisse zu Delmeten. Chiffre 821

Retaurant- und Hatienonaus, and the property of the property o

scher, crahrene, sucht Saisonstelle als selbständige Saal-Obersaaltochter in besseres Hotel, wo sie auch die Sprauchen könnte.

Chiffre rachen re **781** ebrauchen könnte.

Chiffre 78t

Cohler, junge, 4 Sprachen sprechend, als Obersaaltochter tätig,
sucht Stelle in gute Confiserie oder Tea-Room, am liebsten
ach Lausanne oder Montreux.
Ch ffre 822

Cuisine & Office

Aide de cuisine, an flinkes und sauberes Arbeiten gewöhnt, entremetskundig, sucht Jahresstelle neben tüchtigen Chef. Prima Zeugn. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Chiffre 816 Prima Zeugn. Eintritt sofort oder nære uverenssen.

A porenti euisinier. Jeune garçon très dévoué cherche place comme apprenti culsinier dans bon hôtel. Chiffre 758 Chef de culsine, tilchilger, mit besten Referenzen des in- und Auslandes, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutes Haus. Chiffre 752 Chiffre 752

Chiffer 702
Chiffer 703
Chiffe

Chef de cuisine mit In- und Auslandpraxis, sucht gute Salsonoder Jahrestelle, Prima Referenzen, Schweizer, 40 Jahre alt,
solid, sparsam, guter Charakter, deutsch und franzisisch sprechend.

Chiffe 803

Chef de cuisine, d'un certain fage, sobre, économe, bon caractère
et de confiance, ayant travaillé longtemps dans les mêmes
places, cherche engagement pour la saison dans petite maison de
a Suisse francaise.

Chiffe 817

Chef de cuisine ges. Alters, tüchtiger Mitarbeiter, Auslandspraxis
entremetskundig, aucht gutbezahlte Jahres- oder Salsonstelle
in bess, Ifans. Eintritt kann sofort erfolgen. Altr.; J. II., hebel
psetlagerend. 2 derteh.

in bess, Haus, Edititt samt some School (826)

Chefköchin, entremetskundig, sparsam, zuverlässig, 35 Jahre,
Schweizerin, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter
Chiffre 766

Chefkoch, tüchtig, zuverlässig, solid und sparsam, sucht Stelle in gutem Hause für Anfang Juni. Offerten an B. C., Bahnhof poste restante, Zürich.

Chefkoch, durchaus selbständig und zuverlässig gelernter Etilesier sein? sucht Stelle, auch der Leiter den Enter Leiter der Stelle sein? sucht Stelle, auch der Chef de partie, Einfritt fische Stelle Stelle Stelle Stelle Stelle Stelle Stelle Germannen den Chef de cultum Stelle Echanosprücie: monatlich Fr. 300.—bis 350.— Zuschriften an Frau Schaden, poste restante, Francis, Lausanne.

Fr. 300.— bls 350.— Zusenriiven an Frag Schercher, (793)
St-François, Lausanne. (793)
St-François, Lausanne. (793)
Chef-pătissier, év. pătissier, Ière force, cherche place à l'année, de suite ou à convenir. Offres sous Chiffre 719 Chef-pâtissier suisse, meilleures références, cherche place pour la saison, évent. place à l'année. Chiffre 823

Fortsetzung siehe nächste Seite

Koch, junger, der Lehrzeit in I. grosstädt. Betrieb absolviert hat, sucht per sofort oder auf 1. Sept. Stelle als Pätissier-Volontär. Franz. Schweiz oder Südfrankreich. Adr.: E. Dieterich, Stuttgart, Friedhofstrasse 39. (667)

Friedhofstrasse 39. (667)

Koch, junger, strebsamer, der ein halbes Jahr Metzgerei und
2½ Jahre Küchenlehrzeit hinter sich hat, äusserst tilchtig,
sucht Saisonstelle in erstes Haus. Chiffre 694

Koch, 20 J., tüchtig und intelligent, sucht Saison- oder Jahr stelle als Commis de cuisine. Französische Schweiz bevorzu

Chiffre 788

Seile als Commis de cuisine. Franzasische Senwetz nevotratus.
Chiffre 788

Koch, gesund und stark, der Lehre entlassen, sucht Salson- oder Jahresstelle als II. Akie de cuisine. Eintritt kann sofort geschehen. Adr.: Wwe. Lippuner, z. Hirschen, Walzenhausen (Kt. Appenelle).
Cochatz, Jentienstrasse 4, St. Gallen.
Cochatz, Jentienstrasse 5, St. Gallen.
Cochatz, Jentienstrasse 6, St. Callen.
Cochatz, Jentienstrasse 6, St. Callen.
Cochatz, Jentienstrasse 7, St. Callen.
Cocha

Küchenchef, 42 Jahre alt, sucht Engagement für Sommer- und
Wintersalson. Offerten mit Gehaltsangabe erbeten unter
Chiffre 818

Küchenchef, 44 J., tüchtig, solid und ruhig, sucht Jahresstelle auf 1, Juni in mittl. Haus. Chiffre 819

Mutger, jung, solid, der läng. Zeit als selbständiger Restau-rationsmetzger und -charcutier tätig war und über einige Fachkenntnisse in Küche und Keller verfügt, mit besten Zeug-nissen, sucht Sasionstelle, Elntritt nach Belieben. Chiffre 639

nissen, sucht Saisonstelle, Eintritt nach Belieben.

Pätissier, sehertter Bäcker-Konditor, 19 J., sucht Saison- oder
Pätissier, sehertter Bäcker-Konditor, 19 J., sucht Saison- oder
Jennisselle als Commis-Pätissier in besseres Hotel. Deutsch
der Greisselle als Algebraich (2018)

Pätissier, junger, tüchtiger, sucht Stelle in 140-12 als Algebraichen (2018)

Pätissier, junger, tüchtiger, sucht Stelle in 140-12 als Algebraichen (2018)

Adissier, Chiffre 788

Adresser offres à F. Stepanek, Ywerdon.

Adresser offre

Algebraic Prima Zeugnisse, Outcreate tester (769)

Patisier-Confiseur, junger, tüchtiger, sucht solort Saisonstelle in besseres Hotel ab Zweiter, Adr.: Paul Christen, (773)

Patisiser, 18 Jahre, wünscht Beschättigung in Hotelkliche, Chiffre 780

Westschwelz bevorzugt.

Westschweiz bevorzugt. Chiffre 780

Patissier, junger, deutsch und franz. sprechend, sucht per sofort
Stelle in gutes Haus als Kochvolontär. Offerten an Postfach
570, Luzern. P 34216 Lz. [332]

Påtissier, 22 Jahre, sucht Stelle als Commis-Pâtissier, oder Commis de cuisine. Frei ab 20 Juni. Chiffre 802
Tochter mit Korlikenntnissen wünscht Ausbildung in der Rest.-Küche für zirka 3 Monate. Offerten an J. Schibli, Höngger-strasse 16, Zufrich 6.

Etage & Lingerie

I ingère-Gouvernante sucht Jahresstelle in gutes Haus, event, als Lingère allein in kleinen Betrieb. Eintr, unger. 8./10. Jun. Off., unter Chiffre X 2240 G an Publicitas, St. Gallen. 1333. Tochter, 19 J., rechtschaffene, brave, deutsch und französisch sprechend, sucht Jahresstelle als Zimmermädehen in nur besseres Hotel auf 15. Juni. Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 824.

Zimmermädchen, sprachenkundiges, sucht Stelle (Bergesälson)
Zimmermädchen, sprachenkundiges, sucht Stelle (Bergesälson)
Zimmermädchen, fünder Lingebing bevorgen und grutchendes
Wunsch, Gute Zeugnisse und Referenzen stehen im Diensten,
Offerten under

Loge, Lift & Omnibus

Bursche gesetzten Alters sucht Stelle in Hotel als II. Portier, Kennt auch die Heizung, Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 777
Chasseur, tüchtiger, 20jähr., deutsch, franz. und englisch sprachend, sucht Stelle per soort in Hotel I. Aunges. Chiffre 806
Chauffeur, 32 J., mit eigener Sechspiltzer-Limonsine, 8 Jahre verkelt versiert, sucht Stelle als Taxichnuffeur in Hotel oder Kurhaus. Eintritt kann sofort geschehen. Adr.: L. Züreher, choz Wr. Donze, rue du Milleu 16a, Bienne. (772)
Conderge, 40 Jahre auft, sprachenkundig, bestelle. (772)
Conderge, Gonducteur oder Conducteur, Anchiportier. Perfür, Curdier Syrachen mächtig, tüchtig, gut empfolien, sucht Stelle, Ellat Autofahrebwilligung. Conducteur, Anchiportier. Perfür, der Hauptsprachen, tüchtig und gewissenhaft, gut präsentierend, hanglichtige In- und Ablaindspraxis, sucht Stellung. Erstklassige Referentieren, deutschlichtigen und gewissenhaft, gut präsentierend, hanglichtige In- und Ablaindspraxis, sucht Stellung. Erstklassige Referentieren, und spanisch sprechend, sucht Engagement, Zweissison-oder Juresstelle, In- oder Aushauf. Prima In- und Auslandreferenzen zu der Juresstelle, In- oder Aushauf. Prima In- und Auslandreferenzen Schweizer, 41 Jahre, mit prima Referenzen, sweite Conderge, Schweizer, 41 Jahre, mit prima Referenzen, sweite Sommerengagement, möglichst nur kurze Saisonstelle. Chiffre 782

Consierçe, Conducteur, mit Fahrbawelligung, 35 Jahre, sprachenkundig, gut präsentierend, tichtig und zuverlässiger Fachmann, sucht Saison- oder Jahresengagement, Chiffre 795 Consierge-Conducteur, Schweizer, 37 Jahre, der 4 Hauptsprachen Beste Rieferenzen, Chiffre 795 Ch

Cinifer 785

Conducteur oder Portier d'étage, 25 Jahre alt, deutsch, franzissich und englisch sprechend, gut präsentierend, sucht Stelle in general deutsch, franzissich und englisch sprechend, gut präsentierend, sucht Stelle in Conducteur, Concierge-Conducteur, Nachtportier, 40 Jahre Conducteur, Concierge-Conducteur, Nachtportier, 40 Jahre Stelle, Adr.; E. Siegenthaler, 37, poste restante, Genève.

E (agenportier oder Conducteur-Portier gesetzten Alters, de und französisch sprechend, sucht Jahres- oder Saison in gutes Haus. Offerten an H. Bleuer, c/o Bleuer, Dufourst

L'againstean de la contraint d

portier, tüchtiger, zuverlässiger, 35 Jahre alt, sucht per sofort Jahres oder Salsonstelle als Etagen oder Alleinportier. Chilfre 743

Portier Partier-Candauteur, 23 Jahre, gross, stark, Deutsch, oder Jahresstelle. Gutte Zeugnisse und Referensen sofott Stellen Der Jahresstelle. Gutte Zeugnisse und Referensen Jahresstelle. Gutte Zeugnisse und Referensen per sofort Stelle. Prima Zeugnisse. Offerten an Hans Bühlmann, Breiten, Halse b. Burgott, Teleph, Nr. 10. P. 651 R. [331]

Portier-Goneierge, tüchtiger, 24jähr., 3 Hauptspr, sprech, mit prima Zeugnissen, Autofahrbew und eigener Uniform, sieht sofort Engagement wesen Handänderung des bish, Hotels. Adir. The Charles and Charles and Charles and Charles and Charles and Charles (2004)

Portier-Concierge, tüchtiger, 24jähr., 3 Hauptspr, sprech, mit prima Zeugnissen, Autofahrbew und eigener Uniform, sieht sofort Engagement wesen Handänderung des bish, Hotels. Adir. The Charles and Charles and Charles (2004)

Portier-Concierge, Gutter and Charles (2004)

Portier Alaresstelle, eventuell auch als Nachtportier oder Conducteur.

Chiffre 807

Bursche, 23jähriger, durchaus solider, in Halle-, Etage- und Bahndienst, Gutter (2004)

Conducteur oder Conducteur-Concierge, 35 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, eben von England zurück, sucht auf Mitte Juni passende Stelle.

Portier Anfangs-Etagenportier, 23 J., tüchtiger und serißeer, sucht Jahresstelle, In- oder Ausland, Gutte Zeugnisse zu Plovester, Eintritt nach Übereinkunft.

Portier Anfangs-Etagenportier, 23 J., tüchtiger und serißer.

Portier Anfangs-Etagenportier, Riftiger, 22 J., deutsch und rinziffensen seinen Schole und Franzissen sprechend, mit Auto-Panbewilligung und prima Zeugnissen sprechend, mit Auto-Panbewilligung und prima Zeugnissen, sucht Stelle in getes Herrichten.

Bains, Cave & Jardin

Gärtner, junger, selbständiger, sucht Stelle in ein Hotel. West-schweiz bevorzugt. Offerten gefl. an Hans Rorschach Gärtner, Serpiano (Kt. Tessin). (791)

Divers

Chef d'étage oder de restaurant, Österreicher, 30 Jahre alt 4 Hauptsprachen, sucht Sommersalsonstelle. Adr.: Ferdinand Enanger, Piccadilly Hotel, 42/43 Dean Street, London W. 1. (758)

Concierge ou maître d'hôtel, parlant six langues, bons certificats, cherche place à l'année ou de saison. Chiffre 775 Chiffre 713

Cenomaragouvernante, tichtig, und erfahren im Hotelfach,
E sucht Stelle in gutes Haus.

Gerant, gel. Küchenchef, sucht Stelle auf 1. Juli. Sutchender ist
in den 35er Jahren und kann mit besten Referenzen dienen,
Ged. Offerten unter

Gefl. Offerten unter

Gouvernante, Sprachen- und fachkundige Etagen- od. EconomatContres 800

Gouvernante sucht Jahresstelle.

Gouvernante (Office, Economat), Anfängerin, ges. Alters, sucht
Bahresstelle in nur mittl. Betrieb oder als Stütze der Hausfrau,
Elmtritt nach Übereinkunt.

Chütter 700

Eintritt nach Übereinkunft.

Cuurer ro

Guvernante, jüngere, sucht per 1. oder anfangs Juni JahresSaisonstelle. In allen Fächern bewandert. Berner Oberland
Chiffre 789

bevorzugt. Chiffer 798

H Stellung, Eintritt baldmöglichst, Zeugnisse zu Diensten, Art; Postfach 11314, Brügg (Bern). (745)

Schriner in selbständiger Stellung, 27 J., mit etwas eigenem Werkzeug sundt Stelle, ev. auch als Hilsportler, Deutsch und französisch sprechend, Zeugnisse zu Diensten, Josef Stieger, mennisker, Boudry (Neuchäufe).

und Ifalizzisten gereichtelt.

Tochter geb., Deutsch und Franzisisch. Handelsschulblidung.
Praxis, tilchtig im Hausvesen, sucht Engagement als Stütze
der Hausfrau und Mithilfe im Bureau in Berg oder Kurort.

Zimmermädehen, füchtiges und sprachenkundiges, sucht Sommerssen saisonstelle. Ebendaselbst sucht eine im Hotelwesen erfahrene Tochter Stelle als angehende Elagengouvernante oder event, auch als Stütze in gutes Hotel. Gütz Eeuglisse stelen zur Verfügung. Offerten an L. Wapf, z. Zi. Hotel Victoria, Lugano-Paradiso. (771)

AKO⁴

,,AKO⁴

chlorfreies Bleichwaschmittel
garantiert unschädlich, vorteilhaft und arbeitsparend. Entfernt
alle Flecken. Prima Referenzen.
CHEMISCHE- U. SEIFENFABRIK
STALDEN (EMMENTAL) STALDEN (EMMENTAL)

Radikalvertilgung



Ungeziefer Mottenvertilgung

J. Bürgisser, Küsnacht-Zürlch

KOTILLONS

Dekorationsartikel, Papiergirlanden enezianische Laternen, Schlangen und Ballen, Künstliche Blumen Kreppapiere 48 verschiedene Farben, etc.

Fabrik G. Gerster, Neuchâtel

hotel Monopol St. Moritz-Dorf

st per 1. Dezember 1931 zu verpachten. Modern ingerichtetes Zweisaisongeschäft mit Jahresrestau-ant. Ca. 80 Fremdenbetten. Event, ganze Liegen-cchaft zu verkaufen. Off. unter Chiffre EK. 2991 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer Hotelfachmann sucht Engagement für Sommer oder Jahresstelle, als

oder Remplaçant-Patron. Beste Referen-zen. 4 Hauptsprach. Gefl. Off. unt. Chiffre E. W. 2963 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche de suite pour important Hôtel à Genève

chef de réception ler Employé

connaissant la réception, les travaux de bureau, la surveillance du restaurant et de la maison en général. Entrée de suite. Place bien rétribuée et d'avenir pour homme de 30 à 40 ans, sérieux, travailleur et énergique. Ecrire sous chiffre E N 2998 Revue Suisse des Hótels à Bale 2.

Brighton

English Family receives foreign students

Daily lessons. Terms 50 shillings per week. Galloway, 29 Clifton-Ter-race and 6, Stone Street, Brighton.

Duo od. Trio sucht für **Juli** Engagement als

Hauskapelle

ohne Honorar in grösserem Hotel gegen freie Station u. Verpflegung. Antw. erbeten an Adda Heynssen, Berlin W.57,

Garçon boucher Buffet-

désosseur, parlant fran tallemand, cherche place Hôtel ou buffet de gare comme

désosseur et aide-garde-manger

Aiderait aussi à la cuisine Bonnes références à disposi ion. Ecrire s. chistre P. 86509 V à Publicitas S. A., Vevey

Conciergeconducteur

30 Jahre, mit guten Referenzen und Umgangs-formen, sucht ähnliche Anstellung in gutes Haus und Jahresstelle, Eintritt nach gegenseit. Vereinba-rung, Offerten unt. Chiffre A.T. 2861 an die Schwefz. Hotel-Revue, Basel 2.

Apprenti-Cuisinier

une homme cherche place

comme apprenti-cuisinier dans bon hôtel où il aurait l'occasion de se mettre au courant du métier. Marius Bonvin, Chalet La Montag-nettaz, Montana.

Erfahrener, zuverlässiger

Chauffeur

sucht Saisonstelle.

Gesucht nach Diion

Chef de cuisine

41 Jahre alt, durchaus erste solide und ökonomische Kraft sowie zuverlässiger Mitarbeiter

sucht Saisonstelle

in erstkl. Haus mittl. Grösse. Off. unt. Chiffre D 34226 Lz. an die Publicitas, Luzern.

lehrtochter

nicht unter 20 Jahren in Restaurant. (Jahresstelle)

gesucht.

Gelegenheit zu guter Aus-bildung. Gefl. Offerten unter Chiffre L. N. 2986 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Concierge

Schweizer, m. erstklassigen Referenzen des In- und Auglandes

sucht Engagement. Eintritt kann nach Wunsch geschehen. Offerten erbeten unter Chiffre P. W. 2989 an die Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

in gutes Privathaus, fran-zösischsprechende, ener-

Haushälterin.

Dieselbe muss Küche und Personal leiten können. Alter 40—50 Jahre. Refe-renzen und Photo senden an Chiffre S 15005 L an Publi-citas Lausanne.

Chef de récept. Caissier

actuellement dans maison 1er ordre en Suisse, dé-sirant changer, cherôhe bonne place préférable étranger-connaissance langues principales, bonnes références. Offres sous chilfre M. A. 2916 à la Revue suisses des Hôtel à Bâle 2.

Chef de rang ou étage

Österreicher, 32 Jahre alt, sprachenkundig, tüchtig, gewandt, beste Referenzen vorhanden, sucht Stelle für Sommer und folgende Wintersaison. Zuschriften erbeten: Leo Ollischer, Anvers, Kielsche Vest 94, Belgie.

Midtig für hoteliers!

Sekretariat der "I.I.G" (Internationale Tanz-Liga) vermittelt kostenlos Attraktions-Tanzpaare (Sieger der Riviera- und Engadin Tourniere) für Sommer-Engagements oder einzelne Tanz-Schaustellungen, desgleichen la. Tanz- und Konzert-Kapellen. Günstige Konditionen. Anfragen erbeten an Positach 623, Lugano.

Direktor

tüchtiger, erfahrener Fachmann, langjähriger Leiter Haus ersten Ranges, mit fach- und sprach-kundiger Frau sucht Stellung. Gefl. Ang. erb, unter Chiffre HR 2979 an die Hotel-Rovue, Basel 2.

Gesucht für sofort ins Appenzellerland

1 Kaffeeköchin 1 Zimmermädchen 1 Allein-Portier

Offerten und Zeugnisabschriften an Kurhaus Jakobsbad bei Gonten (Appenzell).

Gesucht

1 Chef-Pâtissier, Mitte Juni 1 Kaffeeköchin 10. Juni 1 Argentier 10. Juni 1 Casserolier 10. Juni Ebendaselbst ein Tanz- u. Sport-lehrer u. ein Konzert-Orchester.

Offerten mit Zeugnissen und Ref. an Grand Hotel Adelboden, Post-fach 17468 Oberhofen (Thunersce).

Gesucht

jüngerer, tüchtiger und selb-ständiger

Koch

Eintritt sofort. Offerten mit Zeugnisabschriften und Lohn-ansprüchen an British & American Hotel, Lausanne.

GESUCHT

zum baldigen Eintritt in . klassiges Hotel-Sanatorium

- 1 Küdiendief

 Tichtiger Mitarbeiter Kodilehrling
- **NUMBERTARY Generalgouvernante** fahr., vertrauenswürdig, 3 Sprachen
- Concierge-Conducteur Chasseur, 2 Etagenportiers
- Zimmermädden Angestellten-Zimmermädden
- Privat-Zimmermädchen

1 Wishler
Angebot mit Zeugn., Photo und Refer. erbeten unter Chiffre N. M. 2970 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Luxushotel im Berner Oberland sucht für die Sommersaison 1930

- Sommersaison 1930

 I jüngeren Chef de réception
 I erfahrenen Garagenchef
 I tüchtiges Zimmermädchen
 I zweite Economat-Gouvernante
 I Aide-d'Economat
 I Lingeriemädchen
 das auch nähen kann
 I erfahrene Glätterin
 Bei zufriedenstellend. Leistungen wird Winter-Engagement zugesichert. Offerten von nur qualifizierten Bewerbern unter Chiffre 0 P 2997 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Legen Sie Ihrer Offerte eine **Photo-Bricimarkc** bei. Vom Diensigeber sehr erwünscht. Anfertigung nach jeder eingesandten Photographie. Hergerts PHOTOZENTRALE in Aarau

20 Stück nur Fr. 3 .- . 50 Stück nur Fr 5.50.

Gesucht Kaffee- und Angestellten-Köchin

in Jahresstelle von mittlerem Hotel im Tessin. Ein-tritt ca. 10. Juni. Offerten mit Zeugniskopien, Photo, sowie Angabe der Ansprüche unter Chiffre SF 2973 an die Schwelzer Hotel-Revue, Basel 2.

Pâtissier-Aide de cuisine

23 Jahre, tüchtiger, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle in die franz. Schweiz auf Anfang Juni. Offerten an Postfach 10153 Bönigen.

Von England zurück suche in nur erstkl. Hotel, Stelle als

Bureau-Volontärin

Repr. Erscheinung, franz. und engl. sprechend. Gefl. Offerten unten Chiffre H. K. 2959 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

auf 15. Juni ev. I. Juli, 1 tüchtiger, selbständiger

Alleinkoch der auch in der Pâtisserie bewar

1 Hotelsekretär der im Hotelfach durchaus versiert ist und Stütze des Besitzers sein müsste. Gefl. Offerten erbitte umgehend, nebst Salärangaben unter Chiffre R. S. 2961 an Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Hôtel du Lac mit Strandbad, Spiez, Berner Oberland sucht auf ca. 20. Juni für kommende Sommersaison 1930

1 Saaltoditer mit nachmittags Service im 1 Serviertomter für das Strandbad-Restaurant,

1 Serviertochter für das Gartenrestaurant deutsch und französisch sprechend, mit Englisch bevorzugt.

1 Alleinportier nicht über 24 Jahre, der Nachfrage scheut.

Direktor

für ein modern. Familienhotel mit Jahres-restaurant nach

St. Moritz-Dorf gesucht

Es werden nur sprachenkundige, im Fach durchaus bewanderte Bewerber, mit er-sten Referenzen berücksichtigt. Offerten unter Chiffre F R 2992 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht. Verkehrs- uud Wechselbureau an Höhenkurort sucht für die Sommersaison tüchtigen, erfahrenen

Angestellten

der drei Hauptsprachen mächtig und mit dem Geldverkehr vertraut ist. Offerten unter Bei-lage der Referenzen, Zeugnissbschriften, Photographie und Angabe des Alters sowie der Gehaltsansprüche, bei freier Kost und Logis) unter Chiffre T. O. 2919 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Maître d'hôtel

Chef de restaurant oder chef de halle

Wiener, drei Hauptsprachen, langjährige Tätig-keit in den grössten Hotels der Westschweiz. Guter Organiteur, sucht Saisonstelle oder per sofort. Öfferten unter Chiffre C H 2993 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Obersaalfochfer-Sekrefärin gut englisch sprechend, in Jahresstelle in erstklassiges Hotel am Genfersee zu soforfigem Einfriff gesuchf.

Gefl. Offert. unt an die Schweizer

Aide-Gouvernante sucht Stelle in erstkl. Hotel. Englisch und franz. sprechend. Gefl. Offerten unter Chiffre K. O. 2958 a. d. Hotel-Revue, Basel 2. die Experten richtet sich nach den Vorschriften der entsprechenden Amtsstelle oder dem Reglement der Schweiz. Fachkommission.

b) Zulassung zur Lehrabschlussprüfung. Der Lehrmeister hat, anders lautende gesetzliche Bestimmungen vorbehalten, die Lehrlinge rechtzeitig beim zuständigen Anmeldeort anzumelden.

Der Obmann der Prüfungskommission setzt die Termine fest und erlässt die Einladungen.

Der Lehrling ist für die obligatorische Lehrabschlussprüfung spätestens einen Monat vor Schluss der vertragsmässig beendeten Lehrzeit anzumelden.

Die Auslagen für Beschaffung der notwendigen Materialien für die Prüfung sind Sache des Lehrherrn. Für den Lehrling ist die Prüfung unentgeltlich.

3. Prüfungsverfahren.

Vor Abnahme der Prüfung sollen sich die Experten über die Art der Lehre erkundigen und auf die Ausdehnung, Rang etc. des Betriebes, in welchem der Lehrling seine Lehrzeit absolviert hat, angemessene Rücksicht nehmen.

Nach erfolgter Prüfung und vor Festsetzung der Schlussnoten haben sich die Experten über Führung, Fleiss und Leistungen sowohl beim Lehrherrn als auch beim zuständigen Fachlehrer zu erkundigen.

Die Prüfung dauert einen Tag und soll wenn immer möglich im Lehrhause stattfinden. Ausnahmen können von der Prüfungskommission entschieden werden.

Die Prüfung zerfällt in einen praktischen und einen theoretischen Teil.

Die dem Prüfling zu stellenden Aufgaben in Theorie und Praxis ergeben sich aus dem Lehrprogramm. Als Prüfungsunterlagen dienen ferner die Hefte der Fachschule, Menu- und Rezeptbücher.

4. Feststellung der Noten.

Für jede einzelne Abteilung in Theorie und Praxis werden laut dem reglementarischen Prüfungsprotokoll Punkte von $\mathfrak{1}-4$ nach folgender Wertung erzielt:

- ı Punkt, sehr gut, nur für qualitativ vorzügliche Leistungen, bezw. rasche und geschickte Lösung der Fragen.
- 2 Punkte, gut, entsprechen einer saubern, mit geringen Mängeln behafteten regelrechten Arbeit, oder zutreffenden, beinahe fehlerfreien Antworten.
- 3 Punkte, genügend, können erteilt werden, wenn das Prüfungsergebnis in Theorie und Praxis noch annehmbar ist und der Lehrling in der Handfertigkeit den Anforderungen, die an einen jugendlichen Arbeiter gestellt werden dürfen, entspricht.
- 4 Punkte, ungenügend, für in jeder Beziehung fehlerhafte, unbrauchbare Leistungen.

Das Prüfungsergebnis kann für jede einzelne Abteilung nur in ganzen Punkten ausgedrückt werden. Um eine möglichst genaue Notenerteilung zu erzielen, haben sich die Experten an das von der Fachkommission anerkannte reglementarische Prüfungsprotokoll zu halten und in dessen einzelnen Abteilungen jeweilen das Punktergebnis einzutragen. Die Durchschnittsnote ergibt sich aus der Summe der einzelnen Punkte, die in Theorie und Praxis durch 9 zu dividieren ist.

Beispiel:

Theorie, Punkte: 1 2 2 3 2 1 2 3 1 = 17:9 = 1,8

Praxis, Punkte: 2 1 2 2 3 1 1 2 1 = 15:9 = 1,6

Muss aus irgend einem triftigen Grunde das Punktieren einer Abteilung, z.B. bei Ausfall der Fachschulnote, unterlassen werden, so wird die Summe der einzelnen Punkte durch die Zahl der punktierten Abteilungen dividiert.

Wenn der Durchschnittsnotenwert von Theorie oder Praxis die Ziffer 3 übersteigt, so darf der Lehrbrief nicht erteilt werden. Der betreffende Lehrling ist innerhalb 6 Monaten zu einer Nachprüfung zu verhalten.

naten zu einer Nachprüfung zu verhalten. Das endgültige Ergebnis der Lehrabschlussprüfung ist sowohl im kant. Lehrbrief als im Berufsausweis der Schweiz. Fachkommission einzutragen. Beide Ausweise dürfen erst nach vollendeter Lehrzeit ausgehändigt werden. Mehr als zwei Mal darf die Prüfung nicht vorgenommen werden.

Reglementarisches Prüfungsprotokoll.

Das Protokoll (in Tabellenform nach Art der amerikanischen Buchhaltung gedruckt) hat zu enthalten:

a) Prüfungsfächer für Kochlehrlinge:

THEORIE	Punkt zahl
I. Warenkunde. Kücheneinrichtung und ihre Reinhaltung	
2. Fachausdrücke. Die Hitzegrade. Die verschiedenen Partien. Das tägliche Arbeitssystem	
Zubereitung der Speisen. 3. Küchenfonds und Grundmassen	
5. Die Krankenküche. Menuaufstellungen. Das Tranchieren und Anrichten	
6. Ökonomie. Menusberechnungen	
7. Führung des Rezeptbuches	
8. Fachschulnote	
9. Aufführung während der Lehrzeit	
Total Punkte	

	PRAXIS Punkt- zahl
	I. Boucherie, Potage, Hors d'oeuvres
	2. Potage
	3. Hors d'oeuvres
	4. Entrée (Viande)
,	5. Légumes. Salade
	6. Entremets
	7. Aufmachung. Ökonomie
	8. Handfertigkeit
	9. Mise en place
	Total Punkte

Theorie	Praxis
---------	--------

b) Prüfungsfächer für Kellnerlehrlinge:

THEORIE	Punkt- zahi
Werdegang und Arbeitstag des Kellners. (Einteilung und Zweck der Arbeitsräume. — Tägliche und wöchentliche Reinigungsarbeiten. — Behandlung der Servicegegenstände. — Körperpflege, Dienst- und Hausordnung. — Empfang und Plazierung von Gästen, Höflichkeits- und Anredeformen, Benehmen gegenüber Gästen und Personal. — Die Bestellung [Bon], deren Eintragung. — Die Passantenrechnung.)	
2. Servicekunde. (Frühstück-, Table d'hôte- und à la carte- Service, Bankette, Anlässe, Zimmerservice, Service der Extras. Französischer, englischer, russischer Service.)	
3. Menu- und Speisekunde. (Das Rohmaterial und seine Verwendung. — Menuaufstellung: deutsch-französisches Tagesmenu. Menu maigre. Festessen. Diätspeisen und ihr Zweck. — Die Speisekarte, einzelne Gerichte und deren Herstellung.)	
4. Getränke- und Kellerkunde, (Kenntnis der Weinkarte, Herkunft, Behandlung und Lagerung der Weine. — Die hauptsächlichsten Mineralwässer [Tafel- und Medizinalwässer]. — Der Weinservice: Art des Servierens [offen und in Flaschen]. Weintemperaturen. Gläser und Flaschen. — Das Bier: Lagerung, Kühlung, Ausschank. Die Pression, ihre Handhabung und Reinigung. Temperatur des Bieres. — Die Liqueure, Apéritifs, Dessertweine: Herkunft, Lagerung, Kervice.)	

6. Aufführung während der Lehrzeit,

PRAXIS	Punkt zahi
1. Menuzusammenstellung; Table d'hôte und à la carte.	
2. Mise en place.	
3. Tajel- und Tischdecken. (Frühstück, Table d'hôte und Restaurant [à la carte], Festessen, Bankett. — Plateaux: Frühstück, Menu, à la carte.)	
4. Ordnungssinn.	
5. Aufmachung.	
6. Geschicklichkeit im Service.	

5. Besondere Bestimmungen.

Bei den Prüfungen sind die Lehrlinge von den Experten sachlich und ruhig zu behandeln. Die Aufgaben sind bestimmt und klar aufzugeben. Ängstliche Lehrlinge sollen ermuntert werden. Der Prüfling ist auf unzutreffende Antworten aufmerksam zu machen.

Die Fachexperten sind verpflichtet, Beobachtungen, welche auf eine mangelhafte oder ungenügende Ausbildung seitens des Lehrmeisters schliessen lassen, dem Obmann zu melden. Diese Mitteilungen sind an die zuständige Aufsichtsstelle weiterzuleiten.

Es wird sich empfehlen, dass die Prüfungsausschüsse in der ersten Zeit nach Inkrafttreten der Prüfungsordnung nicht zu hohe Anforderungen stellen. Es wird ihre Aufgabe sein, durch allmähliche Steigerung der Anforderungen die Lehrlinge und Lehrmeister zur vollen Ausnützung der Lehrzeit zu erziehen. Die Schweiz. Fachkommission erlässt hierüber die nötigen Weisungen.

Zur Prüfung werden im Kochberuf auch solche Töchter zugelassen, welche in Ermangelung genügender Lehrstellen folgenden Lehrgang durchlaufen haben: 6 Monate Spezialkurs an einer anerkannten Berufsschule und ein Jahr Ausbildungsstelle. Vorherige hauswirtschaftliche Tätigkeit ist wünschenswert.

Jugendliche Arbeiter, welche ihre Ausbildung in der Schweiz durchlaufen, aber an keiner Prüfung teilgenommen haben, bedürfen für die Zulassung zur Prüfung einer besonderen Genehmigung der Schweiz. Fachkommission.

V. Wortlaut der Lehrverträge.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

(Schweizer Hotelier-Verein, Schweiz. Wirteverein, Union Helvetia, Schweiz. Kochverband, Schweiz. Servierpersonal-Verband, Internationaler Verband der Hotel- und Restaurantangestellten, Verband der Handels-, Transportund Lebensmittelarbeiter der Schweiz, Verband der weiblichen Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellten.)

A. LEHRVERTRAG für Köche und Köchinnen

I. Vertragsparteien und Berufsbezeichnung.

Art. 1. Die nachstehenden Vertragsparteien schliessen miteinander den vorliegenden Lehrvertrag ab:

Lehrbetrieb. Lehrherr: Hotel — Restaurant: Ort und Strasse: Lehrling. Name Geburtsdatum: Heimat: Vater Mutter Vormund: Mutter Vormund: Beruf des Vaters: Wohnort und Strasse: Lehrberuf und Berufsspezialitäten.

II. Lehrzeit und Probezeit.

Art. 2. Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit Jahre*), nämlich vom bis

Art. 3. Die Probezeit dauert 6 Wochen. Innerhalb der Probezeit ist es jedem Vertragschliessenden freigestellt, unter schrift-

*) Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit mindestens 2 Jahre. Der zufriedenstellende Besuch einer von der Schweiz, Fachkommission anerkannten Fachschule (Kochschule) wird gemäss dem Lehrlingsregulativ für das Gastgewerbe mit der durchlaufenen Kurszeit auf die praktische Lehrzeit eingerechnet und zwar im Maximum für I Jahr. Eine allfällige Kürzung ist in Abschnitt XIII, "Besondere Bemerkungen", zu begründen. licher Anzeige an den andern Vertragschliessenden mit wenigstens drei Tagen Kündigungsfrist zu künden.

Art. 4. Der Lehrherr verpflichtet sich, für genügende und gesunde Kost, sowie für einen den gesundheitlichen und sittlichen Anforderungen entsprechenden Schlafraum mit Einzelbett zu sorgen. Dagegen ist die Anschaffung und der Unterhalt der Kleider und Wäsche Sache des Lehrlings, d. h. dessen Eltern oder Vormundes. Die Kochwäsche wird nicht unentgeltlich

Art. 5. Als Entschädigung für Kost und Wohnung gilt die Arbeitsleistung des Lehrlings und eine von seinem gesetzlichen Verteter zu leistende Vergütung von Fr. *), zahlbar wie folgt:

Fr. nach Beendigung der Probezeit, Fr. am Ende des ersten Lehrjahres.

Wird das Lehrverhältnis vor Ablauf der Probezeit aufgelöst, so ist der Lehrherr berechtigt, eine Entschädigung von Fr. 2.50 pro Tag für Kost und Unterkunft zu verlangen.

III. Pflichten des Lehrherrn.

- Art. 6. Der Lehrherr verpflichtet sich:
 a) den Lehrling nach bestem Vermögen in einer planmässigen Stufenfolge in den Kenntnissen und Fertigkeiten des in Art. I bezeichneten Berufes oder Berufszweiges fachmännisch auszubilden und, sofern der Lehrherr die Ausbildung nicht persönlich leitet, für einen geeigneten Vertreter zu sorgen. Massgebend ist das Lehrprogramm der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. (Siehe Anhang.)
- b) dem Lehrling keine nicht zum Berufe gehörenden Dienstleistungen zu überbinden:
- c) für eine humane Behandlung des Lehrlings zu sorgen, erzieherisch auf ihn einzuwirken und über seine sittliche Aufführung zu wachen;
- d) bei pflichtwidrigem Verhalten des Lehrlings den Vater, resp. Vormund zu benachrichtigen, damit auch dieser seinen Einfluss geltend machen und die geeigneten Mittel zur Besserung anwenden kann;
- e) den Lehrling zum Besuche des fachlichen Fortbildungsunterrichtes anzuhalten. Wenn am Lehrort kein solcher Unterricht durchgefürt wird, hat der Lehrherr dem Lehrling den Besuch allfälliger von der Fachkommission oder von den Behörden durchgeführter Sammelkurse innert der Lehrzeit zu ermöglichen;
- f) dem Lehrling zur Teilnahme an der Lehrabschlussprüfung die erforderliche freie Zeit zu gewähren und die dazu erforderlichen Materialien unentgeltlich zu verabfolgen, sowie den Lehrling spätestens einen Monat vor Ablauf der Lehrzeit an der zuständigen Stelle für die Prüfungsabnahme anzumelden;
- g) dem Lehrling nach vollendeter Lehrzeit ein Zeugnis auszustellen, das sich auf Verlangen des Lehrlings auch über dessen Leistungen und Verhalten ausspricht.

IV. Pflichten des Lehrlings und seines gesetzlichen Vertreters.

Art. 7.

- a) Der Lehrling ist seinen Vorgesetzten zu Gehorsam, Aufmerksamkeit und Treue, und zu gutem Benehmen verpflichtet. Er hat sich in allen Teilen der Arbeits- und Hausordnung des Lehrherrn zu unterziehen. Durch die Vertragsunterzeichnung wird anerkannt, dass der Lehrling und sein gesetzlicher Vertreter von einer allfällig bestehenden Arbeits- und Hausordnung Kenntnis genommen haben.
- b) Der Lehrling ist während der ganzen Lehrzeit zum fleissigen Besuche der gewerblichen Fortbildungsschule oder, wo keine solche besteht, der ev. an ihrer Stelle eingerichteten Fachkurse verpflichtet. Die Schulpflicht beginnt sofort mit dem Eintritt in die Lehre.
- Für absichtlich oder fahrlässig verursachten Schaden ist der Lehrling, ev. seine Eltern oder sein Vormund nach Massgabe von Art. 323 O. R. schadenersatzpflichtig.
- d) Ergibt sich im Betrieb des Lehrherrn für den Lehrling mangelhafte Ausbildungsmöglichkeit, oder ergeben sich be-

^{*)} Das Lehrgeld für Kochlehrlinge beträgt in der Regel Fr. 400.—.

züglich Kost und Unterkunft begründete Aussetzungen, so hat der Vater oder der Inhaber der elterlichen Gewalt den Lehrherrn auf diese Übelstände aufmerksam zu machen und deren Behebung zu verlangen.

V. Arbeitszeit und Ferien.

Art. 8. Der Lehrling darf nicht über das gesetzliche oder übliche Mass der täglichen Arbeitszeit hinaus beschäftigt werden.

Wo keine weiter gehenden gesetzlichen Bestimmungen bestehen, hat der Lehrling in der Woche einen halben Tag frei, welche Freizeit mit dem Pflichtschulbesuch nicht verrechnet werden darf.

Art. 9. Der Lehrherr gewährt dem Lehrling während der Lehrzeit jährlich 10 Tage Ferien. Der Zeitpunkt der Ferien wird vom Lehrherrn bestimmt.

VI. Schulbesuch.

Art. 10. Für den beruflichen und allgemeinen Schulunterricht kommt die Gewerbeschule in und die Berufsklasse für in in Betracht. Der Lehrherr gibt dem Lehrling für den Besuch der Schule die gesetzlich vorgeschriebene Zeit frei. Für die Kosten des Fortbildungsunterrichtes hat der Lehrling aufzukommen.

VII. Krankheit und Unfall.

Art. II.

- a) Im Krankheitsfalle des Lehrlings gewährt ihm der Lehrherr gemäss Art. 344 O. R. für eine verhältnismässig kurze Zeit (2 Wochen im Dienstverhältnis bis zu
 - 6 Monaten Dauer)
 (3 Wochen im Dienstverhältnis von 6-12
 - Monaten Dauer)
 (1 Monat im Dienstverhältnis von über
 1 Jahr Dauer)

 b) Der Lehrherr versichert den Lehrling bei einer Versicherungsgesellschaft gegen die Folgen von Unfall. c) Der Lehrherr hat im Falle von Krankheit oder Unfall des Lehrlings Anzeige an dessen Eltern oder Vormund zu machen.

VIII. Bestimmungen über das Werk-

Art. 12. Die Anschaffung des Werkzeugs,

ist nach Ablauf der Probezeit Sache des Lehrlings.

IX. Versäumnisse während der Lehrzeit.

Art. 13. Versäumte Lehrzeit infolge Krankheit, Unfall oder aus anderen nicht vom Lehrherrn verursachten Gründen ist nach Ablauf der festgesetzten Lehrzeit nachzuholen. Das entsprechende Begehren ist dem Lehrling spätestens einen Monat vor Ablauf der Lehrzeit schriftlich bekannt zu geben.

X. Lehrabschlussprüfung.

Art. 14. Am Ende der Lehrzeit hat der Lehrling sich der Lehrabschlussprüfung gemäss den einschlägigen Gesetzesbestimmungen, resp. dem von der Schweiz. Fachkommission vorgeschriebenen Prüfungsreglement, zu unterziehen. Die Prüfung ist für den Lehrling kostenlos.

XI. Streitigkeiten, Auflösung des Vertrages und deren Folgen.

Art. 15. Entstehen aus dem Lehrverhältnis Streitigkeiten irgend welcher Art, so ist von der klagenden Vertragspartei bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle Anzeige zu machen, welche ihrerseits die Angelegenheit an die zuständige regionale Fachkommission als Schlichtungsstelle weist.

Art. 16. Ergeben sich während der Lehrzeit berechtigte Zweifel über die Eignung des Lehrlings für den Beruf, über die Fähigkeit des Lehrherrn, Lehrlinge auszubilden, oder über die Eignung des Lehrgeschäftes für die Ausbildung von Lehrlingen, so kann jede Vertragspartei bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle um eine Zwischenprüfung nachsuchen.

Art. 17. Aus wichtigen Gründen können die Vertragskontrahenten jederzeit den Vertrag auflösen (O. R. Art. 352);

- a) bei Nichterfüllung des Vertrages, nachdem die fehlbare Partei erfolglos zu deren Erfüllung schriftlich aufgefordert worden ist.
- b) wenn durch k\u00f6rperliche und geistige Unf\u00e4higkeit des Lehrlings die Fortsetzung der Lehre unm\u00f6glich \u00e4st, bei Unredlichkeit, unsittlichem Betragen oder grober Widersetzlichkeit des Lehrlings;
- c) wenn der Lehrherr aus geschäftlichen oder anderen Gründen nicht mehr in der Lage ist, für eine ununterbrochene und richtige berufliche Ausbildung und Erziehung des Lehrlings zu sorgen.

Art. 18. Vertragswidriges Verhalten verpflichtet den fehlenden Teil zu besonderem Schadenersatz (O. R. Art. 353).

Art. 19. Bei vorzeitiger Auflösung des Vertrages ist das festgesetzte Lehrgeld in der Regel bis zum Tage der Auflösung in der Weise zu berechnen, dass ³/6 desselben für den ersten Drittel, ²/6 für den zweiten Drittel und ¹/6 für den letzten Drittel der Lehrzeit zu zahlen ist.

Art. 20. Bei Aufgabe oder Verkauf des Geschäftes verpflichtet sich der Lehrhert, diesen Lehrvertrag seinem Nachfolger zu überbinden, ev. dem Lehrling für den Rest der Lehrzeit eine andere gleichwertige Lehrstelle zu besorgen. Ist dies aus irgend welchem Grunde nicht möglich, so ist das Betreffnis des Lehrgeldes zurückzubezahlen nach Massgabe der in Art. 19 genannten Ansätze, vorbehältlich ev. weiterer Schadenersatzansprüche.

XII. Ausfertigung.

Art. 22. Vorliegender Vertrag ist in vier gleichlautenden Exemplaren ausgefertigt, allseitig unterzeichnet, den vertragsschliessenden Parteien, der zuständigen kantonalen Amtsstelle und der Fachkommission*) in je

einem Exemp'ar zugestellt worden. Letzteren ist von einer allfälligen Änderung oder Auflösung des Lehrverhältnisses Kenntnis zu geben.

	3	Č	I	Ι.	E	36	35	60)1	n	d	e	r	e	E	86	21	n	ı	21	1	cı	u	n	g	e	r	ı.	
																													•

Die Vertragsparteien bezeugen durch ihre Unterschrift gleichzeitig, vom Inhalt des diesen Verträgen angefügten Lehrlingsregulativs Kenntnis genommen zu haben.

So vereinbart: den 19...

Der Vater, die Mutter oder der Vormund:

Der Lehrmeister:

Die Vormundschaftsbehörde (im Falle bestehender Vormundschaft über den Lehrling):

Der Lehrling:

B. Lehrvertrag für Kellner:

Dieselbe Fassung wie für Köche, abgesehen von Art. 2, welcher für Kellner wie folgt lautet:

Art. 2. Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit Jahre*), nämlich vom bis

Fussnote zu Art. 5:

Das Lehrgeld soll, soweit ein solches vereinbart wird, in der Regel Fr. 100. – nicht übersteigen.

*) Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit mindestens 1½ Jahre. Für Lehrlinge, die sich über mindestens 2 – amonatigen befriedigenden Fachschulbesuch (Service-Unterricht) an einer anerkannten Fachschule ausweisen, beträgt die ergänzende praktische Lehrzeit 1 Jahr.

Keller-Trüb Sohn, Kochherd-Fabrik, Zürich

Spezialfabrik für

Kochherdanlagen

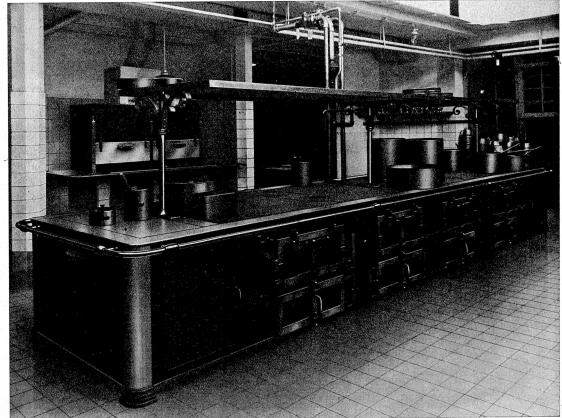
für Hotels und Restaurants.

Grillu. Spiessanlagen

für Koks- und Holzkohlenfeuerung.

Wärmetische

mit Warmwasser vom Kochherd oder durch die abgehenden Rauchgase erwärmt.



Kochherdanlage Suvretta-Haus St. Moritz

L'hôtellerie de Lausanne-Ouchy en 1929

Nous tirons les renseignements suivants du rapport du comité de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy sur l'exercice 1929, présenté à l'assemblée générale annuelle du 16 mai 1930.

rassemblée générale annuelle du 16 mai 1930.

Le comité était composé l'année dernière de MM. Ad. Hæberli, président, O, Egli, vice-président, E. Heer, E. Lenz, J. Baumgartner, E. Petoud et A. Steudler, membres, Ami Pfluger, secrétaire-caissier. Il a siégé à neuf reprises. Le bureau, composé du président et du secrétaire, a eu une activité ininterrompue et a tenu 165 séances durant l'année. Plusieurs membres de la section ont participé en outre à de multiples assemblées, au Groupe de publicité hôtelière, à la Commission de propagande, à la Commission pour l'étude de la loi sur la protection ouvrière, etc. Les congrès suivants ont eu lieu à Lausanne

assemblées, au Groupe de publicité hôteliere, à a Commission de propagande, à la Commission pour l'étude de la loi sur la protection ouvrière, etc. Les congrès suivants ont eu lieu à Lausanne n 1929; en avril: le Comité international olympique; en mai: la Fédération suisse des médecins et le Congrès sténographique suisse; en juin: le Congrès des boulangers; en août, la Fédération fomande des sociétés de secours mutuel et l'Anglo-American Music Conference; en septembre: le Congrès des ingénieurs en béton armé. Pour plusieurs de ces congrès, la Société des hôteliers a eu à intervenir à propos des logements et les hôtels ent été appelés à répondre à des questionnaires. En ce qui concerne les réceptions diverses, le comité, suivant la ligne de conduite habituelle, a estimé utile et opportun de recevoir, en mars, 13 directeurs de agences de voyages belges; en mai, 16 journalistes allemands; en septembre, 11 directeurs des agences d'Europe de l'American Express; le 1er octobre, 31 directeurs d'agences de voyages américaines et le 2 octobre, 28 directeurs de diverses succursales de l'agence anglaise Pickfords. Ces visiteurs ont été reçus à titre gracieux par plusieurs hôtels, qui ont compris tout l'intérêt qu'il y avait pour Lausanne en genéral et pour l'hôtellerie de cette ville en particulier de montrer aux agents de voyages, les quels sont en relations directes avec la clientèle, les beautés et les possibilité touristiques de Lausanne-Ouchy et de notre pays.

Grâce aux efforts réunis des sociétés des hôteliers de Lausanne, Vevey et Montreux, le premier avant-projet de loi cantonale concernant la protection des salariés a été entièrement transformé et élaboré de façon à donner, dans la mesure du possible, satisfaction à l'hôtéllerie vadoise. L'autorité a compris la situation exceptionnelle de la main-d'œuvre hôtelière et eux cetteux qui lui ont été présentés.

Chaque trimestre a été communiquée la statistique sur les l'houtents aux de l'hôtellerie laurent de sur les des courses de l'autorités de l'hôtellerie laurent

qui lui ont été présentés.

Chaque trimestre a été communiquée la statistique sur les fluctuations de l'hôtellerie lausannoise. D'après la statistique annuelle, l'augmentation de la clientèle en 1929 a été d'environ 3% comparativement à 1928 et de 15% comparativement à 1927. L'occupation des lits a passé de 48% en 1927 à 53% en 1928 et 56% en 1929. Si elle compare ces chiffres à ceux d'autres stations similaires, l'hôtellerie de Lausanne-Ouchy peut se déclarer satisfaite des résultats obtenus.

Il est certain que l'industrie hôtelière lausannoise avance; mais il faut reconnaître cependant qu'actuellement encore il serait dangereux de songer à la construction de nouveaux hôtels, ceux qui existent aujourd'hui étant encore amplement suffisants pour assurer le logement des hôtes. Durant les mois de janvier, février et mars, novembre et décembre, l'hôtellerie lausannoise a plus de 50% de lits inoccupés. La prolongation de la loi fédérale restreignant la construction de la loi fédérale restreignant la construction d'hôtels est nécessaire pour permettre aux établissements actuels de reprendre leur stabilité. En ce qui concerne la propagande et la publicité, la société a fait paraître à trois reprises, comme d'habitude, les listes des hôtels, qui ont été expédiées aux bureaux de renseignements et aux agences de voyages. Le prospectus-dépliant de la plage a été également édité à nouveau, avec en annexe la liste des hôtels et leurs prix. Ce prospectus a été rendu encore plus artistique et plus attrayant pour 1930. Pour cette année également, la Société des hôteliers, en collaboration avec la Société des tramways, la Commission de propagande et la Société de développement, a préparé une nouvelle carte améliorée des tramways. La Gazette des étrangers paraît également sous une forme perfectionnée. La subvention de la Société des hôteliers servira à l'élaboration de numéros illustrés spéciaux. En outre, la Société des hôteliers servira à l'élaboration de numéros illustrés spéciaux. En outre, la Société des hôteliers des hôtels chans le Guide des agences de voyages (autocars) et dus suisse avec la liste complète des hôtels, dans le Guide des agences de voyages (autocars) et dus le Guide des agences de voyages (autocars) et dus le Guide des agences de voyages (autocars) et dans le Guide de nongrois et en allemand paraissant à Vienne. Si l'on considère que la Gazette des trangers est envoyée à la plupart des grands hôtels de la Suisse et qu'environ 300 exemplaires partent regulièrement pour l'étranger chaque semaine,

publicitaire, cette entreprise a permis de faire passer un peu partout des articles rédactionnels qui ont eu, à n'en pas douter, des résultats beau-coup plus effectifs que des insertions.

coup plus effectifs que des insertions.

A trois reprises, la société a été appelée à préparer les examens d'apprentis cuisiniers. Grâce à la collaboration de quelques hôtels, ces examens ont pu avoir lieu dans les meilleures conditions.

— La société a été invitée à examiner le nouveau programme d'examens dans cette branche et s'est ralliée à la plupart des propositions faites par le Département cantonal de l'agriculture, de l'industrie et du commerce.

Afin d'assainir la situation crása par la cour.

ralliée à la plupart des propositions faites par le Département cantonal de l'agriculture, de l'industrie et du commerce.

Afin d'assainir la situation créée par le courtage abusif de publicité, la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy a édité un petit tableau spécial à présenter aux trop nombreux agents et représentants. Avec cet écriteau, chaque membre de la société peut se débarrasser des courtiers marrons qui sont constamment à sa porte. Il est bien entendu qu'en éditant cette plaquette on n'a nullement songé à créer des difficultés aux vrais agents de publicité, connus depuis de nombreuses années par les hôteliers. Chacun a intérêt à entendre de temps à autre les représentants des grands journaux; mais par contre personne ne peut s'offir le luxe de perfer son temps à écouter des individus qui n'ont qu'un but; garnir leur poche au détriment de l'hôtellerie.

La Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy a en à de multiples reprises des tractations avec le Bureau central de la Société suisse des hôteliers à Bale. «Ces relations, dit le rapport, ont toujours été empreintes du meilleur esprit et nous ne pouvons que nous féliciter de l'appui que nous trouvons auprès de nos dirigeants ».

Outre les nombreuses questions ci-dessus énumérées, le comité et plus spécialement le bureau ont eu à s'occuper d'une multitude d'affaires concernant le Comité international olympique, l'option locale, les télégrammes de nuit, la Revue C. F. F., les concerts militaires, les fêtes de nuit à Ouchy, la Fête nationale du rer août, l'Office suisse du tourisme, le golf (qui sera de 18 trous dès 1931), le dédouanement à la gare de Lausanne, les daily rates, les potrobiers, l'assemblée des délégués à Bâle, la loi sur les constructions hôtelières, le rapport du contrôleur de la S. S. H., le Guide suisse des hôtels, etc.

En terminant, les auteurs du rapport se plaisent à reconnaitre que si Lausanne deviet des passents de sous en suite de la calor au des rauses de la calor au des calor au de la calor au de la calor au de la calor au de la

le. Guide suisse des hôtels, etc.

En terminant, les auteurs du rapport se
plaisent à reconnaître que si Lausanne devient
de plus en plus une ville de séjour et de tourisme, le fait en est dû pour beaucoup au courage qu'ont manifesté les hôteliers lausannois.
Dans l'énorme majorité des hôtels, on a dépensé
des sommes considérables pour améliorer les
installations, spécialement les installations sanitaires, ainsi que les locaux publics. La saine
émulation qui règne dans l'hôtellerie lausannoise
est l'une des pirncipales causes des bons résultats obtenus.

Le rapport se termine ainsi:

« Si, comme nous l'espérons, les Chambres fédérales accordent encore à l'hôtellerie une prolongation de la loi concernant les restrictions de constructions d'hôtels, prolongation qui ne devrait pas être inférieure à trois ans, nous sommes quasi certains que l'hôtellerie lausannoise aura, d'ici là, retrouvé sa situation financière d'avant-guerre.»

Le golf en Suisse

En 1900, il n'existait en Suisse qu'un seul golf: celui de Samaden, dû à l'initiative des Anglais, qui passaient leurs vacances dans l'Engadine; en 1920, on en compte sept; aujourd'hui, soit dix ans après, le nombre des parcours s'élève à vingt-six, auxquels il faut ajouter deux golfs miniature. C'est dire que, lente à se mettre en mouvement, l'Helvétie a largement rattrappé le temps perdu; peu de pays ont proportionnelement autant de links. On constate que l'esse tamaifesté immédiatement après la guerre, et il faut l'attribuer moins à l'engouement subit que les Suisses auraient subi pour le noble jeu, qu'aux exigences des étrangers.

Jadis, la Suisse était presque sans rivale dans

qu' aux exigences des étrangers.

Jadis, la Suisse était presque sans rivale dans le domaine du tourisme: aujourd'hui, cela n'est plus le cas, la France et d'autres Etats ont fait des efforts considérables pour attirer l'étranger. Cette concurrence a obligé nos hôteliers a lui offrir les distractions qu'il trouvait ailleurs, et parmi celles-ci le golf figure au premier plan. Cela explique pourquoi tant de modestes stations ont construit un parcours et pourquoi, au cours des années prochaines, d'autres seront obligées de suivre leur exemple.

Actuellement, si l'on tient seulement compte de leur longueur, les golfs suisses peuvent se classer comme suit:

18 trous: a) Plus de 6.000 yards: Crans-sursierre, Samaden.

b) Au-dessous de 6.000 yards: Genève, Lucerne.

b) Au-dessous de 6.000 yards: Genève, Lucerne,

9 trous, a) Au-dessus de 2,500 yards: Bâle, Engelberg, Lausanne, Lugano, Maloja, Montreux, Ragaz, Thoune.

b) De 2.000 à 2.500 yards: Axenfels, Les Rasses, San Gian, Zurich.

c) Moins de 2.000 yards: Bex, Burgenstock, Flims, Gstaad, Kulm (St-Moritz), Neuchâtel, Villars, Vulpera.

Trois parcours sont en construction: Engelberg, Flims et Locarno.

perg, Firms et Locarno.

Sont aussi en construction actuellement:
Zurich-Zollikon (18 trous); Bad-Schinznach;
Davos; en projet, le Pont. Il est aussi question
de créer un golf à Zermatt. Quant à Berne,
toutes les tentatives faites pour trouver des
terrains appropriés sont restées infructueuses et
l'une des plus grandes villes du pays, résidence
du corps diplomatique, est toujours privée de
links.

Innks.

On voit par le tableau ci-dessus que les parcours de 18 trous ne sont qu'au nombre de cinq et que la majorité des 9 trous ont une longueur inférieure à la moyenne. Il est certain que la difficulté de trouver des terrains assez vastes dans



Wolldecken, Steppdecken, Daunen - Steppdecken, Duvetsdecken u. Kissen



Umarbeiten von Duvets in Ia. Steppdecken, eben-so Neuüberziehen von alten Steppdecken etc.

Stenndecken u. Bettwaren-Fabrik A. Staub & Cie. Seewen (Schwyz)

Nerven-Heilanstalt "Friedheim" Zihlschlacht (Thurgau)

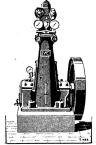
ZINISCHIACHI (Thurgau)

Eisenbahnstationen: Amriswil, Bischofszell Nord

Nerven- u. Gemütskranke

Sorgfältige Pflege - Gegründet 1891 Drei Aerzte - Telephon Nummer 3 Chefarzt und Besitzer: Dr. Krayenbühl

ESCHER WYSS&CE Zürich



Eis-, Kühl- u. Gefrier-**Anlagen**

COGNAC Gegründet im Jahre 1715



Fred. Navazza

 ${
m Verlangen}$ Sie überall die ${
m Reise}$ -FLASCHE MARTELL***

Spezial-Maschinen und Apparate

für Hotels, Restaurants, Pensionen, Sanatorien, Spitäler, Anstalten etc

ZEHNDER & Co. ZÜRICH

Telephon: Hottingen No. 0719

Stampfenbachstrasse 57

Für Maschinen und Apparate die wir nicht führen, nennen wir Ihnen gerne "kostenfrei" gute, seriöse Lieferanten

Für Fruchtglacen

Fruchtmark Lenzburg

Erdbeermark

Johannisbeermark in 1/2 und 1/1 Champagnerflaschen

Erdbeermark | in 1/1 und 5/1 Dosen

Als weitere Spezialitäten empfehlen wir

für Erfrischungen: Himbeer-Sirup

Grenadine-Sirup Orangen-Sirup

für Kuchenbelag: zweischgen, halbe

Citronen-Sirup Kirschen rote, ohne Stein

Kirschen schwarze, ohne

Heidelbeeren Mirabellen, ohne Stein Weichseln, ohne Stein

für Backzwecke: Himbeermarmelade

Aprikosenmarmelade Johannisbeergelée



Musikschrank

mit Radioempfang und Grammophonplatten-Verstärkung, Ganz ein-fache Bedienung, Für ere Räumeg um billigen Reklame reis von Frs. 1200.—

Musikhaus Beutler Konolfingen-Stalden Tel. 115

Aus Herrschaftsgarten



Spezial-Firma Garten-Schirme

Garten-Möbel in jeder Preislage, in Holz u. Eisen Stets Eingang neuester Modelle

Mertzlufft Zürich 29 Spiegelg, Rindermarkt 26. Tel. H. 22. 84

Markisen-, Storen- und Gartenschirmfabrik

certaines régions est la cause principale du nombre élevé de petits golfs; en outre, certaines stations ont voulu simplement offrir une distraction
a leurs hôtes et n'ont pas envisagé le côté sportif
du problème. Peu au courant des conditions
que requiert l'exercice du golf, des comités locaux
mal renseignés, ou ne disposant pas de ressources
suffisantes, ont eux-mêmes procédé à l'établissement de leurs links au lieu de solliciter le concours
de personnes qualifiées. Cet « amacurisme»
dans la construction est fort regrettable; nous
savons qu'il préoccupe le Comité de l'Association
saisse. Il ne convient pas que le discrédit puisse
être jeté sur les golfs helvétiques, parce que
certains parcours sont de médiocre qualité.
L'Association a été saisie de diverses propositions
tendant à remédier à cet état de choses et quelques
clubs ont déjà entrepris des réformes nécessaires;
nous pensons qu'il ne sera pas difficile de déverminer d'autres clubs à améliorer leurs parcours
et pour l'avenir il faudra engager les stations
qui veulent établir des links à recueillir des
avis compétents.

Du reste, l'amélioration des parcours sera

et pour l'avenir il faudra engager les stations qui veulent établir des links à recueillir des avis compétents.

Du reste, l'amélioration des parcours sera facilitée par le grand développement que prend le golf et, par conséquent, par l'augmentation des moyens financiers. La saison dernière a été très brillante; grâce à un automne exceptionnel, on a pu jouer tard, et nous connaissons nombre de clubs qui ont doublé ou triplé leurs recettes. Cet essor ne s'arrêtera point; tant que le mouvement touristique durera, nos golfs seront très réquentés, et il faut dire aussi que le « noble jeu » commence seulement de s'implanter dans la population indigène. Faute de statistiques, nous ne pouvons pas estimer exactement le nombre des joueurs suisses; il n'est pas encore très considérable, quelques centaines peut-être, mais il est en progression.

Il crottra, d'ailleurs, dans la mesure où l'on réussira à rendre populaire le golf. Jusqu'à présent on le considérait comme un divertissement de gens riches et on le trouvait trop coîteux. Sera-t-il possible de le mettre à la portée des bourses modestes et de démocratiser son exercice? C'est une question délicate à résoudre. Les municipalités, qui dépensent de grosses sommes pour les stades, ne paraissent point décidées à construire des parcours populaires; d'ailleurs, le public n'en réclame pas. Il faudra attendre que son éducation soit faite et qu'il comprenne l'intérêt varié que présente ce jeu; actuellement, il demeure indifférent et les journaux, qui consacrent des comptes rendus détaillés au moindre match de football, acceptent à peine des nouvelles relatives au golf. Il faut dire aussi que l'on peut compter sur les doigts les hommes politiques qui pratiquent ce sport. Aucun conseiller fédéral n'a manié un mashie, et au Parlement, sur 240 membres, je crois bien qu'il n'y en a que cinq qui ont un sac de clubs; un Tessinois, M. Dollivs, l'éminent spécialités des questions internationales, qui est président du golf de Lugano, deux Genevois, MM. Moriaud et Martin-Naef, tous deux

le teu et le fer sacrés!

En 1929, faute d'inscriptions suffisantes, le championnat national pour dames n'a pas pu être joué; en revanche, le championnat national amateur a vu apparaître des joueurs nouveaux et le championnat amateur international, qui s'est disputé à Lucerne, a réuni un nombre intéressant de participants. La finale a opposé deux étrangers, le capitaine Richardson et M. Barr. Pour la première fois, on a joué sous forme de foursomes une coupe offerte à l'Association par sir Arthur Crossfield; cette épreuve a connu un vif succès.

Rant Pavot

René Payot, Président du Golf de Crans.

Banonomomomomomomomomomomomomomo Alliance Internationale de l'Hôtellerie generoenemenemenemenemenemenemenemene

Réunion du Comité exécutif de l'Alliance internationale de l'hôtellerie a tenu le 21 mai à Amsterdam. — Le Comité exécutif de l'Alliance internationale de M. le Dr H. Seiler, sa réunion semestrielle ordinaire. — Après avoir procédé à l'admission dans l'Alliance de la Société des hôteliers de la République argentine et après avoir entendu les rapports des différents groupements hôteliers nationaux sur la marche de l'hôtellerie dans leurs pays respectifs, le Comité a délibéré sur la question de la journée de huit heures dans l'hôtellerie. Il a décidé que le Secrétariat central de l'A. I. H. à Paris rédigera à l'intention des divers gouvernements une circulaire attirant de nouveau leur attention sur l'impossibilité de l'application pratique de la journée de huit heures à l'industrie hôtelière. Cette circulaire sera lancée notamment en vue de la Conférence internationale du travail qui doit s'ouvrir à Genève le ro juin. Elle sera contresignée par les organisations hôtelières nationales, qui la transmettront à leur gouvernement si elles le jugent opportun. — La question de la création d'un signe distinctif spécial pour les hôtels membres de sociétés nationales ayant adhéré à l'Alliance à provoqué une assez longue discussion. Ce problème est du reste en corrélation avec celui de la protection officielle du mot « hôtel «. Plusieurs orateurs ont souligné ayec raison la grande difficulté de trouver une définition, irréprochable au point de vue juridique, des conditions requises pour qu'un établissement puisse s'appeler « hôtel «. Dans ces conditions, le Comité a estimé qu'il serait extraordinairement difficile d'établir un signe distinctif, par exemple un panonceau, réservé aux seuls hôtels faisant partie de l'Alliance. L'affaire n'ayant pas pu être complètement éclaircie, elle sera portée de nouveau à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité. — Une autre question de haute importance a été la recherche d'une base de nouveau à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité. — Une autre question de haute impor

de l'hôtellerie. — Après avoir liquidé une série d'affaires secondaires, le Comité a étudié un projet de nouveau texte pour le Règlement international des hôtels élaboré en son temps par l'Union internationale hôtelière de Cologne. Ce nouveau texte sera remis aux organisations hôtelières nationales et à l'Union internationale, en vue de sa distribution aux membres de ces associations. — Après neuf heures de délibérations, le Comité a dû ajourner à sa prochaine réunion l'examen de diverses questions figurant encore à l'ordre du jour. — Les séances de travail ont été suivies de plusieurs réceptions offertes par l'hôtellerie hollandaise, qui a ménagé à ses hôtes un accueil aussi cordial que brillant. Au nom de la S. S. H., nous en remercions ici encore une fois les organisateurs. Deux excursions en autocars ont conduit les participants dans les plus belles régions touristiques du pays. Ils ont visité également un établissement modèle pour la fabrication du fromage, une taillerie de diamants à Amsterdam, le typique village de pêcheurs de Volendam sur le Zuydersee, les magnifiques plantations de fleurs de Haarlem et de la Haye, ainsi que la célèbre station de bains de mer de Scheveningue.

Questions professionnelles

gunamamamamamamamamamama

Pour les enfants en voyage. — Une enquête est faite actuellement dans l'hôtelleric américaine en vue d'établir une liste des hôtels qui ont pris des mesures spéciales pour loger des familles ayant avec elles des enfants, qui disposent de locaux de jeux pour enfants à l'intérieur de l'établissement comme d'installations de jeux en plein air aux abords de l'hôtel, qui servent des menus spéciaux pour enfants, qui mettent à la disposition des parents, pour les enfants en bas âge, des sièges appropriés, des couchettes, etc. et qui font une publicité spéciale attirant l'attention du public sur leurs aménagements pour les enfants. L'enquête demandé également s'il serait possible d'établir actuellement une statistique pour savoir si le nombre des familles voyageant avec des enfants est en augmentation ou en diminution. Les hôtels reçus dans la liste projetée auront le droit de s'intituler « hôtels installés spécialement pour enfants». Des démarches sont entreprises en même temps auprès des chemins de fer, afin qu'ils procurent aux parents voyageant avec des enfants des facilités en ce qui concerne les wagons-restaurants et les wagons-lits. D'après la statistique des billets de chemins de fer, on a constaté que le nombre des enfants emmenés en voyage aux Etats-Unis est en augmentation. nombre des enfants emmenés e Etats-Unis est en augmentation.

Informations économiques Informations économiques se sous encercement de la financia del financia del financia de la financia del la financia de la fin

Nos arbres fruitiers. — Nous avons en Suisse 12.080.000 arbres fruitiers, qui se répartissent comme suit: pommiers 41,3%, poiriers 28,5%, cerisiers 11,2%, pruneautiers et pruniers 10,8%. Le reste est représenté par les noyers, les charigniers, les abricotiers, les cognassiers et les pêchers. Les cantons les plus riches en arbres fruitiers sont ceux de Berne, Zurich, Thurgovie, Argovie, St-Gall, Lucerne et Vaud.

Le régime de la bière. — Une information de Berne au Journal de Genève rappelle qu'en 1927 les Chambres fédérales votèrent un arrêté d'urgence augmentant pour une période de trois ans les droits d'entrée sur le malt et sur l'orge, ainsi que sur la bière importée. Cet arrêté arrive à échéance le 30 septembre de cette année. Les brasseurs se déclarant satisfait du régime actuel, le Département des finances proposera au Conseil fédéral de recommander aux Chambres la prorogation de l'arrêté pour une nouvelle période de quatre ans. On fait valoir que la majoration des droits d'entrée a rapporté 14 millions sans que la consommation de la bière ait diminué; au contraire, le débit a passé de 2,1 millions d'hectolitres en 1929. Mais ce qui dépasse les bornes permises, c'est de prétendre que la charge fiscale a été entièrement supportée par les brasseurs, alors qu'il saute aux yeux qu'elle est payée intégralement par le consommateur, sous forme du maintien du prix de guerre dans la vente au détail. Le fisc et les brasseurs étant d'accord, les consommateurs doivent l'être également!...

Le coût de la vie. — L'indice suisse (denrées alimentaires, combustible, habillement et logement) établi par l'Office fédéral de l'indiustrie, des arts et métiers et du travail, était, à la fin d'avril, à 158 (juin 1914; 100), contre 159 à la fin de mars 1930, de même qu'à la fin d'avril 1922. La régression qu'il marque de fin mars à fin avril est due à de nouvelles baisses sur diverses denrées alimentaires; elle provient aussi, d'après le relevé des prix de détail des articles d'habillement, effectué en avril, d'une baisse en ce qui concerno ces articles. L'indice du coût de l'alimentation était à 152 à la fin d'avril 1930, contre 153 à la fin d'avril et 154 à la fin d'avril 1929. — L'indice des prix de gros établi par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, était, à la fin d'avril 1930, à 90.4 (1926-1927: 100) ou à 129.4 (juillet 1914; 100). Il n'est jamais descendu aussi bas depuis 1926. Il a baissé de 7,6 pour cent par rapport à avril 1929 et de 1,2 pour cent par rapport à avril 1920 cette baisse est moins importante que celle notée pour les mois précédents.

Nouvelles diverses

Aux Bains d'Henniez. — Le 18 mai s'est ouvert l'Hôtel des Bains, situé à 10 minutes du village d'Henniez, dans la Broye vaudoise. La direction de l'établissement a été reprise par M. Jean Marguet, ancien propriétaire de l'Hôtel Bellevue, à Estavayer-le-Lac.

Entre la Suisse et la Hongrie. — La Suisse et la Hongrie ont décidé de supprimer, dès le rer juin 1930, le visa des passeports pour leurs relations réciproques. Les prescriptions internes concernant le chômage subsistent toutefois. C'est ainsi qu'un Hongrois, par exemple,

qui désire venir en Suisse pour y travailler, devra obtenir au préalable une autorisation spéciale, à demander avant l'entrée en Suisse.

A la Chambre valaisanne de commerce.

Ala Chambre valaisanne de commerce.

Asia signalé que M. Walther Perrig.

Discanne de Nous avons déjà signalé que M. Walther Per secrétaire actuel de la Chambre valaisanne secretaire actuel de la Chambre valasanne de commerce, a été nommé à un poste supérieur. Suivant une information particulière de la Gazette de Lausanne, de nombreux candidats postulaient la place qu'il abandonne. Son successeur a été choisi en la personne de M. Pierre Darbellay, docteur en droit, à Martigny. Le nouveau secrétaire est âgé de 27 ans.

Des cures de bains de vase marine. —
L'Institut balnéologique de Wilhelmshaven a
découvert une couche de vase de cinq mètres
d'épaisseur, située dans une entrée du port
aujourd'hui délaissée et qui aurait des vertus
médicales très actives. Elle contient du carbonate de chaux, du sulfure de fer et différents sels
qui en font un excellent remède contre les rhumatismes, les maladies des femmes, la goutte, etc.
La ville se propose de faire ériger près de la
plage un établissement de bains utilisant les
propriétés curatives de cette boue.

La Fête des narcisses à Montreux (31 mairer juin) se déroulera suivant un programme copieux de musique, de danse, de cortéges fleuris, de corso lumineux, de batailles de confettis, de fêtes nocturnes, etc. Le soir, la foule en liesse dansera au Kursaal, dont les spacieux locaux seront animés par deux orchestres. Au Pavillon des sports, il y aura une fête japonaise. Au Perroquet, ce sera l'entrain habituel dans un décor de féerie. Après la fête vénitienne, les fêtes de nuit, le corso lumineux et la bataille nocturne, des trains spéciaux ramèneront les spectateurs vers Lausanne. Le dernier convoi quittera Montreux à trois heures du matin. La Fête des narcisses à Montreux (31 mai-Montreux à trois heures du matin.

Pour les fêtes de Montreux. — A l'occasion de la Fête des narcisses de samedi et dimanche, des cartes de fête seront mises en vente à un prix modique. Elles permettront au porteur de voir le corso fleuri dans d'excellentes conditions et d'entendre le concert symphonique du dimanche matin à 11 heures, qui sera donné par la Stadtmusik de Berne. D'autre part, sur présentation de cette carte, les chemins de fer de la région accorderont pendant trois jours des rabais allant jusqu'au 50%. L'entrée au château de Chillon sera également réduite pour les porteurs de la carte et ils bénéficieront d'une entrée gratuite à Montreux-Plage.

generomenementementementementemente

A Athènes, selon les renseignements re-cueillis par le Service officiel de tourisme, le mouvement des étrangers a augmenté cette année de façon très sensible comparativement aux années précédentes. Dernièrement encore, 2000 touristes amenés au Pirée par trois trans-atlantiques sont montés à l'Acropole dans l'espace d'une seule semaine.

Itinéraires d'excursions. — L'Office national suisse du tourisme a établi divers projets pour des excursions en automobile, en moto-cyclette ou à bicyclette et les envoie gratuitement sur demande. Ces itinéraires comportent des voyages circulaires et permettent de parcourir les routes alpestres les plus connues de la Suisse. Ces excursions partent de Bâle, Vallorbe-Lausanne, Genève, Grand St-Bernard, Chiasso, Buchs, Martinsbruck, Schaffhouse et Zurzach.

Le trafic à la Fête des narcisses. — A l'occasion de la Fête des narcisses à Montreux le 31 mai et le 1er juin, un grand nombre de trains spéciaux seront mis en circulation. Une affiche fournit à leur sujet tous les renseignements nécessaires. Des billets seront délivrés à des prix très réduits. Des dispositions spéciales ont également été prises pour faciliter la circulation des automobiles. Des agents postés aux entrées de la ville indiqueront aux automobilistes la route à suivre et de nombreuses places de stationnement gardées seront réservées aux voitures.

Pour le tourisme dans les montagnes neuchâteloises. — Un correspondant de l'Impartial, à propos des efforts qui sont faits actuellement à La Chaux-de-Fonds dans le domaine de la propagande touristique, recommande d'étendre cette action et de la porter sur le terrain régional. On pourrait conserver les guides et prospectus locaux, mais il faudrait fonder une entreprise collective pour la réclame et chercher à attire l'étranger par le Jura neuchâtelois dans son ensemble, plutôt que par telle ou telle ville. S'il vient dans l'une, il visitera l'autre aussi immanquablement. D'autre part, il serait extraordinairement important de créer un terrain de golf.

Ce ne seraient pas les endroits favorables qui manqueraient dans les pâturages. — Voilà de bonnes idées, qui mériteraient de passer le plus tôt possible dans la phase des réalisations, d'au-tant plus que le développement du tourisme dans les montagnes neuchâteloises contribuerait à atténuer les conséquences de la crise horlogère

Le mouvement touristique à Zurich. — Les résultats du mois d'avril ont dépassé cette année ceux du même mois des années précédentes. Les hôtels et les pensions ont enregistré durant ce mois 29.033 arrivées et 77.619 nuitées, au lieu de 27.823 arrivées et 77.619 nuitées, au lieu de 27.823 arrivées et 77.619 nuitées, au trout favorable aux hôtels de 1er rang, à ceux du 2me rang B et C et aux pensions, tandis que les hôtels du 2me rang A et les établissements de 3me rang accusent une légère diminution. L'occupation moyenne générale des lits a monté de 61,6 à 65,1% On a compté en avril parmi ces visiteurs 14.750 Suisses, soit un millier de moins qu'en avril 1929. Par contre, on a reçu à Zurich en avril 8550 Allemands au lieu de 6900 durant le mois correspondant de l'année précédente. Le surplus de l'accroissement du nombre des visiteurs a été fourni surtout par la Grande-Bretagne, l'Autriche, la Belgique et la France, On a enregistré notamment 1000 Franças, 550 Autrichiens, 650 Anglais, 600 Italiens et 550 Américains du Nord. Le mouvement touristique à Zurich.

Les routes sont faites pour la circulation.
Les hôteliers qui font partie des sociétés de développement ou des autorités locales ne sauraient assez veiller à empécher l'encombrement des routes, qui se produit de toutes façons et gêne parfois considérablement la circulation. Ce sont des scieries, des charrons, des maréchaux-ferrants, des mécaniciens pour autos et bicyclettes qui accaparent pour leur entreprise une bonne partie de la chaussée. Même s'ils n'occupent que les trottoirs, ce sont les piétons qui à leur tour doivent pénétrer sur la route et gêner les vélicules. Devant certains hôtels, les autos demeurent sur la voie publique pendant les repas au lieu des routes sont trop souvent laissés longtemps sur la chaussée et provoquent des accidents. Des marchés, des foires, des cortèges, des manifestations diverses ont lieu dans des rues à grant trafic au lieu d'être transportés en des endroits moins fréquentés. Aujourd'hui, la route n'est pas trop large pour la réserver entièrement à la circulation moderne de plus en plus intense.

Bibliographie porto en sensente en sense

Un Album illustré « Pro Lemano».

L'Union Romande du Tourisme (Pro Lemano) vient d'éditer un Album illustré, du plus bel effet. Sous sa couverture rigide, ornée d'un original dessin en six couleurs, il constitue un luxueux ambassadeur de nos villes et stations de la Suisse romande. Chaque région est représentée par un choix d'excellentes photographies qui donnent une idée exacte de notre pays. Une liste de nos stations, une carte géographique avec correspondances internationales, les tartis de nos hôtels, une liste de pensionnats, instituts, cliniques, des articles en anglais, allemand, italien, hollandais, etc., complètent cette artistique publication de propagande.

фетоспосносносносносносносносносносносносной **с Recettes pratiques**

Nettoyage des tonneaux. — Le meilleur moyen de nettoyer les tonneaux ayant contenu des boissons à forte odeur, comme le vermouth et les liqueurs, c'est de les exposer à la vapeur pendant au moins une demi-heure. Si l'on n'a pas la possibilité d'user de ce procédé, on peu les nettoyer par les lavages suivants: Préparer un liquide composé de 100 grammes de chlorure de calcium pour 10 litres d'eau et agiter vigoureu-sement cette solution dans le tonneau. Pour éloigner ensuite l'odeur du chlore, on lave le tonneau avec une lessive de soude, à raison d'un kg. de soude pour 10 litres d'eau. On rince enfia le tonneau avec une solution de 50 grammes d'acide sulfurique pour un litre d'eau.

VEVEY HOTEL DES TROIS ROIS

2ème ordre. Complètement rénové. Eau courante. Bains Nile direction: PAUL DROZ,

anciennement Hôtel Touring Balance, Genève





Picked at the moment of perfection

Eine Platte LIBBY'S Spargeln gibt selbst dem einfachsten Menu das vornehmste Aussehen. Verlangen Sie ausdrücklich LIBBY'S Fruchtkonserven und LIBBY'S Spargeln und achten Sie darauf, dass man Ihnen wirklich diese Marke gibt. Garantie: Blaues Dreieck auf weissem Grunde, darüber der Name LIBBY in rot.

Wenn ihr Lieferant keine LIBBY-Produkte liefern kann, so schreiben Sie eine Post-karte an "Cie Libby-Mc Neill & Libby, rue des Tanneurs 54, Antwerpen", welche Ihnen dann eine Liste der regelmässigen Importeure der unvergleichlichen LIBBY-Konserven zustellen wird.

LA CENTRALE TÉLÉPHONIQUE DE L'EXPOSITION, H.7350

IARGE DE FAIRE DES COMMISSIONS AUX VISITEURS. LES INTÉRESSÉS SONT CORDIALEMENT INVITÉS À VI-SITER CETTE INSTALLATION TÉLÉPHONIQUE, EXPLOITÉE D'APRÈS LE SYSTÈME DES CENTRALES D'HOTELS MODERNES.



Wie zu Hause fühlen

sollen sich Ihre Gäste. Das ist für Sie von grossem Vorteil. Sie tun alles, um es zu erreichen, weil Ihr geschäftlicher Erfolg davon abhängt.

So werden Sie klugerweise auch coffeinfreien Kaffee Hag auf Verlangen servieren. In je besserer Zubereitung es geschieht, desto nachhaltiger ist der Nutzen für Sie, für Ihr Unternehmen.

Jeder Kaffee Hag-Liebhaber bezahlt gerne 5 Cts. per Tasse mehr als für den gewöhnlichen Kaffee, den er der vielfach schädlichen Coffeinreizwirkungen wegen nicht verträgt und ihn daher meidet. Mit dieser Mehreinnahme bezahlen Sie zu 4/5 die Kaffeerechnung.

Die grössten Verdienstchancen und die beste Möglichkeit, das Renommé Ihres Hauses zu festigen, bietet Ihnen Kaffee Hag, der echte, hochfeine, coffeinfreie Bohnenkaffe von wirklichem Weltruf.

Verlangen Sie Spezialofferte für direkte Lieferung des Kaffee Hag, täglich frisch geröstet. Café Hag S. A. Feldmeilen

welche wir an der ZIKA (Abteilung für Spirituosen und Liqueure)

STAND No. 1803

ausstellen, sind verkäuflich. Mit näheren Détails stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung

HUGUENIN A. G. LUZERN





Eine Revolution in der Backstube

ORIGINAL-GUMPERTS-PRODUKTE

ēl. Selnau 41.17

BECO A.-G., ZÜRİCH 2, Seestrasse 321
Telephon Uto 41.34 Verlang, Sie Gratismuster. Vor Nachahmungen wird gewarnt

"KUMAG" Küchenmaschinen- u. ZÜRICH

Geschirrspülmaschinen "PRIMUS"&"PRIMETTE"

ZIKA Stand No. 1550



MAN NUR..

Hätt' ich mir doch nur schon längst einen "RE-GINA" Siphon- und Mi-neralwasserapparat an-geschäft, statt all die Jahre hindurch Tausende und Abertausende für Siphon, Limonaden, Mi-neralwasser etc. auszu-geben, ich hätte mir ein schönes Häufehen Geld und dazu viel Ärger und Unannehmlichkeiten ge-spart!

Jetzt muss unbedingt einer her, ich wart nicht länger!

SO SAGT

sich heute manch. Hotelier u. Wirt, u. mit vollem Recht, denn es lässt sich wohl nirgendos mehr einsparen alsgerade mit der, dank dem "RE G I NA" Apparat so bequemen und absolut gefahrlosen Selbst-Erzeugung von kohlensauren Getränken aller Art.

VERLANGEN SIE

heute noch unverbind-liche Offerte von

FURST & Cº ZÜRICH

Teleph.: Hottingen 50.30

National-Kassen (occ.)

verkaust mit aller Garantie. Reparaturen schnell u. zuver-lässig. Eigene Papierschnei-dere für Kassenrollen. Retour-nahme der Holzkernen bei Rollenbestellung. M. SING, Klosbachstrasse 15, Zürich. Telephon Limmat 4512.

Hotel

Handtuchstoff

Halbleinen

160 breit, schwere Qualität, per Meter Fr. 4.50 Muster franko zu Diensten. Wer Geld sparen will und gute Ware besitzen, der benütze diese Gelegenheit. Zur gelf. Abnahme empfiehlt sich höfl. B. Gantenbein-Ruf, Handlung, Grabs (St. Gall).



LEOPOLD's Küchenmaschinen-Anlagen gelten als vorbildlich, sie sparen Zeit, Arbeit und Geld.
Lieferung betriebsfertig in jeder gewünschten Zusammenstellung. Jede Maschine auch einzeln erhältlich, auf
Wunsch mit eingebautem Motor. Verlangen Sie unsere Vorschläge und Öfferten. Unsere gründlichen Fackkenntnisse und grossen Erfahrungen bieten Ihnen Gewähr für gute, zweckdienliche Lieferung.



Leopold & Cic., dont les installations aux machines culinaires marchent en tête depuis plus de 50 ans, mettent à la disposition des intéressés, qui voudront blen les consulter, leur conaisse et expérience approf, pour les guider dans le choix d'une installation moderne, économique, éfficace et hygieni

FR. LEOPOLD & CIE. S. A.

Berücksichtigt bei Euren Einkäufen stets die Inserenten der "Schweizer Hotel-Revue"

Eternit-Pflanzen-Kasten



Stapag A.G.

Stansstad

(franko Lieferg.) Gleiche Firma Verlangen Sie Prospekte.



Die Seele des Hotels ist die Küche!



Die grössten Restaurants an der

ZIK A

Wochen-Rechnungen

erleichtern die Rechnungsstellung. Sie beziehen sie am vorteilhaf-testen beim Spezial-Geschäft

Couveris Noie de semaine Rednungs-Einlagebücher

KOCH & UTINGER, CHUR

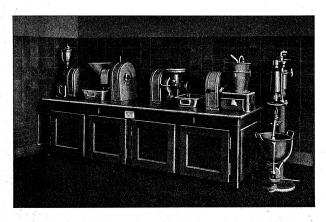
arbeiten mit den modernsten

Gasherden

Besuchen Sie diese Küchen!

Die Gasküche ist die rationelle Küche





Küchenmaschinen-Anlagen

Fachmännische Ausführung, la. Referenzen

Christen & Cº & Bern

Besuchen Sie uns an der "ZIKA" Halle I, Stand 1508

Telephon Bollwerk 5611



Kokosmatten

Extranfertigung grösserer Matten für Hotels, Grossrestaurants Kurhäuser Sanatorien etc.

Treppenstufenmatten Automatten

Führer- und Rücksitz, mit sauber eingefassten Ausschnitten für Schaltung und Handbremse; für jede Wagenmarke und Modell genau abgepasst lieferbar;

Fussmatten

REDN

BASEL

Laupenstrasse Tel. Bw. 34.33

Paul Schiller

Frauenfeld



Der flotte appetitliche Service



Hors d'oeuvre-Wagen Ditting

wid lhren Gästen imponieren. Für Sie selbst bedeutet die Anschaffung des hübschen Wagens bei Gleichheit in Grösse und Einkellen unt zirka einen Drittel des hishen übelichen Preises. Bedenken Sie nuch die Einsparung anArbeit u. Material. Dabei kommt auch der Gast, der selbst bestimmt was, und wieviel ihm behagt, auf seine Rechnung. Preise sehon von Fr. 150. - an (netto). Ein Spezial-Typ ist mit vorzäglich wirkender Kühlung ausgerüstet. Orientieren Sie sich durch meinen Spezial-Prospekt oder an der Zika Stand 1527 und im französischen Restaurant.



HOTEL - UND
WIRTSCHAFTS - EINRICHTUNGEN
RENNWEG 35 / TELEPHON: SELNAU 2766

ZÜRICH

Orfèvrerie et Service de table des Fabriques Georges Montibert et Joh. Veuillet
Lyon

MÉTAL EXTRA BLANC ARGENTÉ REMISE A NEUF DE TOUTES PIÈCES D'ORFÈVRERIE — RÉARGENTURE

GUSTAVE ZOBRIST

ARGENTEUR-ORFÈVRE MAISON FONDÉE EN COULOUVRENIÈRE 40 GENÈVE TÉLÉPHONE



Teller- und

"TORNADO"

mit rotierenden Bürsten f. Flach- u. Hohlgeschirr

Vorwasch-Maschinen "TORNADO"

Geschirrabwasch-

Maschinen

"TORNADO" und "SIMPLON"

- Neue Modelle -

Für jeden Betrieb ein vorteilhaftes Modell — Referenzen erster Häuser

Telephon: TORSIM A.-G. BERN Spezialfabrik für Geschirzabwasch-Maschinen

"SIMPLON"



ALDNACH

Bahnhofplatz Tel. 7

LAUSANNE

Rue d'Etraz 20 Tel. 22.028

FRAUENFELD

NEUCHATEL

SOLOTHURN

LUGANO

ZURICH

Steinwiesstr. Tel. H. 43.81

CHUR

SITTEN

Rue du Midi Tel. 4.61

SCHWYZ

OLTEN Römerst Tel. 7-88

BIEL

AARAU

Igelweid : Tel. 15.33



Der sichere Erfolg der Sommersaison 1930!

Die schmackhaften, preiswerten







Garien-Schirme

liefert und repariert

Leu - Luzern

Rössligasse - Passage zum Stein Verlangen Sie meinen Pracht-Katalog

Feine Walliser Weine n oder in Flaschen

Damien Antille, Besitzer Siders





Cuenin-Hüni & Cie Rohrmöbelfabrik Kirchberg (Kt. Bern) Filiale in Brugg (Aargau) Gegründet 1884. Kataloge



Bitter-Martinazzi

FERNET LUGGA

erstes Schweizer Fernet

MARTINAZZI-SYPHON-APPARAT

Mit dem Apparat von Fr. 85.— und 10 Kilo Kohlensäure erzeugen Sie 600 Liter Syphon (1—2 Cts.)

Vorführ.-Degustation St. 1783 Zika-Zürich

Sprüngli Pulver-Chocoladen

waren von jeher eine
besondere Spezialität der Marke Sprüngli.
Wir können uns als Lieferanten von Hunderten der
feinsten Confiserien und Hotels für diesen speziellen Artikel
ausweisen, Machen auch Sie einen Versuch und
verlangen Sie Muster.

Chocolats Lindt & Sprüngli Kilchberg bei Zürich

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

Besichtigen Sie während der

ZIKA-Ausstellung im Stand Nr. 1528, Halle I

vollautomatischen Kaffeemaschinen - Anlagen

Gas-, Dampf- und elektrischer Heizung der Firma

W. M. STILL & SONS, LTD., LONDON

GENERAL-VERTRETUNG:

ARDA A.-G. LAUSANNE



Johannisberg

Grossverkauf von orientalischen

Teppichen

an Hotels und Pensionen

Grosse Lager in allen Grös-sen. Übermasse für Hallen stets vorhanden. Verlangen Sie Besuch od. Offerten v. der

Teppich-Aktiengesellschaft Zürich, Gotthardstraße 25

Telephon Selnau 93.91



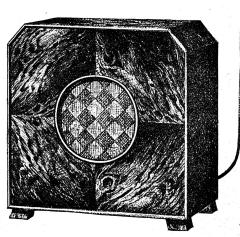


"Mocca" - Kaffeemühlen Mühlen für Café turc. Aufschnittschneide-

maschinen

Brotschneidemaschinen liefert als Spezialität

OTTO BENZ, Eidmattstr., ZÜRICH 7
oder durch bekannte Hotelküchenlieferanten



Der elektrodynamische LAUTSPRECHER

Das ideale Konzertinstrument für Hotels, Restaurants, Cafés usw. An jeden Grammophon- und Radioapparat anschliessbar, ohne Batterien, nur für Lichtnetzanschluss. Zu beziehen durch die Fachgeschäfte. Verlangen Sie Prospekte. Unverbindliche Auskunft durch die General-Vertretung für die Schweiz:

BANSI-AMMANN · Zürich2

Spezial-En gros-Haus für elektrodynamische Konzert-Anlagen, Tödistrasse 9 (beim Kursaal) - Telephon Uto 76.66 - Daselbst; Permanente Ausstellung

Naturgetreue Musik

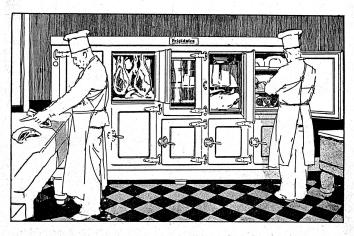
Katalog: "Unsichtbare Musik" und "Elektrodynamische Konzerte" soeben erschienen

Firma: A. Rikli-Egger, Tee-Import en gros, Frutigen

Verzolltes Schweizerlager: Frutigen Transitlager: Hamburg Freihafen Original-Kisten ab Hafen franko verzollt jede S. B. B. Station Mischungen ab Lager Frutigen - Telephon 111

Altbekanntes Tee-Spezialhaus für feine und feinste Mischungen für Hotels und Tea-Rooms

Neue elektr. Misch-, Sieb-, und Vakuum-entstaubungsanlage (800 kg Tageskapazität)



TROTZDEM ES 1,300,000 FRIGIDAIRE-BENÜTZER GIBT

und obgleich diese grosse Zahl für sich allein spricht, ziehen Sie doch vor, auf Ihr eigenes Urteil abzustellen. Bevor Sie sich ober für ein bestimmtes Kühlsystem entscheiden, erkundigen Sie sich über Figidaire und vergleichen Sie hin Punkt für Punkt mit jedem anderen. Vergleichen Sie Material und Konstruktion, beachten Sie wie sparsam, einfach und zuverlässig Frigidaire arbeitet. Sie finden bei ihm dieselbe gediegene Qualitätsarbeit, welche alle Produkte der General Motors, zu denen auch Frigidaire zählt, auszeichnet. Diese 1,300,000 Frigidaire-Benützer umfassen jede Art Betrieb vom grössten Ozeandampfer bis zur kleinsten Lebensmittelhandlung und alle sind zufrieden mit ihrer Wahl. Verlangen Sie Prospekte und nähere Angaben.

APPLICATIONS ELECTRIQUES S.A.

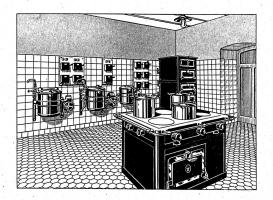
GENF: Bd Helvétique 17 ZURICH: Bahnhofstr. 58

ELEKTRISCH-AUTOMATISCHE KUHLUNG VERTRETER IN ALLEN GRÖSSEREN STÄDTEN DER SCHWEIZ

Badmann & Kleiner

Oerlikon

Spezialfabrik für den Bau elektrotherm. Apparate u. Anlagen



Elektrische Grossküchen - Anlagen

für Hotels, Pensionen und Restaurants

Elektrische Grossbäckereiöfen Elektrische Pâtisserieöfen

Elektrische Boiler jeder Grösse

Elektrische Haushaltungsherde mit Brat-Backöfen

Elektrische Heizöfen

Besichtigen Sie unseren Stand in der "ZIKA" Stand 1509, Halle I, und Apparate im Betrieb in diversen Restaurants-Küchen

Harry Witsch

An Grand-Hotel. Gardone-Riviera

Wir bitten um gefl. Zusendung einer An-zahl Ihrer grossen Prospekte "Grand Hotel Gardone-Riviera. Kosmopolitische Wande-rungen durch schöne Hotels", zur Auslage in unserem Büro und zur Ausgabe an die Kundschaft. Hochachtungsvoll

Thüringisch-Fränkisches Reise- u. Verkehrsbureau Coburg.

Herr Generaldirektor Max Hässler teille mir bei Einsendung obiger Karte mit, das die apart und künstlerisch ausgeführten Son-dertrucke meiner bekannten "Kosmopoliti-schen Wanderungen durch schöne Hotels", die im HOTEL erscheinen, allgemeinen An-klang finden, weshalb Herr Hässler eine neue Auflage bestellen wird. Mit vorzüglicher Hochachtung

Harry Nitsch



JANUAL VINE Versandgeschäft

Comestibles Telegrammadresse

Limmat 16.40-16.44

Wenn das Essen schmecken soll



muss es auch sorgfältig und richtig gewürzt sein. Die ideale Würze zur augenblicklichen Verbesserung noch nicht ganz vollkommener Suppen. Saucen, Gemüse und Salate ist

MAGGI^s

Das althewährte Küchenhilfsmittel in allen Hotel- und Restaurationsbetrieben.



garantiert reine, erstklassige Seifen:

Seifen:
Stückseifen, weisse, gelbe, grüne, melierte
Flocken mit Borax, geben rasch gute Lauge
Kochseifenmischung, spez. für Waschmaschinen

für Waschmaschinen ENKA: Laugenzusatz Schmierseifen, gelbe und weisse, 38% ju rein Spezialseifen, Seifenschup-pen, Fettlaugenmehl Handseifen; Tollettensei-fen flüssig u. in Stücken

zu billigsten Preisen, ab 50 kg franko Bahnstation

Einka<u>ufs-Centrale für</u> schweizerische

Wäscherei - Betriebe



PATES DE FOIE GRAS REAL TURTLE SOUP "ARSO"

Edouard Artzner, Strasbourg depuis 1803

"ZIKA" STAND 1593

Geschirr-Spülmaschine

isi Verirauenssache

deshalb nur

die hundersiadı bewährse



Stand Nr. 1634, Halle 5

sind im Betrieb

im Deutschen Musterrestaurant im Wiener Musterrestaurant im Italienischen Musterrestaurant bei Fa. Otto E. A. Weber, Zürich Stand Nr. 1632

K.Martin, Offenburgin Baden

gegründet 1865

Filialen in Frankfurt a. M. und Hamburg-Altona Schweiz: Alb. Storrer, Senking-Verkaufsbureau, Zürich





Die folgenden Lokale wurden möbliert von der

A.-G. MOBELFABRIK HORGEN-GLARUS IN HORGEN

Terrassen-Restaurant

Küchliwietschaft

Fischstube Deutsches Restaurant

Wiener Restaurant Schweizer Weinstube Italienisches Restaurant

Zons-Stube Brauerei-Restaurant

"Revue"-Inserate sind nie erfolglos!

Der Schlager



Die Alexanderwerk-Universal-Küchenmaschine hat eine von keiner anderen Ma-schine erreichte

Vielseitigkeit

Es können damit verarbeitet werden: Brot, Semmeln, Obst, Nüsse, Mandeln, Städt. Krankenhaus, Wunsiedel. Schokolade, Orangeat, Zitronat, Käse, Kartoffeln, Rettich, Rüben, Sellerie, Zwiebeln, Möhren usw.— und

Leistungsfähigkeit

Beispielsweise können damit in einer Stunde gerieben werden: Elwa 20—50 kg geschnitzelt oder geschnitten werden: Semmein, Brot, Obst, Käse, Nisse, Elwa 110—200 kg Hartgemiise, Weisssenmein, Brot, Obst, Käse, Nisse, elwa 10—300 kg Hartgemiise, Weisssenbern, Obst etwa 100—300 kg rohe und gekochte okartoffeln, gelbe u. rote Rüben u. dgl. Art, Sellerie, Mandeln, Haselnüsse.

Kotelküchenbetrieb!

Die Universal-Küchenmaschine Alexanderwerk" D. R. P.

Urteile aus der Praxis bestätigen es:

Klinker Gesellschaftshaus und Restaurant I. Ranges, Inh. Walter Nagler, Ham-burg, Grindelberg/Schlankreve.

dass ich mit Ihrer Universal-Küchenmaschine ausserordentlich zu-frieden bin. Es gibt fast kein Gemäse usw, welches man nicht mit Ihrer Maschine verarbeiten kann. Störungen usw, sind bis jetzt noch nicht ein-getreten, Jedenfalls kann ich die Universal-Küchenmaschine jedem Kollegen aufs wärmste empfehlen.

Wirtschaftliche Frauenschule Inselbad bei Paderborn.

riscongituche trauenschule Inselbad bei Paderborn.
Mit der Reib- und Schneidenaschine Nr. 2317 sind wir sehr gut zufrieden.
So exakt wie die Maschine schnitzelt, schneidet und reibt, kann die Hand
es bei größster Aufmerksamkeit nielt. Dazu arbeitet sie schneil, so dass für
andere wertvollere Arbeit viel Zeit gewonnen wird. Die Arbeit, die eine
Schlierin z. B. in 4 Stunden Fertigsellt, bringt die Maschine in 2 Minuten
fertig. Wir werden die Maschine allen Grossbetrieben sehr empfehlen, wo
um sile Möglichkeit gegeben wird.

..... Wir können uns unseren Betrieb ohne die Maschine nicht mehr denken.

Die Maschine ist für Hand- oder Kraftbetrieb, für Aufsteck-Küchenmotor oder mit angebautem Motor lieferbar. Verlangen Sie ausführlichen Prospekt.

Alexanderwerk A. von der Nahmer Aktien-Gesellschaft Remscheid

Unser Wasser ist kalkhaltig und hart. Und daß Unser Wasser ist kalkhaltig und hart. Und das solches Wasser keinen guten Kaffee geben kann, ist unschwer einzusehen. Eins aber hilft den Kaffee besser machen: "Weber's Carlsbader Kaffee-Zusatz"! Er macht hartes Wasser zum Kaffee-Kochen tauglicher und wertet die Bohnen besser aus. So ein Kaffee shmeckt ganz anders. Viel besser! Das ist Kaffee! Das merkt man beim zerten Schlet.

Bitte überzeugen Sie sich selbst durch eine Kost-probe auf dem

Oito E. Weber, G. m. b. H., Radebeul-Dresden Verkaufsbureau Zürich, Stampfenbachstr. 7

CHULD HAT DAS WASSER!

ZIKA-STAND Nr. 1632 • Halle 5



weil leistungsfühig

J. F. MESSERLI A. G.
Interlaken Tel. 63

Bern Bw. 38 50

FABRIKANTEN STUSSY & C. ZURICH

AKTIENGESELLSCHAFT

An die **Herren Hoteliers** der Schweiz

Versäumen Sie ja nicht an der ZIKA-Ausstellung das

Fenster der Zukunft

zu besichtigen. Dasselbe funktioniert automatisch, durch leichten Druck auf den Knopf vom Bäffet aus. Eine Erfindung von umwälzender Bedeu-tung! Im Schweizer Hotel-Restaurant wird es Ihnen gerne unverbindlich vorgeführt.

ORFÈVRERIE

PARIS DEPOT BASEL

SCHWER VERSILBERTE BE-STECKE UND TAFELGERÄTE FÜR HOTELS UND PRIVATE

" Sie a" " **ZIVA** NO: 1015, HALLE 1 STAND NO.



G E N E R A L-VERTRETER FÜR DIE SCHWEIZ

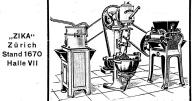


BASEL GERBERGASSE 14

R E G I O N A L V E R T R E T E R ; TH, MEYER-BUCK SOHN & Co., ZÖRICH. FERDINAND HURNI, LUZERN. TH. MEYER, BERN. MAHLER & Co., CHUR. GEBR. BANHOLZER, SOLOTHURN

JAKOB LIPS, URDORF-ZÜRICH

Spezialfabrik für Konditorei- und Hotel-Maschinen



,ZIKA" Zurich Stand 1670 Halle VII

JACOB LIPS. URDORF-ZURICH



Papiersammelkörbe

für Plätze und Parkanlager

liefert

J. Ochsner & Cie. A. G.

Kauft bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

UNFALL-

und

LEBENS-



Versicherungen aller Art schliessen Sie vorteilhaft ab bei



Schweiz. Unfall-Versich.-Gesellschaft Lebensversicherungs-Gesellschaft

in Winterthur

Die Mitglieder des Schweizer Hoteller-Vereins geniessen beim Abschlusse von Unfall- und Haftpflicht - Vers. besondere Vorteile



Generalvertretung für die ganze Schweiz

Th. Meyer-Buck Sohn & C° Zürich 1

Porzellan - Kristall - Metallware

Im Betrieb der ZIKA=Küche

Original Schwabenland's

Aufsteckmotor, fahrbar



zum

Aufstecken von Passier-, Fleischhack-, Reibmaschine, Dünklischneider, Kaffeemühle, Glacemaschine. Für die geräumige, wie für die kleine Küche geeignet

Schwabenland & Co. A.=G. Zürich

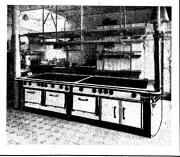
ERSTES HAUS FÜR MODERNE GROSSKÜCHEN-EINRICHTUNGEN

ZIKA: STAND 1545, HALLE II

Ißre Kücße

spricft sicf flerum, das wissen Sie aus Erfafrung. Gute Platten allein aber macfen den Ruf Ifres Hauses nicft aus, der Gast wünscht fleute außerdem

rasche Bedienung!



"PHAROS" Preßluft-Großgashe

Sīnd Sīe īn der Lage...

Stoßbetriebe müßelos zu bewältigen? Mit Ißrer Anlage Höcßstleistungen zu erzielen? Bei Hocßbetrieb rationell zu kocßen?

ZIKA-Stand 1543 A

wird Ignen in allen Sie interessierenden Punkten wegweisend sein. Besichtigen Sie dort bitte die

Sursee-Pressluft-Gasherde "Pharos" Sursee-Niederdruck-Gasapparate

in flervorragend moderner und technisch vollendeter Ausführung.

Die

Schweizer Hotelküche u. das Ital. Restaurant in der ZIKA

arbeiten mit SURSEE-Gasapparaten.

Rationalisieren auch Sie Ihre Küche mit den neuzeitlichen Apparaten der



A.G. DER OFENFABRIK SURSEE

Filialen in Zürich, Bern, Luzern, Basel, St. Gallen, Lausanne, Genf

Le fournisseur d'hôtels est en danger

d'être dépassé par la concurrence s'il ne fait pas de la publicité.

Ihr Hotel ist stets besetzt

wenn Sie in Ihren Zimmern Waschtische mit fliessendem temperiertem Wasser haben

BAMBERGER, LEROI & CO., ZÜRICH
Aktien - Gesellschaft
Fabrik sanitärer Einrichtungen



Votre hôtel sera toujours au complet

si les lavabos avec eau courante et tempérée sont installés dans toutes vos chambres

BAMBERGER, LEROI & CO., ZURICH

Société Anonyme Fabrication d'appareils sanitaires



Grösstes Schweizer Forellengeschäft

Wirth & Cie. Tel. 6

Bei Bedarf von

papieren
verlangen Sie Offerte

Maison WAP Lausanne

wo man Sie prompt und zuverlässig bedient.

Prächtige alte Ansichien der ganzen Schweiz, Trachtenbilder und andere Stiche. Billig. A. Wieland, Kunsthändler, Zürich, Paulstrasse 7, Auswahlsendungen auf Wunsch.



Hoicl-Garage braucht Rolladen oder Patent - Hartmann

braucht Rolladen oder Patent - "Hartmann" - Tore (festes Holztor z. Hochschieben). Wenn Sie eine neue Garage bauen oder eine alte modernisieren, so verlangen Sie von uns Prospekte u. Referenzen.

BIEL-BIENNE



Tennisplätze

modernster Ausführung mit Spezial-Tennismergel

Auffrischung bestehender Plätze besorgt prompt das Spezialgeschäft

E. SUTTER, Gartenbau, BASEL Lehenmattstrasse 122

Verlangen Sie bitte Offerte und Prospekte

GLEICHT DEM MANNE OHNE HEIM: NIEMAND KANN IHN FINDEN! Wir halten Lager in

Hotel-Journalen

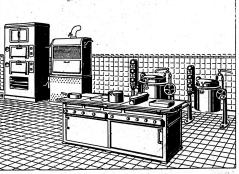
(Recettenbücher) für Pensions- und Passantenhäuser. Extra-Anfertigungen in kürzester Frist.

KOCH@UTINGER,CHUR

Taiclkunsthonig

"Wolrowe exquisit" für den soignierten Frühstückstisch. Verlangen Sie ihn bei Ihrem Grossisten od. direkt beim Fabrikanten

Salvis Grossküchen-Anlagen



ER AUF PROPAGANDA VERZICHTET

Besuchen Sie uns an der ZIKA, Stand No. 1552

SALVIS A. G. LUZERN

Elektrische

Grosskochherde Brat-Backöfen Patisserieöfen Hotelgrills Kippkessel Heisswasser-Erzeuger usw.

Prospekte und Referenzen zu Diensten