

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 50 (1941)
Heft: 41

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 25.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 41

Basel, 9. Oktober 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 41

Bâle, 9 octobre 1941

INSERTATE: Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünfzigster Jahrgang
Cinquantième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27934

Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel

Compte de chèques
postaux No. V 85

Die Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise

Referat von Herrn Ständerat J. Schmuki

Anmerkung der Redaktion: In seiner Sitzung vom 30. September behandelte der Ständerat die im Sommer zurückgestellten Vollmachtenbeschlüsse, unter denen, wie er innerlich, auch der Bundesratsbeschluss über die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe figuriert. Anlass zur erneuten Überprüfung gaben nicht die darin enthaltenen Kreditbeschlüsse, sondern die als Novum vorgesehene Ermächtigung des Volkswirtschaftsdepartementes, Verbandsvereinbarungen allgemeinverbindlich zu erklären. Herr Ständerat Schmuki referierte namens der Kommission, die dem Rat die Genehmigung des Bundesratsbeschlusses empfahl, welchem Antrag dann der Rat auch oppositionslos folgte. Der Kommissionsreferent hat sich seine Aufgabe nicht leicht gemacht. Er verarbeitete ein umfangreiches Dokumentationsmaterial und liess sich vorgängig auf das eingehendste über die Verhältnisse in der Hotellerie orientieren, so dass er mit Sachkenntnis und auf Grund weitestgehender Aktenunterlagen dem Ständerat Bericht erstatten konnte. Seine Ausführungen verdienen aus zwei Gründen einer weiteren Öffentlichkeit nähergebracht zu werden: einmal wegen ihres fachlichen Inhaltes und weil es für uns im weiteren wertvoll ist, die Stellungnahme eines dem ganzen Problem rein objektiv gegenüberstehenden Parlamentariers kennenzulernen und festzuhalten. Mit freundlicher Erlaubnis des Verfassers lassen wir nachstehend das Referat von Herrn Ständerat Schmuki folgen:

Der vorliegende Bundesratsbeschluss über die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe vom 28. Dezember 1940 bewilligt, dass der Bundesrat ermächtigt ist, die drei ganz verschiedenen Kategorien von Bestimmungen, die sich auf die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe beziehen, in drei Kategorien zu unterteilen, die früher behandelten Rechtsschutzmassnahmen finanziell zu stützen und ihren Erfolg mit weiteren wirtschaftspolitischen Massnahmen zu sichern.

I. Ein Kreditbeschluss von 6 Millionen Franken.

Der Bund hat bis heute bei seiner Hotelhilfsaktion insgesamt 11 Millionen Franken aufgewendet in Form von Subventionen an die S.H.T.G. Diese Bundesgelder hatten einen gewissenhaften und zielbestimmten Treuhänder gefunden, der damit den grossen Sanierungseffekt von 95 Millionen Schuldenabbau erreichte. Die bisherigen Gelder sind erschöpft und die Wirksamkeit der fortentwickelten Rechtsschutzmassnahmen erfordert neue Mittel. Dazu wird nun der S.H.T.G. ein neuer Betrag von 4 Millionen bewilligt, der wiederum in drei Kategorien von Bestimmungen, die sich auf die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe beziehen, in drei Kategorien zu unterteilen, die früher behandelten Rechtsschutzmassnahmen finanziell zu stützen und ihren Erfolg mit weiteren wirtschaftspolitischen Massnahmen zu sichern.

Einen zweiten Sonderkredit von 2 Millionen Franken erhält die S.H.T.G. für Überbrückungsvorschüsse, um Betriebe oder die Betriebsbereitschaft von Hotels aufrechtzuerhalten, oder neustens nun auch grundpfändlich gesicherte Steuern abzufinden. Diese Vorschüsse genossen nach der Verordnung über Schutzmassnahmen ein vorgangsreifes gesetzliches Pfandrecht für die Dauer von 15 Jahren. Es ist nicht zu zweifeln, dass die S.H.T.G. in wirtschaftlich nutzbringender Weise diese Kredite verwenden wird. Es kann sich in der jetzigen Kriegszeit für die Hotellerie nur darum handeln, durchzuhalten. Diese Durchhaltekredite sind unerlässlich, soll die Hotellerie bei einem drohenden wettbewerbsfähig sein. Dieser Kredit ist nicht angefochten und der Hoteltruhandgesellschaft auch bereits zur Verfügung gestellt.

Die schweizerische Hoteltruhandgesellschaft hat von den durch den Bund am 28. Dezember 1940 bewilligten Geldmitteln in der Höhe von 6 Millionen Franken bisher 2 Millionen bezogen, und zwar eine Million à conto des neuen Subventionsbeitrages von 4 Millionen und eine Million auf Rechnung des Kredites für vorgangsreife grundpfändlich gesicherte Vorschüsse. Die restlichen 4 Millionen müssen de facto beansprucht gelten, wenn man den effektiven Bedarf einschätzt, der sich aus der Behandlung aller bei der Hoteltruhandgesellschaft pendenden Hilfsgesuche voraussichtlich ergibt. Es darf festgelegt werden, dass auch die Gläubiger bestrebt sind, die erforderlichen Rückstellungen und Abschreibungen auf ihren dubiosen Hotelengagements zu machen und deshalb froh sind, wenn bei der Liquidation solcher Engagements dank der finanziellen Intervention der Hoteltruhandgesellschaft eine einigermaßen befriedigende Abfindungsquote herauskommt.

II. Die Geltungsdauer des BG vom 16. Oktober 1924 betr. Einschränkung der Erstellung und Erweiterung von Gasthöfen wird bis zum 31. Dezember 1941 verlängert. Auch diese Verlängerung des Hotelbauverbotes bis 31. Dezember 1941 ist unbestritten. Es ist vielmehr unbedingt zu wünschen, dass die bisherige Handhabung der Bedürfnisklausel eine strengere Praxis erfährt.

III. Art. 3 des vorliegenden BRB ermächtigt das Volkswirtschaftsdepartement, Preisordnungen und berufliche Verbandsvereinbarungen allgemeinverbindlich zu erklären.

Die Fragen, welche mit dieser Allgemeinverbindlichkeitserklärung im Zusammenhang stehen, bildeten Gegenstand einlässlicher Aussprache und Beratung im Schosse der Kommission.

Wie immer man sich zur Allgemeinverbindlichkeitserklärung von Vereinbarungen der Berufsorganisationen und Produktionsordnungen stellen mag, wird eine besondere

notbedingte Zweckmässigkeit und Dringlichkeit

dem Hotelgewerbe zuerkannt werden müssen. Diese Massnahmen sind in das ganze System staatlicher Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe hineinzustellen. Der bundesrätliche Vollmachtenbericht enthält keinerlei Erläuterungen dieser speziellen A.V.E. Sie bedeutet aber, wie der Kommissionspräsident Dr. G. Keller früher erklärt hat, eine weitgehende Präjudizierung der Allgemeinverbindlichkeitserklärung von Gesamtarbeitsverträgen. Der Sondercharakter dieser speziellen A.V.E. geht vor allem aus der vorausgehenden Klausel in Art. 3 hervor: Die A.V.E. wird nur erklärt, „soweit es zur Sicherung des Erfolges der staatlichen Hilfsmassnahmen zugunsten des Hotelgewerbes notwendig erscheint“. Damit ist aber nicht gesagt, dass die Möglichkeit der Allgemeinverbindlichkeitserklärung nur auf sanierte Hotelunternehmungen beschränkt sei. Gegenteil, das praktische Bedürfnis, speziell in bezug auf die Preisfragen, weil gerade die Aussensätze nach den gemachten Erfahrungen der sanierten Hotels wieder in eine bedrängte Situation bringen können.

Gegenüber dieser einschränkenden Klausel ist aber darauf hinzuweisen, dass der Umfang dieser A.V.E. sehr gross ist, grösser als es der Entwurf der Allgemeinverbindlichkeitserklärung von Gesamtarbeitsverträgen vorsieht. Die Allgemeinverbindlichkeitserklärung greift hier nicht nur paritätische Vereinbarungen der Berufsorganisationen, sondern auch nach Art. 2 z. Art. 3 einseitige Beschlüsse der zuständigen Berufsorganisationen — jedenfalls des Schweizer Hotelier-Vereins — über die Preisordnung. Das ist unzweifelhaft von grosser Tragweite. Die eingehenden Beratungen haben die Schwierigkeiten und das grosse Wespennest von grundsätzlichen Fragen aufgezeigt, welche in der Praxis dem Vorgesetzten sich entgegenstellen. Die schweizerische Hoteltruhandgesellschaft als beachtliche Instanz des Bundes und der Schweizer Hotelier-Verein haben sich eingehend mit dem grossen Fragenkomplex befasst. Auf Grund des uns zur Verfügung gestellten Materials konnten wir uns von den wertvollen Vorarbeiten der Berufsorganisationen überzeugen und zugleich feststellen, wie vielgestaltig die Probleme sich stellen.

Der ganze Fragenkomplex bedarf heute noch eingehender Prüfung; schliesslich wird die Praxis zeigen, nach welcher Richtung und in welchem Umfang die Massnahmen realisierbar sind und die Gesundheit eines notleidenden Wirtschaftszweiges herbeizuführen vermögen.

Ich erlaube mir, aus einem Gutachten des Institutes für Wirtschaftsforschung an der ETH von Prof. Böhler und Dr. Böhi, das knapp vor Kriegsausbruch die Wirtschaftsstruktur der Hotellerie untersuchte, folgende Feststellungen zu zitieren. Ausgehend von der starken Kostenstruktur der Hotellerie und der immer sehr stark schwankenden Ertragslage heisst es:

„In einem vorwiegend aus Mittelstandsbetrieben zusammengesetzten Wirtschaftszweig wird es auch immer schwierig sein, eine einheitliche Gesamtpolitik, die viel Zurückhaltung und Disziplin von einzelnen Betriebsleitern erfordert, durchzuführen. Bei freier Konkurrenz zwingen immer diejenigen Unternehmer, die mit den Preisen am meisten entgegenkommen und ihre dargebotenen Leistungen am meisten steigern, den andern die Geschäftspolitik auf.“

Die katastrophale Umsatzeinschrumpfung zufolge des Wegbleibens der ausländischen Gäste, die Stillelegung des Inlandverkehrs durch den

fehlenden Autotourismus, die kriegsbedingten Eingriffe in Einkauf und Verkauf, in die Wohnlichkeit der Hotels durch beschränkte Zuteilung der Brennstoffe haben Wettbewerbsverhältnisse geschaffen, welche vom allgemeinen Gesichtspunkte offensichtlich als illoyal bezeichnet werden müssen und abhelflichen Massnahmen im Gesamtinteresse rufen.

Die Preisnormierung soll die Verbindung offenkundiger Preisschleuderei und die Erziehung zu einer gesunden Kalkulation mit richtiger Einrechnung der Selbstkosten bezwecken. Als solche fallen in Betracht: die variablen Kosten der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Angestelltenlöhne, Steuern, Zins der Anlagevermögens, Abschreibungen. Dass bei der verbindlichen Preisfestsetzung äusserste Rationalisierung, sorgfältige Kalkulation und dauernde Beobachtung der Marktverhältnisse wegleitend sein müssen, ist selbstverständlich.

Die Allgemeinverbindlichkeit in Verbindung mit staatlichen Hilfeleistungen bedeutet übrigens

kein Novum

Der BB betr. staatliche Hilfeleistung für die schweizerische Stickerei-Industrie vom 13. Oktober 1922 bestimmt in Art. 3: „Der Bundesrat kann Verträge, die zwischen wirtschaftlichen Verbänden über Stichpreise oder Löhne abgeschlossen wurden für die betreffenden Erwerbsgruppen allgemein verbindlich erklären.“

Der BRB zum Schutze der schweizerischen Uhrenindustrie vom 29. Dezember 1939 enthält in Art. 4 A Abs. 4 lit. f. die bindende Verpflichtung, „... die für die konventionellen Unternehmungen ihrer Gegend geltenden Arbeitslöhne zu bezahlen“. Der BRB über die Ordnung der Arbeit in der nicht fabrikmässigen Uhrenindustrie vom 29. Dezember 1939 bestimmt in Art. 31 Abs. 3:

„Insoweit für einen Industriezweig die Löhne gesamtarbeitsvertraglich oder durch Schiedsspruch bestimmt sind, sind die auf diese Weise festgelegten Lohnsätze anzuwenden.“

Der BB über die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das schweizerische Hotelgewerbe vom 5. April 1935 bestimmt: „Der Bundesrat wird ermächtigt, die Bestimmungen eines Vertrages zwischen Berufsverbänden der Arbeitgeber und Arbeitnehmer des Hotelgewerbes über Bedienungsgelder zur allgemein verbindlichen Regelung zu erklären und die nötigen Massnahmen zu ihrer Durchführung zu treffen.“

Der in Diskussion stehende Bundesratsbeschluss für die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das schweizerische Hotelgewerbe enthält in Art. 3 lit. a die Bestimmung, „Beschlüsse der zuständigen Berufsorganisationen über die Ordnung von Preisen allgemeinverbindlich zu erklären“.

Aus der

Mannigfaltigkeit der sich stellenden Fragen

erwähnen wir:

1. Geltungsbereich.

Unterstellung nach Betriebsart und Betriebsgrösse, Einteilung (Katalogisierung der Betriebe). Was wird als Hotel bezeichnet? Werden Heime, die Drittpersonen gegen Entgelt Unterkunft gewähren, miterfasst? Regelung der Privatzimmervermietung.

Auf Grund eines eingehenden Studiums der vielgestaltigen Angelegenheit haben wir festgestellt, dass der Schweizer Hotelier-Verein während einer Reihe von Jahren zielklare Vorarbeit leistete und wertvolle Erfahrungen gesammelt hat. Das Beherbergungsgewerbe zählt ca. 7600 Betriebe der verschiedensten Gattungen: Hotel, Gasthof, Kurhaus, Hotel-Pension, Skihütte, Jugendherberge usw. Effektiv sind dem Hotelierverein ca. 60% der Gesamtbettenzahl unterstellt. Bestimmte Betriebskategorien werden vom Schweizerischen Wirtvereine erfasst.

Für eine künftige wirksame Neuordnung erachten wir als ausserordentlich wichtig, dass der Rahmen des Geltungsbereiches nicht zu eng gezogen wird. Als Kriterium sollte eine Mindestbettenzahl von 10 Betten gelten. Wird der Rahmen weiter gezogen, so stellen sich Aufgaben, bei denen eine wirksame Kontrolle beinahe unmöglich ist. Damit kann auch das angestrebte Ziel nicht erreicht werden. Eine spezielle Aufgabe bildet die Privatzimmervermietung; es handelt sich u. E. um eine Sache für sich, welche einer separaten Regelung bedarf.

2. Zuständigkeit.

Wie soll die Willensbildung erfolgen? Wer ist für die Überprüfung und Überwachung zuständig? Muss eventuell ein besonderes neutrales Organ geschaffen werden? Wir haben bereits die Tätigkeit des Hoteliervereins erwähnt, welcher über eine gutausgebaute Organisation verfügt, welche für die Fremdenverkehrswirtschaft und für die Gesamtwirtschaft bahnbrechende verdienstvolle Arbeit geleistet hat. Die paritätischen Kommissionen dieser Organisation, darunter eine gutfunktionierende Preisnormierungs-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Wäsche-, Waschmittel- und Wäschereiprobleme — Gegen übersetzte Weinpreisforderungen — Ständekongress des Schweizerischen Wirtvereins. Seite 3: Frage und Antwort — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Vorverlegung der Verdunkelung — Kleine Chronik — Saisonnotizen — Totentafel — Neue Kursbücher.

kommission, haben die sachliche Eignung ausgewiesen. Es handelt sich hier also nicht um Neuland. Wichtig ist, dass eine Verbindung mit der Berufsorganisation des Schweizerischen Wirtvereins für gemeinsame Arbeit zu gemeinsamen Zielen gefunden wird. Die bestehenden Organisationen sind u. E. in der Lage, auch in Zukunft die ihnen gestellten, erweiterten Aufgaben zu erfüllen.

3. Preispolitik.

Soll die Konstruktion eines Hotelindex zur Anpassung an die steten Änderungen der Betriebskosten versucht werden? In Betracht fällt der grosse Komplex der Leistungen aller Art, sowohl in bezug auf die Mahlzeiten als auch in bezug auf die vielen Nebenleistungen.

Das Ziel der angestrebten Neuordnung geht dahin, einer offensichtlich und allgemein erkannten Schleuderpolitik zu begegnen; es sollen ungesunde Schleuderpreise bekämpft werden, welche eigentlich nur auf die Kosten der Gläubiger gehen. Auch hier betreten wir nicht Neuland. Ich nannte die Preisnormierungskommission des Schweizer Hotelier-Vereins, welche nicht nach starren Regeln, sondern unter Beachtung der lokalen und regionalen Verhältnisse ihre Tätigkeit ausübt. Die Allgemeinverbindlichkeit soll die Minimalpreise betreffen. Diese Minimalpreise sollen den wirklichen und ausgewiesenen Gestehungskosten angepasst werden.

Das sind nur einige Andeutungen, welche mit den vorliegenden Bestimmungen im Zusammenhang stehen und stellen weder eine vollständige Beleuchtung noch weniger eine umfassende Abklärung der zahlreichen zum Teil ungelösten Fragen dar. Unabgeklärt erscheinen uns die Fragen betr.

Überwachung und Strafsanktionen

Wer hat die Einhaltung der Tarifforderung bei den vielen Umgehungsmöglichkeiten zu kontrollieren? Der vorliegende Beschluss enthält die Bestimmung: „Das eidg. Volkswirtschaftsdepartement stellt die zur Einhaltung der allgemeinverbindlichen Beschlüsse und Vereinbarungen erforderlichen Vorschriften, Sanktionen und Strafbestimmungen auf.“

Es muss als Mangel bezeichnet werden, dass die Bestimmungen zur Einhaltung der A.V.E., Sanktionen und Strafbestimmungen, nicht im Rechtsrat stehen, sondern lediglich auf den Verwaltungsweg gewiesen werden. Das entzieht sich alles der Gesetzmässigkeit. Nach einem vorliegenden Entwurf des Schweizer Hotelier-Vereins zur Ordnung der Preise sollen einer zentralen Preisnormierungskommission Strafkompetenzen zukommen. In Rücksicht auf die in der Kommission geäußerten Bedenken hat Herr Bundesrat Dr. Stampfli die Erklärung abgegeben, dass das Volkswirtschaftsdepartement die Bestimmungen über Strafen und Sanktionen vor deren Inkraftsetzung den Vollmachtenkommissionen unterbreiten werde.

Auf Grund unserer Untersuchungen gestatten wir uns in bezug auf das Strafwesen und die Strafsanktionen einige Bemerkungen: Im Minimalpreisregulativ der Schweizer Hotelier-Vereins vom Jahre 1935 sind für die angeschlossenen Mitglieder für Verfehlungen gegen das Minimalpreisregulativ und gegen Beschlüsse der Delegiertenversammlung sowie des Zentralvorstandes Strafsanktionen, u. a. Geldbussen bis auf Fr. 1000.—, vorgesehen — also rein privatrechtliche Konventionalstrafen. Diese Strafsanktionen waren aber nicht wirksam; der Hotelierverein hat wohl Preiskontrollen, welche die Inspektion ausüben. Aber jedes Mitglied hatte jederzeit die Möglichkeit, durch Austritt aus dem Verband sich der Verpflichtung zu entziehen. — Das war auch ein Hauptgrund, warum der Arbeitsvertrag vom Jahre 1919 scheiterte. — Es ist kein Geheimnis, dass trotz regionaler und territorialer Anpassung nur eine Minderzahl der dem Schweizer Hotelier-Verein angeschlossenen Betriebe den Preisvorschriften (Minimalpreise) getreulich nachlebt. Es ist dies eine unerfreuliche Tatsache. Dazu kommt die bereits betonte Preispolitik der Outsider.

Wir stellen uns die Organisation so vor, dass die Kontrolle den Berufsverbänden, evtl. paritätischen Kommissionen überlassen wird. Wir haben ja Leute aus den verschiedenen Branchen, welche über die nötigen Erfahrungen verfügen.

Was die Strafkompetenzen anbetrifft, bin ich persönlich der Auffassung, dass Widerhandlungen gegen die Allgemeinverbindlichkeit in der Hotellerie von unabhängigen Instanzen zu beur-

teilen sind: Nach dem Bundesbeschluss über die Allgemeinverbindlichkeit von Gesamtarbeitsverträgen, der letzte Woche Gegenstand der Beratung war, ist die Verfolgung und Beurteilung von Zuwiderhandlungen Sache der Kantone.

Gemäss Bundesratsbeschluss vom 1. September 1939 erfolgt die Beurteilung von Widerhandlungen gegen kriegswirtschaftliche Vorschriften des Bundes durch besondere strafrechtliche Kommissionen. Wir haben 7 solche Kommissionen mit territorialer Zuständigkeit. Daneben besteht eine Rekurskommission. Die Bestellung einer besonderen Strafrechtskommission, wie es als wünschbar da es sich um Fachgebiete handelt; eine einheitliche Praxis würde dadurch garantiert. Hingegen könnten Rekursfälle der ordentlichen Rekurskommission übertragen werden.

Dadurch dürfte ein Missbrauch der Sanktionen und Strafbestimmungen ausgeschlossen sein.

Wenn der Geltungsbereich im praktischen Rahmen gehalten wird, wenn es sich nur um die Einhaltung der Minimalpreise handelt, wenn eine wirksame Fachkontrolle geschaffen wird, dann glauben wir, dass der Zweck der Sicherung der wirtschaftspolitischen Massnahmen erreichbar ist. Wir wollen nicht übergangen und ausdrücklich betonen, es handelt sich um eine Ermächtigung gegenüber offenbaren Missbräuchen einzuschreiten.

Der vorliegende Bundesratsbeschluss eröffnet

ein weiteres Gebiet für die Allgemeinverbindlichkeitserklärung

Art. 3 lit. b bestimmt:

„Verbindungen zwischen den Berufsverbänden der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer des Hotelgewerbes über die Regelung von je besonders betreffenden Berufsangelegenheiten.“

Der Wortlaut schafft einen breiten Rahmen und ermöglicht speziell die Allgemeinverbindlichkeit in bezug auf Lohn- und Salärfragen.

Wie bereits ausgeführt, bringt die neue Trinkgeldordnung gleichzeitig eine Regelung der Grundlöhne für eine Reihe von Personalkategorien. Weitere verbindliche Regelungen auf dem Gebiete der Lohnregelung fallen z. Z. nicht in Betracht. In der Kommissionsberatung wurde speziell darauf hingewiesen, dass der Gesamtarbeitsvertrag, der nach dem Kriege zwischen dem schweizerischen Hotelierverein und der Union Helvetia zustande gekommen war, nach Ablauf seiner zweijährigen Gültigkeitsdauer wie-

der fallen gelassen werden musste, da er in der Praxis nicht durchführbar war.

Für die weitere Ordnung sind vorgesehen: Die Fragen des Arbeitsnachweises. Eine Ordnung in dieser Richtung ist notwendig in Rücksicht auf die grosse Zersplitterung durch die vielen Stellenvermittlungsbüros, durch welche die stellensuchenden Angestellten nicht selten ausgenutzt werden, ferner die Fragen des Arbeitsbuches, der Eignungsprüfungen, der Förderung des qualifizierten Nachwuchses usw. Die Ruhezeiten haben bereits durch das BG über die wöchentliche Ruhezeit ihre abschliessende Ordnung gefunden.

Der Geschäftsbericht der schweizerischen Hoteliergewerkschaft vom Jahre 1940 erklärt in der Aussicht genommen Allgemeinverbindlichkeit: „Dem Hotelgewerbe wird seitens der Behörden dergehalten in vertrauensvoller Weise Gelegenheit geboten, konkrete Aufgaben von weittragender Bedeutung durch vermehrte Selbsthilfe auf der Grundlage beruflicher Solidarität eigenständig zu lösen. Es steht zu hoffen, dass dieser Versuch die gewünschten Ergebnisse zeitigen wird.“

Trotz den grossen Bedenken und dem Komplex ungelöster Fragen und den im Gesichtsfeld liegenden grossen Schwierigkeiten wurde

in der Kommission

ein Antrag auf Nichtgenehmigung von Art. 3 nicht gestellt.

Es bestand Übereinstimmung, dass der Bundesrat ermächtigt werden müsste, gegenüber offenbaren Missbräuchen einzuschreiten. Die Kommission hat schliesslich mit 6 gegen 2 Stimmen beschlossen, die Genehmigung des Beschlusses zu beantragen. Mit Zustimmung des Departementes wurde allerdings der Vorbehalt gemacht, auf die Angelegenheit zurückzukommen, sofern die Massnahmen sich nicht bewähren sollten. Es handelt sich schliesslich bei den durch Art. 3 geschaffenen Massnahmen um eine Ermächtigung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes dem die Kommission auch in diesen Belangen ihr volles Vertrauen bekundet.

Zum Schlusse meiner Betrachtungen gebe ich der Hoffnung Ausdruck, dass die in Aussicht genommenen Massnahmen mithelfen möchten, der schweizerischen Hotelindustrie wirksame Hilfe zu bringen und diese einer neuen Ära der gesunden Entwicklung und eigenständigen Entfaltung entgegenzuführen. Im Namen der Kommission beantrage ich Genehmigung des vorliegenden Bundesratsbeschlusses.

bei mittelmässig beschmutzter Wäsche: 1 kg Trockenwäsche auf 12 Liter Trommelinhalt; bei stark beschmutzter Wäsche (Küchenwäsche): 1 kg Trockenwäsche auf 14–15 Liter Trommelinhalt.

Dies entspricht ungefähr folgender gefühlsmässiger Füllung: Mit Trockenwäsche kann die Waschtrommel ohne weiteres voll beschickt werden; nach der Benetzung fällt das Waschgut ungefähr auf das halbe Volumen zusammen. Mit nasser Wäsche ist die Trommel gut zur Hälfte zu füllen.

Bleichmittel sind minimal zu dosieren und nur dort anzuwenden, wo ein Bleichen unumgänglich ist. Wird mit Sauerstoff (Perborat) gebleicht, so genügen für hartes Wasser 70 g pro 100 Liter Lauge. Bei Weichwasser sollten 30 g mit Rücksicht auf die Faserschonung nicht überschritten werden. Zusätze von Stabilisatoren erhöhen die Bleichwirkung und setzen den Faserangriff wesentlich herab. Für Bleichprozesse mit Chlor gilt als Norm 0,2–0,3 g Aktivchlor pro Liter Bleichlauge. Das Bleichen mit Chlor (Javelle-Wasser) ist weniger gefährlich für das Fasergut, als angenommen wird, sofern das Bleichen richtig durchgeführt wird. Richtig bleichen mit Javelle heisst bei tiefer Temperatur bleichen (nicht über 25°). Ferner muss darauf geachtet werden, dass die zu bleichenden Wäschestücke in der Lauge untergetaucht sind, also nicht mit der Luft in Berührung kommen. Nach dem Bleichen ist das Gewebe kalt zu spülen und zu entchloren. Letzteres geschieht dadurch, dass man die Wäschestücke entweder in einem Antichlorbad behandelt, oder in einer Lauge, die sauerstoffabgebende Körper enthält, zum Beispiel Natriumperborat. Bei der Entchlörung steigert man die Temperatur langsam auf 50–60°. Vergleichlich mit sauerstoffhaltigen Bleichmitteln ist die Bleichkraft von Javelle-Wasser höher.

Zwischenspülungen zwischen den verschiedenen Waschlagen sind, ganz besonders beim Arbeiten mit Hartwasser, unratsam, da sie einen Niederfall des Schmutzes auf das Waschgut zur Folge haben können.

Die dritte Phase des Waschprozesses, das Spülen der Wäsche, ist für den Ausfall des Waschgutes ebenfalls von grosser Bedeutung. Das erste und zweite Spülwasser sollen heiss, jedoch nicht reichlich genommen werden, die übrigen lauwarm und kalt, jedoch mit reichlich Wasser. Wird mit Weichwasser gearbeitet, so gilt als Regel, dass man den ganzen Waschprozess von Beginn bis zum mit dem dritten Spülung mit Weichwasser durchführen soll. Wird mit hartem Wasser gearbeitet, so ist dem ersten heissen Spülwasser etwas Soda beizufügen, noch besser eignet sich Calgon. Zwecks Schonung des Waschgutes soll die Dauer der Spülgänge kurz bemessen sein. Für den ersten Spülgang genügen 5, für die übrigen sogar 3–4 Minuten.

Über die Wiederverwendung gebrauchter Laugen ist, folgendes zu sagen: Beim Waschen in modernen Waschmaschinen ist nach den früher erwähnten Daten die Waschmittelmenge nur so stark dosiert, dass die Seife praktisch restlos ausgenutzt wird, also keine wesentlichen Wascheigenschaften mehr besitzt. Hier ist von einer mehrmaligen Verwendung der Lauge abzuraten. Hingegen kann sie, besonders heute, wo Schmierseife je länger je weniger erhältlich ist, noch gute Dienste leisten zum Putzen von Böden etc. Beim Kochfassen liegt der Fall insofern etwas anders, als hier das Verhältnis von Lauge zu Wäsche ein ungünstigeres ist. In der Maschine rechnet man auf ein Kilo Trockenwäsche 4–5 Liter Waschlauge, im Waschlauge kommen auf 1 kg Trockenwäsche rund 10 Liter Lauge. Entsprechend dieser grösseren Laugenmenge im Waschlauge liegt also eine grössere Waschmittelmenge vor, und deshalb ist es hier zulässig, die Lauge noch ein zweites, eventuell sogar drittes Mal zu verwenden, indem man jeweils noch 1/2 bis die Hälfte der ursprünglichen Waschmittelmenge beifügt. Bei Zugabe von Frischwasser zu einer gebrauchten Lauge ist aber auf alle Fälle darauf zu achten, dass das Frischwasser vor dem Zufügen mit etwas Soda enthärtet wird.

Wäsche-, Waschmittel- und Wäscherei-Probleme

(II)

Waschmethoden

Eine genaue Waschmethode, die Allgemein-gültigkeit hat, lässt sich nicht aufstellen, da sie abhängig ist von einer ganzen Reihe von Faktoren, wie zum Beispiel Faserart, Zusammensetzung des Wassers, Art der zur Verfügung stehenden Waschmittel, Beschmutzungsgrad der Wäsche, maschinelle Einrichtungen der Wäscherei etc. Immerhin lässt sich eine Reihe von Grundregeln aufstellen, die nachfolgend kurz zusammengefasst sind.

Im Waschprozess (im folgenden ist in erster Linie Weisswäsche gemeint) sind 3 Phasen zu unterscheiden: das Vorbehandeln der Wäsche, das eigentliche Waschen und das Spülen.

In der heutigen fettarmen Zeit ist auf die Vorbehandlung des Waschgutes grosser Wert zu legen, wobei man allgemein ohne Seife auskommt. Durch richtige Vorbehandlung des Waschgutes lässt sich bereits ein grosser Teil des Schmutzes entfernen, sodass die eigentliche Waschlauge mit weniger Seife belastet wird und entsprechend weniger Seife benötigt. Die erste Behandlung der Wäsche hat bei tiefer Temperatur zu erfolgen (bei hoher Temperatur werden gewisse Flecken eingebrannt). Zu dieser Vorbehandlung zählt das Vorspülen der Wäsche in der Maschine mit reinem oder sodahaltigen Wasser. Auch das Einweichen der Wäsche gehört hierher. Dadurch lassen sich bereits die wasser-, resp. alkalischen Verunreinigungen entfernen. Wo moderne Wäscherei-Einrichtungen zur Verfügung stehen, geht man allgemein so vor, dass man die Wäsche während 5 Minuten mit reichlich kaltem Wasser in der Maschine durchspült, dann das Wasser ablaufen lässt und anschliessend mit dem eigentlichen Waschgang beginnt.

Das Waschen kann bei wenig schmutziger Wäsche in einer einzigen Lauge durchgeführt werden, bei stärker beschmutzter Wäsche hingegen ist es ratsam, einen Vorwaschgang einzuschalten, also in zwei oder sogar mehr Laugen zu arbeiten (zum Beispiel bei Küchenwäsche).

Für den Vorwaschgang genügt in der Regel ein blosses Sodabad, wobei man mit rund 300 g calcinierter Soda pro 100 Liter Wasser arbeitet. Man steigert die Temperatur während ca. 15 Minuten auf 40–50° C, lässt dann ablaufen und setzt ohne Zwischenspülung gleich mit Warmwasser die eigentliche Waschlauge an. Eine gute Waschlauge soll pro 100 Liter rund 300 g calcinierte Soda und 250–300 g Fettsäure von Seife enthalten. Die Seifemenge hat sich dem Beschmutzungsgrad des Waschgutes anzupassen. Wird mit Soda vorgewaschen, so bleibt rund die Hälfte der zugegebenen Sodamengen nach dem Abflauen der Vorwaschlauge im Waschgut; für den Hauptwaschgang ist also nur noch die halbe Menge Soda zu verwenden.

Beispiel für einen Waschgang im Einlaugenverfahren

(100 Liter Lauge, resp. 25 kg Trockenwäsche)

1. Vorspülen der Wäsche mit reichlich kaltem Wasser in der Maschine während 5 Minuten, dann Wasser ablaufen lassen.
2. Frischwasser, 300 g Soda, 360 g Seifenflocken 70%ig = 250 g Fettsäure = 250 Einheiten plus Bleichmittel, falls solche nötig sind; aufheizen auf 80–85°.
3. Spülen.

*) Siehe auch Nr. 37 der Hotel-Revue.

Beispiel für einen Waschgang mit Vorwaschen

1. Vorspülen (wie vorstehend)
2. Frischwasser, 300 g Soda, Temperatur steigern auf 40–50° ca. 15 Minuten, dann ablaufen lassen;
3. warmes Frischwasser, 150 g Soda, 360 g Seifenflocken, aufheizen auf 80–85°;
4. Spülen.

Wird statt mit Seifenflocken mit einem sodahaltigen Waschpulver gewaschen, so ist dessen Sodagehalt zu berücksichtigen. Handelt es sich um ein 30%iges Waschpulver, so sind davon fast 800 g zu nehmen (=250 g Fettsäure), andererseits aber nur wenig Soda, da das Waschpulver bereits eine grössere Menge Soda enthält. Steht kein Weichwasser zur Verfügung, so ist die Soda stets wenigstens 5 Minuten vor der Seife ins Sasser zu geben, und zwar zusätzlich zu den oben erwähnten Mengen noch die Menge, die zur Zerstörung der Wasserhärte dient. Die besten Resultate erhält man, wenn man die Wäsche mit Soda allein ca. 15 Minuten unter leichtem Aufwärmen behandelt und dann erst die Seife zusetzt. Bei sodareichen, also seifenarmen Waschpulvern wird oft angenommen, dass man darin enthaltene Soda der Wassereinhärtung geachtet werde. Das ist ein Irrtum. Die Seife reagiert bedeutend rascher mit dem Kalk des Wassers, als die Soda. Somit wird die wenige Seife, die im Waschmittel enthalten ist, zerstört, bevor die Soda zur Wirkung kommt. Auch hier ist also vorherige Sodazugabe zum Wasser erforderlich.

Was die Auswahl der Waschmittel betrifft, ist für Grossbetriebe die Kombination von calcinierter Soda und Seifenflocken, resp. Seifenpulvern vorteilhaft, weil man hier die Möglichkeit hat, je nach Art des Waschgutes das Verhältnis von Soda zu Seife entsprechend zu verschieben. Zudem stellt sich der Waschprozess auf dieser Basis am billigsten. Bei fertigen Waschpulvern ist man an die gelieferte Zusammensetzung gebunden und kommt allgemein auf höhere Waschmittelkosten. Die Selbstdosierung von Soda und Seife setzt allerdings zuverlässiges Wäscherei-Personal voraus. Die Dauer des Kochprozesses soll nicht allzu lang ausgedehnt werden. Nachdem man 40–50° C erreicht hat, genügt allgemein ein Weiterlaufen der Maschine während 5–10 Minuten, vorausgesetzt, dass die Vorbehandlung der Wäsche richtig durchgeführt wurde. Dies gilt sogar für Küchenwäsche.

Zum Waschen in der Maschine genügt eine geringe Laugenmenge, die rund dem 4–fachen Gewicht der Trockenwäsche entspricht. Der Laugenstand in der Waschmaschine spielt bezüglich Reinigungseffekt und Faserschonung eine wichtige Rolle. In jenen Phasen des Waschprozesses, wo Schaum vorhanden ist, ist mit tiefem Laugenstand zu arbeiten (10–15 cm über dem tiefsten Punkt der Innentrommel). In diesen Phasen, wo kein Schaum vorhanden ist, ist der Wasserstand entsprechend hoch zu wählen. Vorgespült wird also mit reichlich Wasser; dasselbe gilt auch für die letzten Spülgänge, während man bei der eigentlichen Waschlauge und beim ersten Spülwasser (das bei richtigem Arbeiten noch etwas schäumt) mit tiefem Laugenstand auskommt.

Die Beschickung der Maschine mit Seife ist genau zu dosieren. Ist die Seifemenge zu klein, so ist der Waschprozess unrationell; ist sie zu gross, so lässt der Ausfall der Wäsche zu wünschen übrig. Als beste Beschickung gilt:

Aus den Verbänden

Gegen übersetzte Weinpreisforderungen

Der Schweiz. Weinhändlerverband hat es als notwendig erachtet, eine ausserordentliche Generalversammlung einzuberufen, um die Frage der diesjährigen Übernahme der Weinernten der Westschweiz, Ostschweiz und des Tessins zu besprechen. Diese am 2. Oktober stattgefundene und aus allen Landes- teilen stark besuchte Versammlung stellte fest, dass die von der Weinproduzenten für die Übernahme des neuen Weines genannten Preise unter keinen Umständen angenommen werden können. Die in der Westschweiz geäußerten Preisforderungen stehen insbesondere in keinem Verhältnis zu den in Aussicht stehenden durchschnittlichen grossen Ernteerträgen, indem durch deren Annahme die Produktionskosten um ein Mehrfaches gedeckt würden. Andererseits aber müsste die Annahme der geäußerten Produzentenpreise zu einer Erhöhung der Verkaufs- und Ausschankpreise führen, die für die Weinkonsumenten in Rücksicht auf die stark erhöhten Lebenskosten untragbar wäre und eine Lahmlegung des Absatzes der Schweizerweine zur Folge hätte. Die Generalversammlung des Schweiz. Weinhändlerverbandes hat sich ohne weiteres bereit erklärt, den Weinproduzenten in voller Berücksichtigung ihrer Lage einen gerechten und tragbaren Preis zu bezahlen. Sie kann aber niemals Preisforderungen zustimmen, die durch die tatsächlichen Verhältnisse nicht gerechtfertigt sind und teilweise auch als spekulativ bezeichnet werden müssen. Nach wie vor wird der Schweiz. Weinhändlerverband alles tun, um den Absatz der einheimischen Weinernte zu erleichtern; er kann diese Aufgabe aber nur erfüllen, wenn auch seitens der zuständigen Behörden und der Produzentenorganisationen den gegenwärtigen wirtschaftlichen Verhältnissen und insbesondere der schwierigen Lage der Konsumenten Rechnung getragen wird.

Städtekonferenz des Schweizerischen Wirtvereins

Im Schosse einer Konferenz seiner Städte-sektionen, die am 30. September in Olten unter dem Vorsitz von Zentralpräsident Herzog statt-



Todes-Anzeige

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

Frau Wwe.

B. Baumgartner - Schulthess

Hotel Schweizerhof, Baden

am 22. September nach kurzer Krankheit im Alter von 69 Jahren sanft entschlafen ist.

Wir bitten Sie, dem verstorbenen Mitglied ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Wieviel Einheiten pro Kilo Wäsche sind nach den vorstehend geschilderten Waschverfahren nötig? Beim Waschen in einer modernen Maschine genügen 100 Liter Lauge zum Waschen in rund 25 kg Wäsche. Da zur Bereitung von 100 Liter Lauge 250–300 Einheiten nötig sind, ergibt sich somit pro Kilogramm Wäsche eine Einheitszahl von 10–15. Diese Zahl ist allerdings nicht mehr zu unterschätzen, da sonst das Seife- gut Schaden leiden könnte und der Reinigungs- grad des Waschgutes unbefriedigend wäre.

Während sich die obigen Ausführungen in erster Linie auf Weisswäsche beziehen, mögen nachfolgend noch einige grundlegende Angaben über das Waschen von Feinwäsche in der Waschmaschine (Wolle, Seide, Kunstfaser) folgen. Wie bereits bemerkt wurde, handelt es sich bei diesen Gewebarten um solche, die gegen mechanische Einflüsse sehr empfindlich sind, ferner zum Teil gegen höhere Alkalikonzentrationen und Temperaturen. Auf alle diese Momente ist im Waschprozess Rücksicht zu nehmen. Wenn dies der Fall ist, so können auch diese Gewebe ohne Bedenken in der Waschmaschine gewaschen werden. Die mechanische Schonung erreicht man dadurch, dass man stets mit hohem Flottstand arbeitet. Ferner ist darauf zu achten, dass die Maschine nur dann in Bewegung gesetzt wird, wenn der notwendige Flottstand tatsächlich vorliegt. Beim Füllen mit Wasser und Lauge, resp. Entleeren, ist die Maschine also stets abzustellen. Ferner sind die Laufräder der Maschine auf ein Minimum zu beschränken. Bei Wollwäsche kommt man beispielsweise zu guten Resultaten, wenn man das Waschgut ca. 5 Minuten in der Waschlauge rotieren lässt, dann die Maschine 10–15 Minuten anhält und schliesslich nochmals 5–10 Minuten laufen lässt. Auch die Spülgänge sind kurz zu wählen.

Was die Waschmittel betrifft, ist speziell bei Wolle und Seide darauf zu achten, dass keine hohen Alkalimengen zur Anwendung kommen. Fein- und Weisswäschewaschprozesse eignen sich sowohl für neutrale als auch für saure Seife (beim Vorliegen schmutziger Wäsche Zusatz von etwas Ammoniak), bei Hartwasser sind die neuzeitlichen, kalkbeständigen Waschmittel unbedingt vorzuziehen. Hat man gemischte Gewebe (Baumwolle-Zellwolle-Mischung etc.) zu waschen, so hat sich der Waschprozess stets nach dem schwächeren Fasermaterial zu richten.

Land, nahm der Schweizerische Wirtverein erneut zu den dringenden Tagesfragen des schweizerischen Gastgewerbes Stellung.

Unter den Beratungen der Ständedelegierten kommt der Bekämpfung der für den kommenden dritten Kriegswinter vorgesehenen Regelung über die neuen Öffnungs- und Schliessungszeiten der Gastbetriebe besondere Bedeutung zu. Die Verfügung Nr. 14 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. August 1941 bringt gegenüber dem Vorjahr verschiedene Verschlechterungen, die sich für das Gastgewerbe nicht nur als unangenehm, sondern die auch mit dem Zwecke der Brennstoffersparnis nicht das geringste zu tun haben.

Dass das schweizerische Gastgewerbe unter den Auswirkungen der Lebensmittelrationierung in allen ihren Formen schwersten wirtschaftlichen Belastungsproben ausgesetzt wird, ist eine unbestrittene Tatsache. Unter den auf diesem Gebiete gepflegten Beratungen sei lediglich das Postulat nach einer baldmöglichen Wiederholung der Abgabe zusätzlicher Mahlzeitencoupons erwähnt.

Nach eingehenden Referaten über die Preisentwicklung auf Lebensmitteln erwies sich für die Delegierten eine Erhöhung der Konsumationspreise um 10% als unerlässlich, und es wurde die Vereinsleitung mit der Einreichung entsprechender Gesuche an die eidgenössischen Behörden beauftragt.

Zur bevorstehenden Neuordnung der Autorenerrechte für musikalische Aufführungen verurteilt der schweizerische Wirtstand die bei der Beratung von Vorentwürfen vertraglicher Vereinbarungen zutage tretenden Tendenzen, entgegen dem Willen des Gesetzgebers, die bisherigen Leistungen der Gastbetriebe erhöhen zu wollen.



**5min
abdrücken**

heisst **Superhermit** sparen!

SUPERHERMIT & Co.

2800, Schaffhausen, Lössli-Strasse 2, Telefon 3 23 24

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 209: **Verschiedenheit der Waren-umsatzsteuer-Sätze.** Der eine meiner Lieferanten berechnet mir 2 1/2% Umsatzsteuer, der andere 2% und einer sogar 3%. Wie verhält es sich damit? Kann auf Faktoren, die vor dem 1. Oktober 1941 ausgestellt, aber noch nicht bezahlt sind, auch die Umsatzsteuer berechnet werden?

Antwort: Wie wir bereits schon in Nr. 32 und 40 der Hotel-Revue bekanntgaben, beträgt die Umsatzsteuer 2 Prozent bei Detaillieferungen; 2 1/2 Prozent bei Engroslieferungen und beim Eigenverbrauch bestimmter (nicht steuerfreier) Lebensmittel und Waren des täglichen Gebrauchs wie Ess- und Trinkwaren (ausgenommen alkoholische Getränke), Seifen und Waschmittel; 3 Prozent bei den sonstigen Engroslieferungen.

Die Verschiedenheit der Steuersätze für Detail- und Engroslieferungen trägt der Spanne zwischen Detail- und Engrospreisen Rechnung. Durch Belastung des niedrigen Engrospreises mit 2 1/2 oder 3 Prozent wird durchschnittlich ungefähr die gleiche Belastung einer bestimmten Ware erreicht, gleichgültig ob sie Gegenstand eines Engros- oder Detailsatzes bildet, nämlich eine Belastung von annähernd 2 Prozent des Detailverkaufspreises.

Die Überwälzung der Steuer erfolgt grundsätzlich auf den Konsumenten, jedoch können Lieferanten und Abnehmer privatrechtlich eine andere Lösung wählen. Es wird vielleicht sogar Lieferanten geben, die auf eine Überwälzung verzichten.

Was den Beginn der Steuerpflicht anbetrifft, so wird die Steuer ab 1. Oktober 1941 geschuldet; sie wird dagegen nicht geschuldet für Warenlieferungen, die vor dem 1. Oktober ausgeführt wurden und für welche der Lieferant vor diesem Datum Rechnung gestellt hat. Grundsätzlich ist somit die Steuer nicht geschuldet, sofern sowohl die Ausführung der Lieferung als auch die Rechnungsstellung vor dem 1. Oktober 1941 erfolgt sind.

Nach diesen Grundsätzen richtet sich auch die Berechtigung zur Überwälzung der Steuer auf den Abnehmer. Es kommt also nicht auf die Bezahlung der gestellten Rechnung an.

Frage Nr. 210: **Beschränkte Abgabe von Kaffee und Tee im Hotel.** Die Herabsetzung der Kaffeebezugsquote zwingt mich, wie jeden anderen Kaffeebezug, um fast die Hälfte einzuschränken. Um mit dem mir zur Verfügung stehenden Quantum auszukommen, sah ich mich veranlasst, den Kaffeeausschank zeitlich einzuschränken. Dabei bin ich so vorgegangen, dass ich nach 9 Uhr abends keinen Kaffee und nach halb elf Uhr auch keinen Tee mehr serviere. Diese Regelung hat mir von Seiten verschiedener Gäste Vorhalte eingebracht, die erklären, sie empfänden dieses Vorgehen als eine Schikane und einen ungebührlichen Zwang, nach den angegebenen Abendstunden andere Getränke als Kaffee und Tee zu konsumieren. Es würde mich nun interessieren, ihre und vielleicht auch die Ansicht von Kollegen zu hören.

Antwort: Nach den geltenden Bezugsquoten, die auf den Jahresverbrauch von 1938 abstellen, muss tatsächlich eine Einsparung von 40% auf Kaffee und von 28% auf Tee erzielt werden. Sowohl in unserem Blatte als auch im Referate unserer wirtschaftlichen Beratungsstelle an der Delegiertenversammlung sind die verschiedenen Möglichkeiten, diese zwangsläufig bedingten Einsparungen zu verwirklichen, aufgezeigt worden. Bei diesen Gelegenheiten wurden neben der Streckung der Kaffeevorräte durch eine gewisse Verdünnung des Getränkes, durch feineres Ausmahlen der Bohnen und eventuelle Mitverwendung eines zweiten Abgusses, ferner durch Begrenzung des Ausschankquantität auch die Einschränkung der Kaffeeabgabe an die Gäste in Vorschlag gebracht, wie sie nun offenbar von Ihnen praktiziert wird. Wenn alle Mittel der Einsparung erschöpft sind, so ist eine zeitliche Einengung des Kaffee- oder Teeausschanks leider nicht mehr zu umgehen sein, wenn der

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Höchstpreise für frische Inlandeier

In Abänderung der Verfügung Nr. 528 C vom 19. September 1941 hat die Eidg. Preiskontrollstelle Verfügung Nr. 528 D erlassen, aus der wir u. a. folgendes entnehmen:

1. Ab Montag, den 6. Oktober 1941 gelten — getrennt nach ausgesprochen ländlichen und städtischen bzw. halbstädtischen Verkaufsplätzen — für frische Inlandeier nachstehende Netto-Höchstpreise in Rappen pro Ei:

A. Ländliche Gebiete:

Bei Verkauf durch:	an Grossverbraucher*)	an Konsumenten
	franko ab Hof	ab Hof
Produzenten	26	27
Sammelgenossensch.	27	28
u. Aufkäufer/Händler	28	29
Detailisten	—	29

Diese Preise verstehen sich einschliesslich Warenumsatzsteuer.

*) Für Lieferungen an Grossverbraucher, die in bezug auf Warenumsatzsteuer Grossisten sind, stellt sich der Abgabepreis 1/2 Rp. niedriger.

B. Städtische und halbstädtische Gebiete:

Bei Verkauf durch:	an Grossverbraucher*)	an Konsumenten
	franko ab Hof	ab Hof
Produzenten	27	29
Sammelgenossensch.	29	31
u. Aufkäufer/Händler	30	31
Importeure (Eierhändler)	30	31
Detailisten	—	31

Diese Preise verstehen sich einschliesslich Warenumsatzsteuer.

*) Für Lieferungen an Grossverbraucher, die in bezug auf Warenumsatzsteuer Grossisten sind, stellt sich der Abgabepreis 1/2 Rp. niedriger.

Soweit der Detailhandel Rabatte bzw. Rückvergütungen gewährt, dürfen die vorgenannten Detailhöchstpreise von 28 Rp., 29 Rp. bzw. 31 Rp. entsprechend erhöht werden — derart, dass sich nach Abzug des Rabattes bzw. der Rückvergütung äusserstfalls der höchstzulässige Nettopreis ergibt.

II. In Berggebieten über 1000 m Höhe kann sowohl von Produzenten wie vom Händler der ortsübliche Zuschlag verlangt werden (maximal 2 Rp. pro Ei). Der Detailverkauf über dem allgemein gültigen Höchstpreis ist jedoch nur in den betreffenden Berggebieten zulässig.

einzelne Betrieb nicht riskieren will, jenen bereits einige Tage vor Monatsende das gesamte Monatsquantum aufgebraucht zu haben. Der Gast muss ja aus eigener Erfahrung als Bezüger der Lebensmittel- oder der Mahlzeitenkarte wissen, wie es um die Versorgungslage im allgemeinen und um diejenige für Kaffee und Tee bestellt ist. Er wird sich daher der Einsicht, dass sich auch der Hotelier in einer Zwangslage befindet und daher eine Anpassung an die Verhältnisse suchen muss, wohl kaum verschliessen können. Da und dort besteht freilich noch die irrtümliche Meinung, als könne der Hotelier beim Warenbezug auch weiterhin aus dem Vollen schöpfen. Wenn Sie die Gäste deshalb über die strengen Rationierungsvorschriften orientieren, die für die kollektiven Haushaltungen gelten, so sollten die Reklamationen schlussendlich doch verstummen. Schließlich ist es auch für den Gast wichtig, dass wenigstens der Kaffeeausschank für das Frühstück während des ganzen Monats vorab gesichert bleibt. Hoffentlich geben diese Ausführungen Anlass, dass sich noch einige Mitglieder in dieser Sache zum Worte melden.

III. Die zuständigen kantonalen Behörden sind berechtigt, den durch diese Verfügung festgesetzten Höchstpreis für den Detailverkauf bei Vorliegen besonderer Verhältnisse im Einvernehmen mit der eidg. Preiskontrollstelle angemessen herabzusetzen. Sie haben in diesem Fall für die umfassende Bekanntgabe des durch sie festgesetzten tieferen Höchstpreises zu sorgen.

Für die Käscrationierung massgebende Warenliste

(Aufgestellt von der Sektion für Milch und Milchprodukte des Kriegsernährungsamtes.)

Wertigkeitsgruppe	Käsesorte	Rationierungsausweise für 100 gr. Käse berechneten zum Bezüge von
-------------------	-----------	---

1. **Vollfette Hart- und Halbhartkäse** 100 g
(mindestens 45% Fett in der Trockenmasse)
Emmentaler, Greyzer, Sbrinz, Spälschnitt, Saanenkäse u. a.

Bergkäse aller Art

Appenzeler, Bagnes und alle übrigen Walliserkäse, Bündner Bergkäse, Glarnerlandkäse, Piora, Maggia und alle übrigen Tessenkäse, Urnerbodenkäse u. a. m.

Halbhart- und weiche Schnittkäse

Beaumont, Bellelay (Tête de moine), Bel Paese, Bôle Suisse, Brotkäse und Kugelkäse (nach Holländerart), Edamer, Gorgonzola, Rothkäse, Stangenkäse, Tilsiter u. a. m.

2. **3/4- und halbfette Hart- und Rundkäse** 150 g
(25—44% Fett in der Trockenmasse)
Parmesan und alle übrigen Hart- und Halbhartkäse mit einem Fettgehalt von 25—44% in der Trockenmasse.

3. **1/4fette und magere Hart- und Halbhartkäse** 200 g
(weniger als 25% Fett in der Trockenmasse)

Alle Hart- und Halbhartkäse mit weniger als 25% in der Trockenmasse.

4. **Vollfette Schachtel- oder Blockkäse** 112 1/2 g
(Schachtelkäse)
(Fettgehalt mindestens 45% in der Trockenmasse)

Alle im Handel erhältlichen Schachtelkäse sowie Mischungen von vollfetttem Schmelzkäse mit Kräuterkäse, Weichkäse oder Schinken (Streichkäse) usw.

5. **Halb- und viertelfette Schachtel- oder Blockkäse** 150 g
(Schmelzkäse)
(weniger als 45% Fettgehalt in der Trockenmasse)

Alle im Handel erhältlichen Schachtelkäse sowie Mischungen von Schmelzkäse mit Kräuterkäse, Weichkäse oder Schinken (Streichkäse) usw.

6. **Weichkäse** 150 g
(jeder Art und jeder Fettgehaltes, hergestellt aus Frischmilch)

Arenberger, Brie, Brie-Frais, Camembert, Gervais, Limburger, Münster, Petit-Suisse, Reblochon, Romadour, Roquefort, Rütli-Schibbi, Strela, Thunerstern, Tommes, Yoghurtkäse, Vacherin fribourgeois u. a. m.

7. **Vacherin du Mont d'Or** 200 g
(Verkauft nur in den Monaten Oktober bis Januar gestättet)

8. **Vollmilchquark** 200 g
(mindestens 40% Fett in der Trockenmasse zirka 25% Trockenmasse)

9. **Magermilchquark** 400 g
Mischungen von Magermilchquark mit nicht rationierten Produkten (Schabziger usw.) werden nach Massgabe des Quarkzusatzes bewertet. Zum Beispiel: Rationierungsausweise für 100 g Käse berechneten zum Bezüge von 800 g Ziegerquark (50% Magerquark und 50% Schabziger).

10. **Käsewürze**
2 Tuben Käsewürze à 125 g 250 g
oder 1 Dose Käsewürze à 255 g 255 g

Höchstpreise für Blut und Leberwürste und Lieferungen an das Gastgewerbe

In Nummer 39 der Hotel-Revue veröffentlichten wir die Verfügung der Eidgenössischen Preiskontrollstelle über die Höchstpreise für Blut- und Leberwürste. Da sich die festgelegten Ansätze auf Detailhöchstpreise beziehen und in der Verfügung für Lieferungen an das Gastgewerbe keine besonderen Bestimmungen enthalten sind, war zu befürchten, dass für das Gastgewerbe ebenfalls diese Detailhöchstpreise zur Verrechnung kommen würden. Um nun diese Angelegenheit abzuklären, wandte sich unsere wirtschaftliche Beratungsstelle an die Eidg. Preiskontrollstelle, welche dann in der Folge an die Verbände der Metzgerschaft direkte Weisungen erteilte. Sie lautet:

„Um jedes Missverständnis zum vornherein auszuschalten, bitten wir Sie, die Ihnen angeschlossenen Verbände darauf aufmerksam zu machen, dass die in der Verfügung Nr. 547 vom 20. September 1941 festgesetzten Höchstpreise für Blut- und Leberwürste, selbstverständlich als Detailhöchstpreise zu betrachten sind und dass den Grossverbrauchern, wie Hotels, Restaurants und Pensionen, auf diesen Preisen, die bisher gewährten Rabatte einzuräumen sind. Wir haben mit Absicht davon abgesehen, besondere Höchstpreise für Abgabe an solche Betriebe festzusetzen, aus der Erwägung, dass die Grosszügerrabatte bisher von Ort zu Ort und je nach dem bezogenen Quantum verschieden wären, sodass uns eine Vereinheitlichung dieser Rabatte vorläufig unzweckmässig erscheint.“

Jetzt Blumenkohl einkaufen

Zur Zeit hat sich in den meisten Gegenden des Landes ein Überangebot an Blumenkohl entwickelt. Um eine rationelle Verwertung der Ernte zu erwirken, erlässt das Eidg. Kriegsernährungsamt an die Bevölkerung einen Aufruf, in den nächsten Tagen durch Einkauf von Blumenkohl mitzuhelfen, den Absatz zu fördern. Auf allen Märkten sind die Preise, entsprechend der Zunahme des Angebotes, herabgesetzt worden.

Ein reiches Weinjahr

Der Gesamttrag der diesjährigen Schweizer Weinernte wird auf rund 85—90 Millionen Liter geschätzt (Vorjahr 46,2 Millionen Liter). Auf die wichtigsten Produktionsgebiete entfallen: Wallis 20—22 Millionen Liter (Vorjahr 18 Mill.), Waadt 28—30 Millionen (Vorjahr 9,6 Mill.), Genf 7 Millionen, Neuenburg 5—6 Millionen, Ostschweiz 6 Millionen und Tessin 10 Millionen Liter.

Zur Warenumsatzsteuer

Um die gegenwärtigen Preise für frische und eingesottene Butter und alle Käsesorten wie auch Schachtelkäse beibehalten zu können, hat der Bundesrat beschlossen, es sei auf diese Lebensmittel bis zum 1. Februar 1942 die Warenumsatzsteuer nicht zu erheben.

BARACK



Deux grandes spécialités hongroises:

EAU DE VIE et LIQUEUR D'ABRICOTS

en bouteilles et cruchons d'origine des Distilleries Municipales de KESZMET (Hongrie)
En vente dans toutes les bonnes maisons de vins et liqueurs
ou à défaut à l'Agence générale pour la Suisse:
O.E. TRITZEN, IMPORT., TÉL. 251 30, GENÈVE

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenloses Prospekt mit Inhaltsverzeichnis über meine bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT
SCHÖNENWERD Telefon 3 13 73

Per sofort zu vermieten

infolge Todesfall, zu äusserst günstigen Bedingungen

Hotel-Restaurant

an prächtiger Lage, beliebter Ausflugsort des Basler Publikums. Gute Rendite ausserordentlich. Einnahmen unter Chiffre H. T. 2418 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch, der die Handelschule gut absolviert hat, sucht Stelle in erstklassigem Hotel, wo ihm die Gelegenheit geboten wird, sich in alle

Bureauarbeiten
gründlich einzuarbeiten. Offerten unter Chiffre Z.G. 3471 an Mosse Annoncen, Zürich.

Christoffle

CHRISTOFFLE hat sich durch Erzeugung unerreichter Qualitäten in

versilberten Bestecken und Tafelgeräten

seit über 100 Jahren einen Weltruf erworben.

DIE CHRISTOFFLE-ZWEIFABRIK IN PÉSEUX-NEUCHÂTEL

dient ihren Kunden ausserdem durch Ausführung aller Art

Reparaturen u. Wiederver Silberungen des abgenutzten Hotel-Silbers jeder Provenienz, unter ausdrücklicher Garantie und zu massigsten Preisen.

Verlangen Sie unverbindl. Offerte od. Vertreterbesuch.

Wir kaufen
alte Bestecke, Kannen, Schüsseln etc. in **echt Silber**
zu den höchsten Tagespreisen. Verlangen Sie unsere Offerte.

Inhaber der Handelsbewilligung.

Ein außergewöhnlich billiges

Möbel-Angebot

sind Möbel-Pflöster 3 Spar-Aussteuern samt Bettinahl

zu Fr. 1000.— netto
zu Fr. 1150.— netto
zu Fr. 1500.— netto

In diesen wohlfürigen Aussteuern sind inbegriffen:

1. Doppelschlafzimmer
2. Bettinahl samt Federzeug
3. Wohn-Eßzimmer samt Schlafcouch
4. Radiolisch, Blumenmöbel

Schweizer A-B

Vergleichen Sie überall Auch Sie werden feststellen, daß Möbel-Pflöster 3 Spar-Aussteuern unerreicht sind. Postkarte genügt und schon morgen erhalten Sie per Post unverbindlich die detaillierten Gratis-Prospekte über diese einzigartigen Spar-Aussteuern!

Nur gegen bar — dafür billig!

Möbel-Pflöster A.-G.

Basel Zürich Bern
Mühl, Rheinbrücke Walchplatz Schanzstrasse 1
Suhr, Fabrik der Möbel-Vertriebs AG.

SCHINDLER-AUFZÜGE

MOTOREN

GERAUSCHLOS ZUVERLÄSSIG DAUERHAFT

SCHINDLER & LUZERN
AUFZÜGE & ELEKTROMOTORENFABRIK

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für die Reception, Dolmetscherdienst, Unterricht, Raschen und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Stadthotel sucht

gewandte, bestempfohlene

2. Buffetdame

Offerten mit Gehaltsansprüchen, Photo und Zeugnisakopie unter Chiffre B. D. 2435 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, tüchtiger Kellner

sucht Stelle in Hotel, Restaurant, Bar od. Dancing.

Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre A. P. 2438 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Liquidation

Grosses Assortiment

Tische, Lackstühle, Hängemöbel, Korbmöbel, Schränke, Matratzen, Chaiselongues etc.

Hotel Adler Grindelwald.

Vorverlegung der Verdunkelung am 10. Oktober

Von amtlicher Seite wird mitgeteilt:
Auf Vorschlag des Bundesrates und im Einvernehmen mit diesem hat der General als Folge der Einführung der Winterzeit den Beginn der Verdunkelung von 23 auf 22 Uhr vorverlegt. Die Verdunkelung dauert bis 5 Uhr.
Diese Massnahmen treten in Kraft in der Nacht vom Freitag, den 10. auf Samstag, den 11. Oktober, und haben bis auf weiteres Gültigkeit.

Kleine Chronik

Neuer Zunftwirt

Ab 1. November übernimmt Herr Paul Bigler die Gérance des bekannten Zunfthauses zur Safran in Zürich. Der neue Zunftwirt behält aber die bisher innegehabte Direktion des Sporthotels Kurhaus, Bergün, bei. Unsere besten Wünsche begleiten ihn nach seinem neuen Zürcher Wirkungskreis.

Pachtübernahme

Herr Reto Badrutt, langjähriger Leiter der Chesa Veglia in St. Moritz, hat, wie wir vernahmen, das Hotel Merkur in Arosa pachtweise übernommen. Wir wünschen dem tüchtigen Hotelier und Restaurateur in seinem neuen Wirkungskreis vollen Erfolg.

Handänderung

An der amtlichen Steigerung ging das Hotel Kurhaus Abendberg bei Interlaken um den Betrag von Fr. 51.000.— an Herrn J. Rebmann, alt Notar in Wallisellen, über. Die Grundbuchschätzung betrug Fr. 142.000.—, die amtliche Schätzung Fr. 65.000.—.

Bad Ragaz

Der Verwaltungsrat der A.-G. der Bad- und Kuranstalten in Ragaz hat beschlossen, das Neubad in Paracelsus-Bad umzutauften.

Saisonnotizen

Zur Bündner Sommer-Saison 1941

Obwohl das statistische Halbjahr erst am 30. September 1941 zu Ende geht, kann heute schon mit Genugtuung festgestellt werden, dass die Sommer-Saison 1941 einen guten Verlauf genommen hat. Das für die gleiche Zeitspanne errechnete Ergebnis des Jahres 1940 (899.675 Logiernächte), wurde im laufenden Jahre durch 1.048.806 Logiernächte (21,65%) übertroffen. Ein Rückblick vermittelt uns folgendes Bild: Im Krisenjahr 1938, als die Zureise aus dem Ausland bereits zu wünschen übrig liess, notierte Graubünden für die gleichen Kalendermonate = 1.560.760

Übernachtungen; im Jahre 1930 = 2013.630 (1941 = 1.094.866).
An diesen Resultaten war und ist die Schweiz zerkübelt wie folgt beteiligt:

1930	792.894	Logiernächte
1938	966.402	"
1940	704.920	"
1941	912.706	"

Das totale Versiegen des Auslandsverkehrs stellt unsere Hotellerie und die am Fremdenverkehr interessierten Transportanstalten vor schwere Aufgaben, umso mehr nehmen wir mit Genugtuung zur Kenntnis, dass die Schweizergäste so zahlreich erschienen sind.

Von einer befriedigenden Saison können wir natürlich nur in relativem Sinne sprechen, denn bekanntlich haben viele Hotels, namentlich diejenigen der höheren Preiskategorien, ihre Tore geschlossen, was zusammen mit der stark in Erscheinung tretenden Spartenverzehrung der Gäste und der fortschreitenden Teuerung eine Rendite geradezu verunmöglicht.

Auf jedes der 3440 Hotelbetten in Graubünden entfielen im Durchschnitt 31,7 Logiernächte; im Verlauf von 160 Tagen wäre demnach jedes Hotelbett nur 31,7 mal besetzt worden (20%). Wir müssen aber auch hier berücksichtigen, dass ein Großteil der Logiernächte auf die in der obigen Bettenzahl nicht eingeschlossenen Privat-Logis entfallen, sodass der letzte Quotient sich stark verschlimmern würde.

Totentafel

Frau Baumgartner-Schulthess †

Dieser Tage verstarb in Baden Frau Bertha Baumgartner-Schulthess zum „Schweizerhof“ nach kurzer Krankheit im Alter von 69 Jahren. Mit ihr ging eine Geschäftsfrau von dannen, welcher die Wahrung guter schweizerischer Hotelkultur inneres Bedürfnis war. An der Seite ihres früh verstorbenen Mannes und hernach ihres Sohnes und ihrer Tochter hat sie ihrem Hause den guten Ruf gewahrt und gemein. Gleich einer Mutter war sie um ihre Gäste besorgt, nahm Anteil an ihren Breiten und Sorgen und schuf so im „Schweizerhof“ den Geist einer familiären Gastlichkeit. In all den Jahren hat Frau Baumgartner auch schwere Sorgen tragen müssen. Es waren die Jahre, da unsere Hotellerie unter einer schweren Krise litt. Sie hat aber immer tapfer durchgehalten und ihren Kindern einen geschätzten Betrieb hinterlassen. Wir entbieten den Hinterlassenen aufrichtige Teilnahme.

L. Breitschmid †

Herr Leone Breitschmid, alt Hotelier, dessen hundertsten Geburtstag wir vor einigen Wochen melden konnten, hat nun Ende September sein Erdenwallen vollendet und ist sanft in die Ewigkeit hintütersgeschwunden. Seine erfolgreiche Laufbahn vom Küchenburschen in einem Badener Hotel bis zum Direktor und späteren Besitzer des international bekannten oberitalienischen Grand Hotel in Bellagio, nahe der Schweizer Grenze, wurde bereits im Geburts-

tagsartikel näher gewürdigt. Wenn dem Verstorbenen Italien auch zu seiner zweiten Heimat geworden ist, in der er seine Erde auch in Ruhe gefunden hat, so hing er doch mit einer rührenden Anhänglichkeit an der Schweiz und an seiner Vaterstadt Wohlen, mit der ihn bis zuletzt eng persönliche Beziehungen verbanden. Herr Breitschmid hat für unser Land und für den Hotelierstand im Auslande Ehre eingelegt. Er wird beiderseits der Grenze im besten Andenken bleiben.

O. Rammelmeyer †

Vorletzte Woche starb im Alter von 83 Jahren Herr Otto Rammelmeyer-Schönlän in Sarnen, der Begründer der dortigen bekannten Kuranstalt Friedenfels. Der Verstorbene, der schon vor der Jahrhundertwende nach der Schweiz kam, war ursprünglich Architekt und Kunstmaler und betätigte sich auf diesen Gebieten zuerst in Wien, Strassburg, Köln und Buenos Aires. Zwischenhinein waren langjährige Studienreisen durch südliche Länder unternommen, von denen der Weltbummler stets eine reiche Ernte an Bildern und Zeichnungen heimbrachte. Daneben interessierte er sich immer für die Hygiene und Kräuterheilkunde. Er entsagte seinem ursprünglichen Beruf, der ihn zuletzt als Professor an das Winterthurer Technikum gebracht hatte und gründete in Sarnen die Kuranstalt, die heute noch mit bestem Erfolg von seinem Sohne, unserem Mitglied, Herr Dr. med. R. Rammelmeyer geleitet und betreut wird. Den Lebensabend verbrachte Vater Rammelmeyer im Tessin, wo er sich naturphilosophischen Problemen widmete. Eine beträchtliche Zahl wissenschaftlicher Abhandlungen legen Zeugnis ab für die dortige fruchtbare Arbeit während seiner letzten Lebensjahre. Der Trauerfamilie entbieten wir aufrichtige Teilnahme.

Neue Kursbücher

Das amtliche Kursbuch, herausgegeben von der Generaldirektion der Schweizerischen Bundesbahnen, ist für den 6. Oktober 1941 in Kraft tretenden Winterabschnitt des Jahresfahrplanes 1941/42 wieder in praktischem Taschenformat erschienen. Es enthält in übersichtlicher Anordnung sämtliche Eisenbahn-, Schiffs- und Postverbindungen der Schweiz. Dem amtlichen Kursbuch ist ein Verzeichnis der Personalfahrpreise beigegeben, das die Taxen von über 60 privaten Transportanstalten, ferner solche von über 500 wichtigeren Relationen enthält.

Der Verkaufspreis dieses vollständigen Reiseführers, der an allen Bahn- und den meisten Postschaltern, ferner bei den Bahnhof- und anderen Buchhandlungen erhältlich ist, beträgt Fr. 2.—.

Eine vierfarbige Übersichtskarte zum Kursbuch kann zum Preise von 30 Rappen ebenfalls an den Schaltern bezogen werden.

Blitzfahrplan. Verlag Orell Füssli, Zürich. Jeder muss und will heute sparen; aber den neuen Fahrplan muss er sich leisten, denn die Bundesbahnen haben 10 000 Zugkilometer ausgeschaltet.

Namentlich fallen Früh- und Spätzüge, sowie sonst schwach benutzte Kurse aus. Basel-Zürich hat z. B. drei Schnellzüge weniger! Will man also unliebsame Überraschungen vermeiden, so kaufe man den roten „Blitz“, mit dem man ein genau orientiertes Reisebureau ständig zur Hand hat. Ausser durch sein bekannt praktisches System empfiehlt er sich namentlich auch durch Tabellen, die für stark befahrene Lokalstrecken Sonderzusammenstellungen sämtlicher Züge bringen. Sehr geschätzt wird das Verzeichnis mit dem fast 3000 Umfängen, das zugleich über die Art des Beförderungsmittels und den Tarifkilometer, Art des Beförderungsmittels und den Fahrzeiten Auskunft gibt. Dadurch dient der „Blitz“ namentlich dem beruflich Reisenden, der grosse Spesenrechnungen aufstellen muss. — Er ist zum alten Preis von Fr. 1.50 in den Buchhandlungen und Papeterien, an Bahnhöfen und Kiosken erhältlich.

Bürkli. Schweizer Kursbuch, Verlag Gebr. Fretz & G. Zürich, Fr. 2.—. Alle, die viel reisen finden im „Bürkli“ eines der besten und zugleich das älteste der Schweiz. Kursbücher, das sich für ihre Bedürfnisse besonders gut eignet. Seine Vorzüge sind: grösstmögliche Vollständigkeit, bewährte Zuverlässigkeit, die bei den vielen einschneidenden Änderungen des kommenden Winterfahrplanes besonders zu schätzen ist, äusserst handliches Format und die praktische Einteilung, welche rasche Orientierung ermöglicht. Dazu kommt der saubere Druck von durchwegs neuem Letzermaterial und die Neuerung der seitlichen Führungslinien, welche die Übersichtlichkeit verbessern und das Verwechseln von Stationsnamen auch bei raschem Lesen vermeiden.

„Guide Gassmann.“ Das handliche schweizerische Kursbuch, der bekannte „Guide Gassmann“, ist auf den Fahrplanwechsel hin wieder erschienen. Auf ein verblüffend kleines Format konzentriert, enthält es sämtliche Kurse der Bundesbahnen, Nebenbahnen und Schiffsverbindungen der Schweiz. Die neuen internationalen Zuganschlüsse haben für unser gesamtes Bahnnetz weitgreifende Änderungen des bisherigen Fahrplans zur Folge gehabt, weshalb niemand ohne den neuen Fahrplan auskommen wird. Als Spezialität des „Guide Gassmann“ sei das Spezialregister für die einzelnen Städte und Ortschaften erwähnt, das eine sofortige Orientierung über die direkten Anschlussstellen ermöglicht. Die Ausgabe mit dem Spezialregister für 90 verschiedene Städte und Ortschaften kostet 90 Rp., gebunden, ohne Register 80 Rp., broschiert 70 Rappen. Der „Guide Gassmann“ ist bei allen Einnehmerien, Kiosken und Buchhandlungen, sowie beim Verlag Ch. Gassmann, Biel, erhältlich.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi (im Militär)

NEUCHÂTEL CHÂTENAY
la marque des bons hôtels...

Stellen-Anzeiger N° 41
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate Mitglieder Nichtmitglieder
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet berechnet Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.—
Jede unterbrechende Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
Mehrzellen werden pro Insertion mit je 50 Gs. jährlich berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Gesucht per 1. November Zimmermädchen, servicekundig, sowie jüngere versierte Köchin. Offerten mit Zeugniskopien an Chiffre 1180.

Gesucht per sofort Anfangs- oder Servier- oder Saal- und Restaurationslehrtöchter. Ferner Küchen-Hausbursche. Beide etwas französisch sprechend. Hotel du Mont-Blanc, Morges, Genfersee. (1191)

Kellerbursche für Grossrestaurant in Jahrestelle gesucht. Offerten mit Angabe des Alters, Zeugnisschriften, Gehaltsansprüche und Photo unter Chiffre 1188.

Pâtissier-Conditier für feines Restaurant gesucht. Nur bestempfohlene Bewerber wollen Zeugnisschriften, Gehaltsansprüche und Photo einsenden unter Chiffre 1189.

Restaurationsköchin, tüchtige, selbständige, per 1. November gesucht. Jahrestelle, Lohn Fr. 150.—. Gasthof zum Bären, Birsfelden bei Basel, Tel. 23 94. (1187)

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Gts. Zuschlag. Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.— Fr. 4.—
Jede unterbrechende Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.—
Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorauszahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzelinserate an Postfachbureau V Kanto 85, Ausland per Mandat.
Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Hotellerstöchter, tüchtig u. zuverlässig, sucht Vertrauensposten als Stütze des Patrons in Winterkurort oder Stadt. Bescheidene Ansprüche. Offerten unter Chiffre 20.

Junge, kaufm. Angestellte mit Handelsdiplom und Bureaupraxis sucht Saison- oder Jahrestelle zur Ausbildung als Hotelkassierin, wo gleich Gelegenheit zur Erlernung der franz. Sprache geboten ist. Offerten unter Chiffre 15.

Sekretär-Kassier, mit Erfahrung in der Mechanik, 27 J., tüchtig deutsch, französisch, deutsch, englisch, romanisch und etwas ital. sprechend, mit la Referenzen, sucht passende Jahres- oder Saisonstelle. Chiffre 3

Salle & Restaurant

Barmaid, 26jährig, gut präsentierend, gewandte Mixerin, mit la Zeugnissen, sucht Saisonstelle. Chiffre 23

Bureau- oder Kassierin, mit besten Referenzen, sucht Vertrauensposten Saison- oder Jahrestelle in erstklassigem Haus. Off. unter Chiffre 971

Restaurationsstöchter, tüchtige, sucht Stelle für Wintersaison in gutes Haus oder Tee-Room. Offerten unter Chiffre 28

Restaurationsstöchter, tüchtig, sprachkundig, sucht Stelle für sofort oder Wintersaison. Offerten unter Chiffre 29

Saal- und Restaurantköchin, sprachkundig, sucht Saison- oder Jahrestelle. Chiffre 983

Topf- und Kochstöchter, gediegene, an exaktes Arbeiten gewöhnt, deutsch, französisch, und etwas englisch sprechend, sucht Stelle als Saalköchin in großes Hotel-Pension. Gute Zeugnisse und Photo vorhanden. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 24

Cuisine & Office

Aalköchin, 34 Jahre alt, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht extremst niedrig, auch Winter- oder Jahres-Engagement Eintritt ab 1. Dez. möglich. Offerten unter Chiffre 987

Aalköchin, tüchtiger, ledig, sehr solid, anerkannter Ökonom, sucht Stelle in Hotel, Restaurant oder Klinik. Bestmögliche Zeugnisse und Referenzen zu Händen. Offerten unter Chiffre 983

Chef de cuisine, erste Kraft, 40 Jahre, tüchtig, sparsam, sucht Saison- oder Jahrestelle in mittleren oder grösseren Küchen. la Referenzen des In- und Auslandes. Zeitgemässes Ansuchen. Chiffre 21

Chef de partie, 27 Jahre alt, mit ersten Referenzen, sucht Jahres- oder Saison-Engagement als Sautier, Gardemanger, evtl. Chef de cuisine. Offerten mit Lohnangebot einreichen unter Chiffre 26

Chefköchin, solid, sparsam, mit guten Referenzen, sucht passendes Engagement. Offerten unter Chiffre 13

Gouvernante-Economat, capable et très recommandée, cherche place de confiance, entrée de suite ou à convenir. Offerte sous Chiffre 14

Koch, junger, tüchtiger, sparsam, in allen Teilen gut bewandert, sucht Saison- oder Jahrestelle. Offerten unter Chiffre 12

Koch-Pâtissier, Auslandschweizer, 44 Jahre, tüchtig, erfahren, welcher Saison in erstkl. Gd. Hotel im B.O. gemacht hat, sucht ab 1. Okt. Jahres- evtl. Saisonstelle. Chiffre 946

Kochlehrling in der Schweiz gesucht von jungling, der die Real- und Sekundarschule absolviert hat. Offerten unter Chiffre 19

Köchin, 25jährige, gelernte, sucht Saison- oder Jahrestelle. Eintritt Anfang Nov. oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre 27

Küchenchef, 33 Jahre alt, mit In- und Auslandspraxis, in allen Teilen versiert, guter Ökonom, sucht passenden Posten, evtl. als Stütze. Chiffre 281

Küchenchef-Aalköchin, guter Restaurateur, 34 Jahre alt, in allen Fächern einer sorgfältigen Küche bewandert, sowie diät., pâtisserie- und entreprenskundig, sucht per sofort evtl. später Saison- oder Jahrestelle. Referenzen stehen zu Diensten. Offerten einreichen unter Chiffre 11

Pâtissier-Aide de cuisine, tüchtiger, sucht Jahres-, Saison- oder Aushilfsstelle in Hotel oder Restaurationsbetrieb. Offerten unter Chiffre 16

Etage & Lingerie

Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen, sucht Winter- oder Saisonstelle in geborgenen Haus, auch Herbstaushilfe oder Pensionat Haus Stadt würde angenommen. Offerten einreichen an F. M. Fischerstr. 8, Luzern. (1000)

Loge, Lift & Omnibus

Aalköchin oder Nachtpfortier, evtl. auch Etage, sucht bei sofortigem Eintritt gute Jahres- evtl. Saisonstelle. Offerten einreichen unter Chiffre 5

Concierge-Conducteur oder Conducteur, 35 Jahre alt, 4 Sprachen, mit la Referenzen, sucht Winterengagement oder Jahresstelle. Eintritt 15. November oder später. Offerten einreichen unter Chiffre 18

Conducteur, 29 J. alt, in erstkl. Hotel März-November tätig, sucht Winterengagement als Conducteur, Concierge oder Nachtkoncierge. Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch. Offerten unter Chiffre 994

Bains, Cave & Jardin

Bademeisterin-Masseuse, junge, tüchtige, deutsch und franz. sprechend, sucht Stellung, sucht als Arzt Offerten unter Chiffre 28

Divers

Hausbeamtin, sprachkundig, mit dem Hotelbetrieb vertraut, sucht Saison- oder Jahrestelle als Gouvernante. Offerten unter Chiffre 995

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27938

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienste

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

- 9700 Lingerie-Gouvernante, Wintersaison, erstkl. Hotel, Arosa

9701 Zimmermädchen, Lingeriemäddchen, sofort, mittl. Hotel, Engelberg

9703 Officiemädchen, Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Ostschweiz

9704 Hausmädchen, Zimmermädchen, Officiemädchen, Hotel 60 Betten, Genfersee

9708 Barmaid, Saalköchin, Zimmermädchen, Officiemädchen, Glätterin, Officebursche, Eigenportier, Wintersaison, mittl. Hotel, B.O. Haus-Küchenbursche, Officiemädchen, sofort, mittl. Hotel, Solothurn

9722 Volontaire de salle, pas en dessous de 17 ans, hötel 60 lits, lac Léman

9725 Officebursche (evtl. Anfänger), Saalköchin, Kellner-Volontär, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz

9728 Glätzer, Hausmädchen, jüngere Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz

9733 Zimmermädchen, Direktions-Sekretärin, erstkl. Hotel, Zürich

9739 Kaffee-Köchin, erstkl. Hotel, Lugano

- 9740 Hausbursche-Portier (Aushilfe für zirka 6 Wochen), sofort, mittl. Hotel, Baden

9741 Alleinvertreter (Aushilfe für zirka 6 Wochen), 10. Okt., mittl. Hotel, Schaffhausen

9742 Personal-Haushaltungs-Köchin, 15. Okt., erstkl. Hotel, Zentralschweiz

9743 Lingerie-Stopferin, Ende Okt., mittl. Pensionat, Bern

9744 Tüchtige Economat-Gouvernante, Haus- und Küchenbursche, Angestellte-Zimmermädchen, erstkl. Hotel, Tessin

9747 Alleinvertreter (Haus- und Bahndienst), selbst. Saalköchin, Haus-Küchenbursche, Mitte Okt., Hotel 40 Betten, Jahresstellen, Ostschweiz

9754 Hausbursche-Portier, Zimmermädchen-Lingerie, Hotel 60 Betten, Ki. Solothurn

9756 Restaurant-Cassier, sofort, erstkl. Rest., Basel

9765 Küchenbursche, Hausbursche, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Simmental

9768 Buffetköchin, sprachk., Hotel 60 Betten, Simmental

9769 Küchenmädchen, Serviertöchter für Café-Restaurant, mittl. Hotel, Interlaken

9771 Jüngere Sekretärin-Gouvernante (Stütze des Prinzipals), Jahresstelle, 1. Dez., Hotel 80 Betten, Zentralschweiz

9772 Serviertöchter, sprachk., 15. Okt., kl. Hotel, Baden

9773 Kaffee-Angeboter, Office-Gouvernante, Zimmermädchen (Aushilfe für 6 Wochen), Casserolier, Masch.-Wäscher, Mitte Okt., erstkl. Hotel, Bern

9775 Buffetköchin, deutsch, franz.-englisch, 24-30jährig, mittl. Hotel, Interlaken

9779 Jüngere einfache Köchin, selbst., Nov., kl. Hotel, Tessin

9780 Kaffee-Angeboter-Köchin, tüchtiges Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Luzern

9781 Portier-Hausbursche, Officiemädchen, Küchenmädchen, Serviertöchter (Mithilfe am Buffet), Mitte Okt., mittl. Hotel, Interlaken

9784 Alleinvertreter, sofort, mittl. Hotel, Bern

9785 Zimmermädchen, servicek., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz

9786 Femme de chambre de suite, hötel 20 lits, Suisse romande

9789 Tüchtiger Argentinier, Economat-Gouvernante, sofort, Grossrestaurant, Zürich

9790 Serviertöchter für Café-Rest., sofort, Hotel 50 Betten, Aargau

9793 Buffetmaiden, Jahresstelle, sofort, Hotel 60 Betten, Ostschweiz

9794 Zimmer-Haus-Lingeriemäddchen, Mitte Okt., Hotel 20 Betten, Ostschweiz

- 9797 Buffetmaiden, Köchin neben Chef, Bahnhof-Buffet, Ostschweiz

9798 Buffetköchin-Stütze der Hausfrau, Hotel 50 Betten, Graubünden

9801 Saalköchin, sofort, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Graubünden

9803 Selbst. Aalköchin, Zimmermädchen, servicek., Bern

9811 Kontrollleur, Officebursche, Officiemädchen, Wintersaison, Arosa

9817 Jüngeres Zimmermädchen, sofort, Kaffee-Köchin, Mitte Okt., Jahresstellen, Hotel 40 Betten, Ki. Bern

9826 Hausbursche-Portier (20-25jährig), sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz

9830 Lingerie, bonnes références, de suite, place à l'année, hötel 1er rang, canton de Vaud

9831 Küchen-Kellner-Gouvernante, Jahresstelle, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Zentralschweiz

9832 Jeune sommelière, place à l'année, hötel 20 lits, Suisse romande

9833 Hilfs-Gouvernante, Office-Economat-Gouvernante, n. Übereinkunft, Grossrestaurant, Ostschweiz

9836 Buffetköchin, sofort, Hotel 50 Betten, Ki. Solothurn

9837 Buffetköchin, sofort, mittl. Hotel, Luzern

9839 Cassier (Fourneur), sofort, mittl. Pensionat, Zürich

9842 Küchenmädchen, sofort, mittl. Pensionat, Basel

9843 Portier-Hausbursche, 15. Okt., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz

9844 Sekretärin, Buchhalter, Aide de cuisine, Koch-Volontärin, Küchenbursche, Küchenmädchen, Aide-Gouvernante, Hotel-Volontärin, n. Übereink., mittl. Pensionat, Zürich

9852 Hausköchin, sofort, kl. Hotel, Grindelwald, Jahresstelle

9853 Haus-Officebursche, sofort, Hilfs-Gärtner, n. Übereink., Jahresstellen, mittl. Hotel, Zürich

9855 Casserolier-Heizer, Kaffee-Haushaltungsköchin neben Chef, Officiemädchen, Küchenmädchen, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden

9860 Comptable, sofort, erstkl. Hotel, Basel

9862 Bureau-Volontärin, Mitte Okt., mittl. Hotel, Luzern

9863 Serviertöchter, sofort, Pensionat, Ki. Solothurn

9864 Tüchtige Serviertöchter, sofort, Pensionat, Bern

9868 Saalköchin aus der Lehre, sofort, mittl. Pensionat, Basel

9867 Jüngere Portier-Hausbursche, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz

Lehrstellenvermittlung:

9808 Saalköchin, sofort, mittl. Hotel, Luzern

9859 Saalköchin, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden

9773 Economat-Lehrköchin, erstkl. Hotel, Bern

9798 Buffetköchin, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz

9814 Buffetköchin, sofort, Grossrestaurant, Basel

9833 Buffetköchin, grosses Rest., Ostschweiz

9837 Buffetköchin (evtl. Volontärin), sofort, grosses Pensionat, Luzern

9808 Kollnerlehrling, sofort, mittl. Hotel, Luzern

9814 Kochlehrling, sofort, Grossrestaurant, Basel

Gesucht
per sofort und Wintersaison

Chefköchinnen
Milchküchen
Zimmermädchen
Restaurationsköchin
Saalköchin
Lingerie-Glätterinnen
Lehrköchin für Buffet
Saal und Zimmer
Office-, Küchen- und Lingerie-mädchen
Aline u. Elise-Portiers
Haus- u. Kellerburschen
Küchen- u. Officeburschen
Cassier- oder Argentinier

Zeugnisschriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins).

REVUE SUISSE DES HOTELS

Bâle, 9 octobre 1941

N° 41

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Bâle, 9 octobre 1941

N° 41

Les bases du futur enseignement professionnel

Comme toute notre industrie, notre Ecole professionnelle de Cour-Lausanne a été durement touchée par les événements et elle est devenue pour les organes dirigeants de notre Société un objet de graves préoccupations. En effet on ne peut plus compter, jusqu'à ce que la situation soit redevenue normale, sur les élèves étrangers qui venaient chaque année toujours plus nombreux s'inscrire à nos cours. Les inscriptions d'élèves suisses qui se recrutent principalement dans les familles de nos membres s'avèrent à la longue trop peu nombreuses pour permettre à notre école de se tirer d'affaire par ses propres moyens. Or nos comités et commissions compétents ont le double souci d'assurer à l'hôtellerie le nombre d'hôteliers qualifiés dont elle a besoin et de limiter les charges qui retomberont sur notre Société et les sacrifices que celle-ci a dû faire dans ce but, ces dernières années.

Pour que les futurs apprentis hôteliers puissent quand même continuer à bénéficier de l'enseignement de notre école, certains membres, à qui l'enseignement professionnel tient particulièrement à cœur, se sont efforcés de rechercher les voies et moyens qui permettraient, malgré les circonstances défavorables, de continuer à exploiter notre école. Lors de la conférence des présidents de sections et de notre assemblée ordinaire des délégués de cette année, le Comité central a été créé d'examiner les possibilités de réalisation de diverses propositions. Constatant qu'il y avait 4 écoles pour l'industrie hôtelière et de la restauration (Ecole de la Société suisse des hôteliers à Cour-Lausanne, les deux écoles de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs à Zurich et Neuchâtel et l'Ecole de l'Union Helvétique à Lucerne) subventionnées par la Confédération, certains membres se sont demandés s'il y avait peut-être pas un éparpillement de l'enseignement professionnel hôtelier qui pourrait être évité par la concentration des 4 instituts. D'autres propositions, moins définitives, préconisaient une meilleure coordination des ces écoles et une meilleure délimitation de leur champ d'activité.

Une conférence commune qui eut lieu en présence du chef de section pour la formation professionnelle de l'Office fédéral de l'Industrie, des arts et métiers et du travail, offrit l'occasion désirée de parler des buts de ces écoles, de l'organisation de leurs programmes d'études et des bases du futur enseignement professionnel. La section en question a jugé utile d'exposer en un rapport les résultats de cette discussion et de donner en même temps une forme concrète aux propositions qui avaient été émises. Comme les associations sont invitées à donner leur avis d'ici au milieu de ce mois, il nous paraît indiqué de présenter brièvement les propositions qui concernent notre école, pour que nos membres aient encore ainsi le temps de dire leur opinion à ce sujet.

L'idée de base sur laquelle repose ces propositions est que les quatre écoles doivent poursuivre leur activité car chacune de ces institutions a son champ d'action particulier, et recrutera ses futurs élèves dans des milieux économiques et sociaux bien déterminés. Leur programme scolaire doit cependant être tel qu'elles ne se fassent pas concurrence, ce qui n'est possible que si chacune d'elles prépare ses élèves à des professions ou à des degrés professionnels bien définis. On ne peut évidemment éviter certaines similitudes dans le programme d'enseignement et pour quelques branches les matières seront à peu près identiques.

Les élèves qui suivront les cours de notre Ecole professionnelle de Cour se recruteront principalement, comme par le passé, dans les familles d'hôteliers et ils seront préparés à occuper les postes supérieurs de l'administration hôtelière. Notre école continuera à avoir pour tâche de former les futurs directeurs d'hôtel et le personnel supérieur de notre industrie. L'école de Lucerne préparera le personnel général de l'hôtellerie et les deux autres écoles s'occuperont spécialement de former les cafetiers et restaurateurs et le personnel de cette branche d'industrie.

La division principale de notre école de Lausanne sera toujours ce qu'on appelle le cours professionnel hôtelier. En outre le programme pourra comprendre certains cours techniques indispensables à la formation du personnel supé-

rieur, comme les cours de secrétaire, de cuisinier et de sommelier.

Le programme du cours professionnel hôtelier qui durera 3 semestres de 5 mois, à raison de 30 à 35 heures hebdomadaires, comprendra les branches suivantes: langue maternelle, 3 langues étrangères principales, arithmétique commerciale, comptabilité, droit, sténo et dactylographie, économie hôtelière, connaissance des marchandises, oenologie, connaissance de la cave, du service et des vins, travaux pratiques en cuisine et à la salle.

Un tiers des heures de cours sera consacré à l'étude des langues, un tiers aux travaux pratiques et le dernier tiers aux autres branches.

L'admission dans notre école sera subordonnée à certaines conditions. On estime par exemple que les candidats qui n'ont pas encore de pratique derrière eux doivent, pour pouvoir par la suite occuper un poste supérieur, avoir terminé au moins une école secondaire ou une école de commerce de même degré. Le candidat devra prouver:

a) qu'il possède un diplôme reconnu par la Confédération (diplôme commercial matura fédérale), ou tout au moins témoigner de connaissances équivalentes;

b) une culture générale correspondant à celle que l'on a après avoir terminé une école secondaire (collèges ou écoles cantonales) et posséder un certificat de capacité comme cuisinier ou sommelier, et avoir travaillé pendant 3 ans au moins dans une entreprise (durée de l'apprentissage comprise);

c) culture générale correspondant à celle que l'on a après avoir terminé une école primaire supérieure et de bons certificats témoignant d'une activité d'au moins 4 ans dans une entreprise hôtelière. La culture générale sera contrôlée lors d'un examen d'admission pour autant que le candidat ne soit pas en possession d'un diplôme officiel. En outre le candidat devra encore posséder suffisamment le français pour pouvoir suivre les cours.

Comme ces conditions ne peuvent être remplies que si l'élève, après avoir terminé ses classes, a continué soit ses études générales, soit sa formation professionnelle, l'âge minimum d'admission pour notre école de Lausanne, comme pour les autres écoles professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration, a été fixé à 18 ans. Ce n'est qu'à cette condition que la Confédération continuera à subventionner ces écoles.

Parmi les cours techniques qu'il convient encore de mentionner, citons les cours de bureau qui serviront surtout à former des secrétaires d'hôtel, puis les cours de cuisine qui formeront des chefs de cuisine et les cours de service de table qui formeront des maîtres d'hôtel. Pour participer à ces cours il faudra également soit avoir fait certaines études, soit acquis une certaine formation professionnelle. La durée de ces cours et le programme d'enseignement seront établis par notre commission scolaire en accord avec l'Office fédéral pour l'Industrie, les arts et métiers et le travail.

Telles sont les propositions présentées, elles devront servir principalement de base de discussion. L'établissement du programme détaillé des cours devra naturellement faire l'objet de nombreuses conférences et accords entre les autorités et notre commission scolaire. On ne veut pas en haut lieu donner une trop grande prépondérance, ou une exclusivité quelconque à la préparation scolaire car on sait parfaitement que l'école remplace difficilement un apprentissage professionnel. Comme par le passé c'est aux entreprises qu'incombe surtout la tâche de former les futurs hôteliers. Cependant notre Société, en tant que propriétaire d'une école, et ayant pour but de s'occuper de la formation des cadres nécessaires à notre profession, doit prendre une part active à l'organisation concrète de la future formation professionnelle de nos hôteliers. Si nous voulions nous dérober à cette obligation, nous n'aurions plus le droit à l'avenir de critiquer ou de nous plaindre de nos apprentis. Ces propositions sont intéressantes et méritent d'être examinées et discutées par nos membres et nos sections.

plus de 44.000 francs. La crise économique et la guerre ont fait tomber ce chiffre à 34.000 francs en 1939 et à 23.000 francs environ en 1940.

Au termes du décret, tous les hôtes de passage ou en séjour sont astreints à la taxe de séjour. Les propriétaires de chalets les occupant eux-mêmes en sont exonérés. Le produit de la taxe va par moitié aux sociétés de développement et à l'Union du tourisme. Cette dernière institution affecte les fonds ainsi obtenus à la propagande en faveur de l'hôtellerie et des stations d'étrangers. L'Etat du Valais participe aux ressources de l'Union par une subvention annuelle égale à 10% du produit de la taxe de séjour qui revient à cette institution. Les sociétés de développement doivent consacrer ce revenu à l'amélioration de l'ensemble extérieur de la station, de façon à la rendre plus avenante et le séjour plus agréable.

Un institut d'études touristiques à Berne

En parcourant les collections de la Revue suisse des Hôtels de ces dernières années, on constate sans peine que la Société suisse des hôteliers a toujours désiré que le tourisme fasse de plus en plus l'objet de recherches scientifiques. En 1927 déjà, notre assemblée des délégués, après avoir entendu un rapport présenté par le Dr H. Seiler, président central, sur la nécessité qu'il y aurait à avoir des données précises et objectives sur l'importance et le rôle économiques de l'hôtellerie, avait voté à l'unanimité une résolution demandant la création d'une chaire spéciale pour le tourisme et l'hôtellerie dans une université suisse. Comme pour toutes les idées nouvelles, le désir de faire du tourisme l'objet d'études universitaires ne fut pas réalisé du premier coup car, tant que les frontières furent largement ouvertes et que le flot des touristes étrangers put venir en Suisse, on n'accorda pas à cette question l'attention qu'elle méritait. Il fallut la fermeture des frontières, l'intensification de la concurrence étrangère et les transformations subies par la clientèle et les habitudes touristiques pour qu'on admit que cette évolution de notre branche économique puisse donner lieu à des études scientifiques. Il semblerait que la réalisation de ce vœu pourrait se faire facilement à l'Ecole polytechnique fédérale, dans le cadre de l'institut de recherches économiques. Malheureusement l'exécution de ce plan se heurta à diverses difficultés et ce n'est que plus tard que l'idée de créer un institut d'études touristiques à Berne tomba dans un sol favorable. Les nouveaux problèmes posés par la guerre montrèrent l'urgence de la réalisation d'un tel postulat et, le 2 septembre 1941, le Conseil d'Etat du canton de Berne décida de créer un institut de recherches touristiques à l'Université de Berne.

C'est la première fois que le tourisme acquiert droit de cité dans une université suisse. Cet institut dépendra de la faculté de droit et son directeur a été nommé en la personne du professeur A. Walther, professeur d'économie commerciale à l'Université de Berne. Ceci marque l'étroite relation qui existe entre les deux disciplines et après la mort du prof. Tondury déjà, on avait prévu que la chaire du tourisme devait être confiée au professeur d'économie commerciale. Ceci doit être précisé car on ne comprendra peut-être pas très bien, au premier abord, dans nos milieux pourquoi la direction de cet institut n'a pas été confiée à une personnalité spécialisée dans les questions touristiques.

Cet institut a pour tâche d'étudier et de traiter toutes les questions relatives au tourisme et l'on accordera une attention particulière à l'hôtellerie qui en est un des éléments essentiels. Bien qu'ayant un caractère strictement indépendant, cet institut ne pourra négliger les travaux effectués par les associations professionnelles ou les bureaux officiels en faveur du tourisme. Notre Société a beaucoup contribué à fournir des données à ces travaux de recherches par les exposés qu'elle a fait paraître ces dernières années sur la situation économique et le rôle de notre industrie. C'est pourquoi il faut espérer que l'hôtellerie sera d'abord représentée ainsi que les autres autorités compétentes dans la commission de surveillance qui assistera l'institut d'études touristiques. C'est en collaborant étroitement avec les gens du métier que la science touristique trouvera le mieux son complet épanouissement.

Nouvelles étrangères

Pour améliorer l'industrie hôtelière turque

Le Journal «Valan» d'Istanbul publie sous ce titre un article intéressant qui porte cette épigraphe caractéristique: «Il faut profiter des circonstances actuelles pour attirer en Turquie une partie des éléments hôteliers suisses qui sont actuellement sans travail à cause de la guerre.»

L'auteur de cet article M. Aslan Tufan commence par rappeler la volonté de la Turquie de rester à l'écart du conflit actuel et l'effort de restauration que fait son pays dans tous les domaines. Puis il montre que la Turquie doit profiter de ces circonstances pour rénover son tourisme pour être prête à recevoir les hôtes étrangers quand la guerre sera terminée. Il signale enfin les efforts qui ont été faits pour améliorer les hôtels et l'initiative qui avait été prise de fonder une école hôtelière à Istanbul, initiative qui est restée sans résultats car l'ouverture d'une grande école et l'engagement de spécialistes auraient exigé de trop grands frais.

M. Aslan Tufan démontre ensuite l'importance du tourisme pour les pays dont la balance commerciale est déficitaire et déclare que la Turquie devrait prendre exemple sur la Suisse dont il parle en ses termes:

La Suisse a développé la technique et la science hôtelière au plus haut degré, et, dans ce pays, non seulement les hôteliers, mais le public en général ont des connaissances touristiques profondes. Les Suisses, qui savent très bien que les touristes ne se dévorent pas pour admirer seulement les beautés de la nature, ont édifié d'immenses et confortables hôtels, des sanatoriums, des préventoriums, des établissements de cure, des restaurants, des casinos comme on en rencontre très peu ailleurs, et ont organisé un service d'un mécanisme irréprochable.

Tout le monde sait que de grandes écoles hôtelières ont été créées à Zurich, Neuchâtel, Lucerne et surtout à Lausanne. Les étudiants suivent outre les cours professionnels, des cours commerciaux, des cours de langues et ils acquièrent de vastes connaissances au bon dans l'architecture et l'économie hôtelière que dans le tourisme et les voyages en général.

Enfin, après avoir fait l'éloge du personnel suisse, M. Aslan Tufan expose la situation dans laquelle se trouve l'hôtellerie de notre pays par suite de la guerre, puis il conclut:

Par conséquent il doit être possible d'attirer en Turquie une partie de ces spécialistes qui sont sans travail et l'on pourrait faire venir tout le mécanisme d'un grand hôtel, y compris directeur, cuisiniers et garçons, et les installer par exemple à l'Ankara Palace. Les éléments indigènes feraient leur sages au vu de ces spécialistes et l'on pourrait remplacer chaque année les employés qui ont terminé leur stage.

Il devrait être également possible de faire venir à Istanbul ou à Ankara tout le cadre d'une école hôtelière. Les modalités techniques seraient fixées par les intéressés. Nous désirons une seule chose, c'est d'être prêts aux vastes mouvements touristiques qui commenceront après la guerre et voulons rappeler aux intéressés que le moment est propice pour nous y préparer.

Ce témoignage montre que l'on ne se berce pas d'illusions en parlant de la réputation mondiale de notre industrie. Il serait souhaitable, nous semble-t-il, que le gouvernement Turc étudie les propositions de M. Aslan Tufan, non seulement parce que cela procurerait du travail à un certain nombre d'hôteliers ou employés d'hôtels, mais aussi parce que cela serait pour l'hôtellerie suisse une magnifique propagande que de pouvoir faire triompher ses méthodes aux Portes du Levant.

Divers

A la Société suisse des cafetiers et restaurateurs

Au cours d'une conférence réunissant des délégués de dix-sept villes suisses, la Société suisse des cafetiers et restaurateurs a décidé de combattre les nouvelles prescriptions suisses pour l'ouverture et la fermeture des établissements publics pendant le troisième hiver de guerre. Inadmissible est, entre autres mesures, la fermeture à 2 heures des salles de divertissements; car elle rend pratiquement presque impossible, dans les villes, les divertissements de sociétés, etc.

D'autre part, un postulat sera présenté en vue de la remise de nouveaux coupons de repas supplémentaires. On constate une diminution constante des clients qui prennent leurs repas au restaurant car depuis que les quarante coupons de repas distribués en son temps sont épuisés, les ménages montrent peu d'empressément à échanger les cartes de denrées alimentaires contre des cartes de coupons de repas.

Etant donnée la hausse des prix des denrées alimentaires, les délégués exprimeront l'avis qu'une augmentation des prix des consommations de 10% ne peut pas être évitée et chargeront la direction d'adresser une demande d'autorisation dans ce sens aux autorités compétentes.

Quant à la nouvelle réglementation en gestation sur les droits d'auteurs pour des productions musicales, la corporation des cafetiers-restaurateurs se condamne sévèrement la tendance qu'ont les législateurs de vouloir augmenter les prestations en vigueur actuellement pour les établissements publics.

L'obscurcissement dès 22 heures

On communique qu'en accord avec le Conseil fédéral, le général a décidé, après l'introduction de l'heure d'hiver, que le début de l'obscurcissement sera fixé à 22 heures au lieu de 23 heures.

L'obscurcissement prendra fin à 5 heures. Cette mesure sera appliquée au café-pavillon de la nuit du vendredi 10 au samedi 11 octobre, et jusqu'à nouvel avis.

Voici encore une mesure qui, ajoutée à l'heure de fermeture anticipée qui entrera prochainement en vigueur, causera de nouveaux préjudices aux hôteliers et restaurateurs, car il en résultera forcément, pour les hôtels qui exploitent des restaurateurs, une nouvelle diminution du chiffre d'affaires. Espérons que les circonstances permettront bientôt à nos autorités de revenir en tous cas au régime d'été en attendant la suppression générale de cet obscurcissement.

PAHO

Election de suppléants pour l'assemblée des délégués

Différents délégués et suppléants ayant été éliminés de la liste des délégués par suite de décès, remise de leur entreprise ou changement de profession, il y a lieu de procéder à des élections complémentaires pour la période 1941/42.

Les sociétaires ainsi que les associations fondatrices qui auraient des candidats à proposer en qualité de suppléants des employeurs ou des employés, sont priés de soumettre leurs propositions jusqu'au 31 octobre 1941 au comité de la PAHO, Marktgasse 3, à Bâle.

La taxe de séjour en Valais

La question de la taxe de séjour a déjà beaucoup fait parler d'elle et les discussions ne sont sans doute pas terminées puisque jusqu'à présent on n'est pas arrivé à une solution définitive dans ce domaine. On sait que la Société suisse des hôteliers a de tout temps préconisé que des mesures officielles soient prises à propos de cette taxe car, jusqu'à maintenant, l'hôtellerie organisée se trouvait dans une situation paradoxale puisqu'elle était seule à participer financièrement aux frais d'une propagande qui profitait également aux outsiders, aux locataires de chalets et d'appartements, etc. Le moyen le plus simple pour remédier à ce grave inconvénient aurait été d'imposer une taxe fédérale de séjour. Il semblerait que c'était la seule façon d'arriver à une réglementation uniforme qui mette tout le monde sur un pied d'égalité. Pourtant, cette proposition s'est heurtée à diverses oppositions de la part des autorités et certaines associations touristiques cantonales — l'association vaudoise des intérêts touristiques par exemple — donnaient leur préférence à des réglementations cantonales plus tôt que fédérales, craignant que, dans ce dernier cas, les associations cantonales de tourisme ne soient privées de ressources et ne voient leur activité ralentie de ce fait.

Jugeant une réglementation nécessaire, les

cantons du Tessin et du Valais ont pris les devants et ont résolu le problème sur le terrain cantonal. Voici, comme l'expose «La Liberté de Fribourg», la façon dont est appliquée cette taxe cantonale de séjour en Valais:

En date du 6 juillet 1937, le Grand Conseil valaisan a adopté en seconds débats un décret concernant l'organisation touristique du canton et la perception d'une taxe de séjour. Ce décret a commencé à déployer ses effets dès le 1er janvier 1938. Il institue en même temps une «Union valaisanne du tourisme», ayant pour but, souligne-t-il, «de faire mieux connaître le Valais, de promouvoir le tourisme, de faciliter et d'agréer le séjour des étrangers dans le canton».

Jusqu'alors quelques stations de tourisme percevaient bien une taxe de séjour, mais cette perception n'avait aucune base légale et se heurtait par conséquent à beaucoup de difficultés. D'ordinaire, c'étaient les sociétés locales de développement qui en étaient chargées. En réglementant la perception de cette taxe et en créant l'Union du tourisme, l'autorité cantonale a sanctionné un état de fait existant et rendu possible l'application générale des mesures prévues. C'est ainsi que, au cours de l'année 1938 déjà, le produit net des taxes de séjour revenant à l'Union valaisanne du tourisme s'est monté à

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!



Das Huhn im Topf!

Das bieten Sie Ihren Gästen mit der feinen, gehaltvollen

ESSEN - Hühner - Fleischbrühe

denn dazu werden fette Suppenhühner verarbeitet, mit feinen Kräutern, Suppengewürzen und -Gewürzen durchsetzt. Etwas ganz vorzügliches für die feinere Tafel. Ein Versuch wird auch Sie begeistern!

Verlangen Sie Gratismuster oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümli-Bern

BESTECKE

Meisterliche
Formen



Schönheit und
Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 38823

Auf den 1. April 1942 ist das Hotel-Restaurant

„Sonnenberg“ in Zürich 7

ZU VERMIETEN

(40 Fremdenzimmer, Trinkhalle, Wirtschaftsgarten und Nebengebäude mit Wäscherei, Garagen usw.) Die Mietbedingungen können bei der unterzeichneten Amtsstelle eingesehen werden. Fachlich und finanziell gut ausgewiesene Bewerber wollen schriftliche Offerte mit Angabe des Mietzinses bis zum 30. Oktober 1941 dem Finanzvorstand der Stadt Zürich einreichen.

Zürich, 25. September 1941.

Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich
Münsterhof 4, Bureau Nr. 12.

Hotel u. Restaurant

(mittleres Hotel mit Jahresbetrieb), mit Tavernenrecht, Mobiliar und Inventar in

LUZERN

auf 15. März 1942

ausserst günstig zu verpachten oder zu verkaufen. Verkaufssumme: Fr. 255'000.—, Anzahlung Fr. 40'000.—, Pachtzins Fr. 6'000.—. Offerten unter Chiffre G. 36487 Lz. an Publicitas Luzern.

Mit PER

rasche und gründliche
Reinigung von Geschirr,
Glas, Lavabos, etc.

Die fettlösende Wirkung
von PER verleiht ihm
einen hohen hygieni-
schen Wert.

Henkel & Cie. A.G., Basel

RD 315

Malers

ÜBERNEHMEN JEDE ARBEIT DER BRANCHE

Populäre Preise. Kostenvoranschlag verlangen. Postfach 991, Solothurn.

Zu verkaufen

aus gutem Privathaus in
Bern, schönes

Doppel- Schlafzimmer

in Nussbaum, solide Ausführung;
2 Betten mit Unterbetten,
neu aufgeschichtet; 2 Nachtschische,
1 Spiegelschrank, Kommode,
Toiletteisch und 3 Stühle, zum
Preis von Fr. 700.— bei Bar-
zahlung. Besichtigung nach tel.
Vereinbarung. Tel. 33327 Bern.

Kleinere

Hotel- Pension

zu mieten gesucht.

Tessin bevorzugt. Evtl. Stelle als

Geschäftsführer

Offerten unter Chiffre E. R. 2433
an die Hotel-Revue, Basel 2.

OCASION!

FOURNEAU-POTAGER à vendre.

Marque sarina. Parfait état. 2 trous
et plaque chauffante. Serpentin.
2 fours. Dimension 95x75 cm.
S'adresser à Hermann Trachsel,
appareilleur, Crans s/Sierre.

GESUCHT

in alkoholfreies Restaurant
in kleiner Stadt
junger, tüchtiger

Koch

Ausführliche Offerten unter
Chiffre A. G. 2426 an die
Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurant Kunsteisbahn Basel

sucht per 20. Oktober

1 Pâtissier

1 Chasseur

Offerten an Café Astoria, Basel,
Freiestrasse 52.



OTO MÜLLER

Forellenerstand

Pisciculture

Stalden i/E.

Tel. Konolfingen 8.41.21



Das Grossrestaurant zur

„BÖRSE“

Zürich 1 (Börsengebäude), beim Paradeplatz

(Weinstube, Bierrestaurant, Dancing-Bar,
Konzertlokal und zwei Kioske)

ist per 1. Dezember 1941 zu zeitgemässen Be-
dingungeu neu

zu vermieten

Tüchtige Interessenten, die über Kapital ver-
fügen, wollen sich melden bei der Verwaltung
der Tiefengrund A. G., Börsengebäude, Zürich.

Hötelier-Restaurateur, 42 ans, marié, donnant toutes
garanties morales et financières, présentement établi à
son compte, cherche à se placer comme

Directeur-Gérant

d'un hôtel, restaurant ou brasserie. Entreprise qui
accepterait mes services pourrait compter sur un bon
nombre de mes clients acquis. Prière adresser offres
sous chiffre D. G. 2396 de l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

Handelsschule

Rüedy

BERN

Bollwerk 35 Telefon 31030

KURSE

für Handel, Verwaltung, Ho-
telfach u. kombinierte Kurse.
Spezielle Vorbereitungskurse
auf Post, Telefon, Zoll,
Hausbeamten- und Labo-
rantenmenschulen.

Diplomabschluss Übungsbureau

Erstklassiges Vertrauensin-
stitut. - Beste Referenzen.
Gegründet 1875.

Nächster Kurs:

28. Oktober



Dauerstelle.

Kautionsfähiger, tüchtiger

Gerant

(für Hotel-Restaurant in Zürich
gesucht.)

Ausführliche Offerten mit An-
gabe der Ansprüche zu rich-
ten unter Chiffre OF 5697 Z
an Orell Füssli-Annoucen,
Zürich, Zürcherhof.

Im Hotelfach bewand., 27jähr.

Tochter

aus gutem Hause, mit besten
Zeugnissen als Buffetdame, Ober-
saalochter und Barmaid, deutsch,
franz. und engl. sprechend, seit
2 Jahren in gross. bekanntem Un-
ternehmen als Bureauauschilfe tä-
tig, sucht passenden Wirkungs-
kreis. In Frage käme erstklassige

Bar, Leitung des service, Directrice.

Offerten erbeten unter Chiffre
D. K. 2419 an die Schweiz. Ho-
tel-Revue, Basel 2.

WIR SUCHEN

fachkundige

Bureaufräulein

sowie

Bureauvolontärin

Eintritt nach Ueberreinkunft.
Offerten gefl. an R. A. Lüthi,
Casino, Bern.

Gesucht von tüchtiger Kraft per Ende Nov. oder später

Saison- od. Jahresstelle

als
chef de service
chef de rang oder
Hallendie

Sprachen: Deutsch, Französisch,
Italienisch, Englisch, Romanisch.
Beste Zeugnisse und Referenzen
stehen zur Verfügung. Offerten
erbeten unter Chiffre Z. 2429
an die Hotel-Revue, Basel 2.

Servier- Volontärin

GESUCHT

in erstklassiges Restaurant nach
Zürich. Offerten mit Beilage von
Zeugnissabschriften und Photo er-
beten unter Chiffre S. V. 2434 an
die Hotel-Revue, Basel 2.

Inservieren bringt Erfolg!



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft
in Winterthur

Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des
Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-
Hafpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

STÜCKLIN

DIE BEKANNTEN Spezialisten FÜR

HOTELBOILER-ELEKTRIFIKATION

BASEL TEL. 412 85 SCHÖRENMATTEN 52

Hotel

in Lugano, 120 Betten, gut erhalten, ist zu günstigen
Bedingungen

zu verkaufen.

Anfragen sind zu richten unter Chiffre E. R. 2427 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

AUSLANDSCHWEIZER, KAUFMANN

wünscht sich — zunächst mit kleinerem Kapital —
an mittlerem Hotelunternehmen in ge-
eudem, von Schweizerkundschaft besuchtem Höhenkurort, Sommer-
und Winterbetrieb, zu beteiligen. Aktive Mitarbeit Bedingung
(Buchführung, Korrespondenz, Kontrolle etc.) Offert. unt. Chiffre Xc 9273 Z an Publicitas, Zürich.

Pour Montreux petit hôtel de 1er ordre cherche
jeune fille présentant bien, de bonne éducation,
connaissant les langues, comme

aide maîtresse de maison, bureau, salle

Place à l'année. Offre sous chiffre H. M. 2428 à la Revue
Suisse des Hôtels à Bâle 2.

2. BARMAN

Volontariat und Mixkurs mit Erfolg absolviert. Offerten
sind erbeten an Oly von Arx, Greifengasse 19, Basel,
Telephon 2 00 42.

Gesucht junge Tochter, welche gewillt ist, überall mit-
zuhelfen als

Anfangsgouvernante

in Jahresstelle. Gute Zeugnisse erforderlich. Offerten
unter Chiffre A. N. 2414 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Kochkurse

an der staatlich subventionierten
SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Heute geht es nicht mehr ohne gründliche Köchen-
kenntnis, genaue Kalkulation, rationelles, sparsames
Kochen. Unser Kochkurs vermittelt die nötigen
Kenntnisse!

Nächste Kurse: 28. Okt.—20. Dez.

6. Jan.—26. Febr.

Prospekt und Auskunft verlangen! — Telefon 2 55 51



Vermouth Bellardi

für die Schweiz: Produits Bellardi S. A., Bern