

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 27

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 27
BASEL, 2. Juli 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 27
BALE, 2 juillet 1942

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

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

Eigentum des
Schweizer Hoteller-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième 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 Rieser

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V85

Versorgungslage und Rationierung

Referat von A. Muggli, Chef des Rationierungswesens KEA, an der Delegiertenversammlung SHV in Zürich

Anmerk. der Red.: Mit Rücksicht auf die an und für sich schon sehr umfangreiche Trandenliste hatte die Vereinsleitung Herrn Muggli ersucht, sein Referat auf eine allgemeine Orientierung zu komprimieren, ohne auf Einzelheiten einzutreten. In den dem Vortragenden zur Verfügung stehenden 20 Minuten Zeit musste sich Herr Muggli daher auf eine skizzenhafte Andeutung der zahllosen Probleme, die mit der Rationierung zusammenhängen, beschränken. Die Ausführungen erheben daher keinen Anspruch auf erschöpfende Behandlung des Themas, sondern sollten nur dazu dienen, die Zusammenhänge aufzuzeigen und die vielseitigen Wechselwirkungen zwischen Marktversorgung und Gastgewerbe anzudeuten. Trotzdem enthalten die Ausführungen viele Gedanken, die für die Hoteller von Wert sind und die dazu anregen sollen, sich dieser Seite der betriebswirtschaftlichen Aufgaben ganz besonders anzunehmen.

Wenn uns der Friede erhalten blieb, so sind doch — sichtbar und unsichtbar — tiefgreifendste Veränderungen vor sich gegangen. Ein stiller, aber zäher Kampf um unsere Lebensmittelversorgung wurde schon vor Beginn dieses Krieges durch das Kriegsernährungsamt aufgenommen. Die diesem Amt aufgetragenen Aufgaben lassen sich grundsätzlich in drei Hauptgruppen aufteilen: Die Beschaffung, die Vorratshaltung und die Verteilung von Nahrungsmitteln.

Die Schweiz war vor dem Kriege in einem ausserordentlichen Ausmass auf den Import von Lebensmittelmitteln angewiesen. Eine ganze Reihe unserer zur Selbstverständlichkeit gewordenen Lebensmittelsorten sind reine Importgüter. Man denke an das Speiseöl, Reis, Kaffee, aber auch an die Teigwaren, die — trotz unserer vielen Teigwarenfabriken — infolge des besonderen Rohmaterialien, reine Importprodukte sind. Die Schweiz hat vor dem Kriege Jahr für Jahr rund 150000 Eisenbahnwagen an Lebens- und Futtermitteln importiert. Demgegenüber sind wir jetzt auf die wenigen Dampfer angewiesen, die uns nur einen Bruchteil dieser Importe sichern können. Damit sind auch schon die ausserordentlichen Schwierigkeiten aufgetreten, die sich nicht nur in der Beschaffung der Waren, sondern vor allem auch im Hertransport ergeben. Die Türen rings um die Schweiz herum sind nun beinahe alle geschlossen. Nur noch wenige kleine Pfortchen bleiben offen. Niemand kann uns sagen, wann auch diese zugehen werden. Aber auch die Beschaffung im Überseeverkehr stösst heute auf ausserordentliche Schwierigkeiten. Man vergewagt sich, dass seit einigen Monaten der ganze Osten in Flammen steht, dass Amerika, das vor einem Jahr noch Waren liefern konnte, heute aber als Lieferant vollständig ausfällt.

Was unsere Produktionsmöglichkeiten anbetrifft, so möchte ich mich darüber nicht weiter verbreiten, sondern nur nochmals an die ausserordentlichen Anstrengungen unserer Landwirtschaft erinnern. Wenn wir vor diesem Krieg eine 130000 Hektaren umfassende Ackerbaufläche besaßen, so ist dieselbe diesen Frühling bereits auf 110000 Hektaren angestiegen. In einer Konferenz zu vor einigen Tagen unter dem Vorsitz von Herrn Bundesrat Stampfli stattgefunden hat, wurde den kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft erklärt, dass diesen Herbst wiederum eine ausserordentliche Anstrengung gemacht werden muss, indem weitere 100000 Hektaren zusätzlich umgepflügt werden müssen. Wir werden dann im nächsten Frühling eine Anbaufläche von 110000 Hektaren haben. Zur knappen Sicherung der Landesversorgung brauchen wir aber 500000 Hektaren. Sie sehen, das Ziel ist noch fern. Ich erinnere an die Schwierigkeiten, die dem Anbauplan entgegenstehen, vor allem an den Mangel der Arbeitskräfte. Ackerbau ist bedeutend arbeitsintensiver als die Graswirtschaft. Weitere Schwierigkeiten, die aus der Mangelwirtschaft entstehen, sind das Fehlen des Benzens, der Zugtiere und des Kupfers für die Pflanzen-Schutzmittel.

Die Verteilung, das dritte Hauptgebiet im Rahmen der Aufgaben des Kriegsernährungsamtes, wird immer wichtiger je mehr wir in das Stadium der Mangelwirtschaft eintreten. Verteilung heisst gerecht verteilen und gerecht verteilen bedeutet nicht jedem das gleiche geben, sondern abzuwägen, was braucht dieser, was ist für jene Gruppe notwendig. Auf den 1. Juli dieses Jahres wird die abgestufte Rationierung in Kraft treten, eine der grundsätzlichen Änderungen im Rahmen des Rationierungswesens seit Beginn des Krieges. Sie ist ein Schritt vorwärts in der Richtung einer Zuteilung, die gerechter sein will, sie ist eine Zuteilung, die auf dem ernährungsphysiologischen Bedarf der Einzelnen basiert und daher jedem das zukommen

lassen soll, das er benötigt, um seine Leistungsfähigkeiten aufrecht zu erhalten.

Auch das Gastwirtschaftsgewerbe ist eine Gruppe, die seit Beginn der Kriegswirtschaft eine erhöhte Bedeutung gewonnen und unser besonderes Interesse gefunden hat. Die Begründungen für die Sonderzuteilung an das Gastwirtschaftsgewerbe lassen sich primär davon ableiten, dass bei erhöhter Tätigkeit und bei erhöhter Einspannung des Menschen in die Kriegswirtschaft, wie sie sich nicht nur in ganz Europa, sondern sogar in der Schweiz abzeichnet, das Ferien- und Erholungsbedürfnis ansteigt und so dem Einzelnen die Aufrechterhaltung seiner Leistungsfähigkeit gesichert werden muss. Dann ist eine weitere Begründung dieser Sonderzuteilung darin zu finden, dass das Gastgewerbe wie nicht ein zweites Gewerbe dazu bestimmt ist, die zusätzliche Kaufkraft abzuschöpfen. Ein weiterer Grund der Sondermassnahmen liegt darin, dass die Hotellerie befähigt werden soll, durchzuhalten durch diese Notzeit, um nach dem Kriege wieder aufbauen zu können.

Unsere heutige Versorgungslage ist ernst. Sie erfordert eine weit vorausschauende Verteilungspolitik. Kein Mensch kann uns sagen, wie lange dieser Krieg und die Versorgungsschwierigkeiten dauern werden. Man vergewagt sich, dass das Ende dieser Schwierigkeiten nicht mit dem Ende des Krieges zusammenfällt, und dass die Verhältnisse der Nachkriegsjahre 1919/20 eigentlich erst richtig die Mangelerscheinungen gezeigt haben. Diese vorausschauende Verteilungs- und Versorgungspolitik erfordert Einschränkungen, die eine harte Notwendigkeit an unserer inneren Front bedeuten. Das Kriegsernährungsamt macht es sich zur Pflicht, alle neuen Massnahmen, die getroffen werden müssen, nicht vom grünen Tisch aus zu disponieren, was vom verstorbenen Bundesrat Obrecht für die Kriegswirtschaft aufgestellte Organisationsprinzip erweist sich heute als eine sehr glückliche und ausserordentlich erfreuliche Lösung. Die aus der Privatwirtschaft beigezogenen Männer kennen die besonderen Nöte und Schwierigkeiten der Wirtschaft aus eigener Erfahrung.

Ich möchte diese Gelegenheit wahrnehmen, meinen tief empfundenen Dank auszusprechen für die so positive Zusammenarbeit mit den Spitzenverbänden der kollektiven Haushaltungen, vor allem für die positive Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hoteller-Verein. Es ist uns eine ganz besondere Freude, festzustellen, dass diese Kooperation nie getrübt war durch einen Vertrauensmissbrauch, der sich leider in anderen Sektoren eingestellt hat, dass Massnahmen, die wir gemeinsam vor Inkraftsetzung miteinander besprochen haben, nie vorzeitig zur Kenntnis anderer gelangt sind. Es ist dies ein besonderes Kompliment auch an den Schweizer Hoteller-Verein. Die Frucht dieser Zusammenarbeit ist mannigfaltig. Sie kennen sie aus eigener Erfahrung. Es ist vielleicht auch einmal notwendig, darauf hinzuweisen, wie diese Zusammenarbeit ermöglicht hat, die notwendigen Einschränkungen so zu treffen, dass sie die Betriebe möglichst wenig belasten, dass sie die Inkraftsetzung möglichst weitgehend der Praxis und den besonderen Verhältnissen in der Hotellerie angepasst werden. Wenn wir in der Schweiz die glückliche Lösung für die Begleichung von Mahlzeiten durch Rationierungsausweise besitzen, so ist diese Lösung zustande gekommen dank dieser positiven und erfolgreichen Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hoteller-Verein. Wir schätzen uns glücklich, dass wir die Mahlzeitencoupons eingeführt haben. Dieses System stellt ein Novum dar, das auch im Ausland noch nie ausprobiert worden ist. Es hat sich bewährt, und ich glaube, dass keiner unter den Hotelliers diese Lösung missen möchte, und dass man sich dann, wenn wieder neue Rationierungen dazukommen, besonders glücklich schätze, diese Lösung zu besitzen. Wenn wir diese Lösung nicht eingeführt hätten, so müssten heute statt rund 40 Millionen Mahlzeitencoupons, die von der Hotellerie und vom Gastwirtschaftsgewerbe ausgetauscht werden, rund 150—200 Millionen Papiercoupons bewältigt und kontrolliert werden. Immer wieder versuchen wir auch, dieses System, das ja ein Versuch war, auszuweiten, anzupassen, um den praktischen Bedürfnissen entgegenzukommen. In diesem Sinne haben wir auch die Teilung der halben Lebensmittelkarte vorgenommen, die leider in der Hotellerie und im Gastwirtschaftsgewerbe immer noch zu wenig bekannt ist, sonst würden die Betriebsinhaber die Gäste auf diese Möglichkeit viel mehr aufmerksam machen. Die Möglichkeit, dass jemand nicht nur eine halbe Lebensmittelkarte in Mahlzeitencoupons umtauschen kann, sondern auch eine Viertel- und Dreiviertelkarte, eröffnet Möglichkeiten, die mehr ausgenützt werden sollten. Eine weitere Frucht der Zusammenarbeit ist die Verfügung No. 29 des EVD, vom 8. April

1942 über die Einsparungen im Gastbetrieb, über Verbrauchs-Verbote usw., die zusammen mit Ihren Vertretern beraten und ausgearbeitet wurde. Immer wieder werden auch in dieser Richtung Anpassungen versucht. Wir sind auch sehr dankbar dafür, dass uns Ihre Organe zur Verfügung stehen und mitarbeiten die Lenkung und Umstellung der bisher vorwiegend tierischen auf die vegetarische Ernährung zu ermöglichen. Wir müssen Sie bitten, uns auch hier mitzuhelfen, diese Umstellung zu beschleunigen. Mehr Kartoffeln, mehr Gemüse, das wird das Ziel auch in diesem Jahre sein, um die fehlenden Importprodukte zu ersetzen.

Die Schwierigkeiten, denen Sie begegnen müssen, sind ja mannigfaltiger Natur. Auch die besonderen Bedürfnisse der gastgewerblichen Angestellten sind ein neues Problem. Dieses soll nun im Rahmen der abgestuften Rationierung eine Lösung finden, indem auch die Schwerarbeiter im Gastgewerbe Anrecht auf eine Zusatzkarte haben. Ich erinnere an den Koch, Hausburschen und Casserolier usw., die ab 1. Juli dieses Jahres Anrecht auf eine Zusatzkarte haben.

Eine weitere Frage in bezug auf die Verpflegung ist die Behandlung der Vorräte. Geben Sie sich darüber Rechenschaft, dass Sie eine falsche Spekulation machen, wenn Sie heute Ihre Vorräte dazu verwenden, Ihre normalen Zuteilungen zu vergrössern, denn niemand weiss, wann diese Vorräte noch dringender benötigt werden. Die Zuteilungen, die wir Ihnen heute zukommen lassen, sollen für die laufende Verpflegung genügen. Sie müssen genügen, denn sie sind bedeutend höher als die Zuteilungen, die wir an Private gewähren. Also Vorräte unangestastet lassen, sie durch die laufenden Einkäufe erneuern und für kommende Zeiten aufsparen.

Wir beschäftigen uns auch damit, für die kollektiven Haushaltungen eine Zusammenfassung herauszugeben über alle Bestimmungen des seit über einem Jahr in Funktion stehenden Mahlzeitsystems und den seither neu verfügbaren Rationierungen und Abänderungen.

Das Kriegsernährungsamt steht noch vor grossen und wichtigen Aufgaben. Sie können nicht nur durch materielle Entscheidungen gelöst werden. Zur Lösung dieser Aufgabe ist die geistige Haltung nicht nur unserer Armee, nicht nur des Kriegsernährungsamtes, sondern auch des Gastgewerbes mitentscheidend. Auch Ihr Gewerbe steht an einer Front unserer Heimat. Unser Durchkommen in der Zukunft wird davon abhängen, wie Sie Ihre Aufgabe, wie Sie Ihr Aufgebot auffassen. Sie teilen mit uns eine ausserordentlich schwere Verantwortung. Sagen Sie uns nicht, dass Sie keine Möglichkeit hätten, diese Verantwortung zu tragen. Hier einige wenige Beispiele, was in Ihrer Möglichkeit liegt: Einmal eine positive Haltung gegenüber den Einschränkungen. Positive Haltung heisst nicht kritische Haltung, sondern heisst positive Kritik ausbauen und Kritik positiv anbringen. Sie haben heute in dieser Notzeit Möglichkeiten der Initiative, die in der Vorkriegszeit nicht vorhanden waren. Heute ist die schöpferische Leistung des Einzelnen viel entscheidender geworden, als sie noch vor wenigen Jahren war. Sie haben eine Verantwortung in bezug auf den Schwarzhandel. Ihre Verantwortung ist eine Verantwortung der Ehrlichkeit untereinander und gegenüber der Kriegswirtschaft. Sie können uns helfen, indem Sie Ihre Gäste positiv beeinflussen, denn auch das haben Sie in der Hand. Ihre Gasthöfe und Hotels können Krankheitszentren oder können Zentren der Gesundheit in geistiger Beziehung für die Bevölkerung sein. Es ist eine grosse und schöne Aufgabe, die Ihnen in dieser Richtung obliegt. Wir haben die Frage geprüft, ob wir Ihnen ein Plakat zur Verfügung stellen wollen, das Sie in Ihrem Gasthof, in Ihrem Hotel aufhängen können, um damit dem Gastbetrieb zu helfen, die Kunden zu erziehen. Wir zählen auf Sie, dass Sie sich mit uns in die Front derjenigen stellen, die guten Willens sind und die mithelfen, unsere geliebte Heimat durch diese Notzeit hindurch in eine bessere Zukunft zu führen.

Lohn- und Reisezuschüsse für qualifiziertes Personal

Seit bald einem Jahre bestehen Durchhalte-massnahmen für das qualifizierte Hotelpersonal, die den doppelten Zweck verfolgen, den gut ausgewiesenen Angestellten die Annahme einer Stelle zu erleichtern oder ihnen überhaupt wieder eine Verdienstmöglichkeit zu verschaffen und andererseits dem Arbeitgeber die Einstellung von zusätzlichem Personal zu ermöglichen. Für die Finanzierung dieser Aktion steht ein Bundeskredit zur Verfügung, dessen Verwaltung dem Biga obliegt. Als Vertrauensstelle und begutachtende Vorinstanz amtiert unser Stellenbüro in Basel, das auch die Zuteilung der Fahrtausweise und die Auszahlung der Monatsraten für Lohnzuschüsse obliegt.

Nachdem anfänglich von diesen Durchhalte-massnahmen nur in vereinzelt Fällen Gebrauch

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Die Schweiz als Reiseland — Fremdenverkehr im April — Aus dem Leserkreis — Kleine Chronik — Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Markt-meldungen. Seite 3: Aus den Verbänden und Sektionen — Fachecke — Totentafel — Saisonöffnungen.

gemacht wurde, ist die Zahl der Gesuchsteller seither stark angewachsen und die Aktion hat bereits in vielen Fällen ihren guten Zweck erreicht. Da die bei unserem Facharbeitsnachweis eingehenden Anträge mehrheitlich von Angestellten ausgehen und zudem einzelne Regionen dabei gar nicht vertreten sind, ist anzunehmen, dass trotz unseren wiederholten Bekanntmachungen eine Reihe von Mitgliedern immer noch ungenügend über diese Hilfsaktion orientiert ist, weshalb wir erneut darauf hinweisen.

Die Massnahmen sind, wie gesagt, zweifacher Art:

1. Der Reisezuschuss

Um den Antritt einer entlegenen Saisonstelle zu ermöglichen, wird auf gestelltes Gesuch hin und unter bestimmten Voraussetzungen ein Ausweis, der zum Bezug eines halben Bahnbillets berechtigt, ausgestellt. Die Fahrvergünstigung wird nur gewährt, wenn diese vor dem Stellenantritt nachgesucht wird und wenn es sich um eine Fahrt handelt, für die das Bahnbillet einfach mehr als Fr. 10.— kostet. Ferner ist die Abgabe der Ausweise zum Bezuge von Billets zu halber Taxe auf jene Arbeitnehmer beschränkt, deren Lohnverdienst weniger als Fr. 1000.— beträgt.

Der Antrag für den Bezug eines halben Billets kann vom Patron oder vom Angestellten ausgehen und ist auf einem besonderen Formular einzureichen, das kostenlos beim Facharbeitsnachweis des SHV in Basel zu beziehen ist. Dem Gesuch ist der abgeschlossene Dienstvertrag beizufügen. Die Behandlung des Begehrens nimmt ca. 6 Tage in Anspruch. Für den nach zustimmendem Entscheid ausgetragenen Billetaustausch ist vom Empfänger quittieren und vom Arbeitgeber gleichzeitig der Stellenantritt zu bestätigen.

2. Der Lohnzuschuss

Dieser wird gewährt, um qualifiziertes Berufspersonal, vorab aus geschlossenen Betrieben, in anderen Hotels unterzubringen und diesen ein angemessene Entlohnung auch dann zu sichern, wenn es in kleinere oder einfachere Betriebe versetzt wird. Gleichzeitig erleichtert dieser Beitrag an die Personalkosten die Einstellung von zusätzlichem Personal in Häusern, deren Personalkonto bereits maximal belastet ist, die aber noch zusätzliche Arbeitsgelegenheiten für stellensuchende Angestellte bieten.

Anspruch auf einen Lohnzuschuss hat nur, wer entweder:

- a) eine abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Kellner hinter sich hat;
- b) im sog. Anlernberuf ausschliesslich tätig war und die Gewähr dafür bietet, dem angelernten Beruf unter normalen Verhältnissen treu zu bleiben;
- c) in einem Anstellungsverhältnis steht, das ihm keine Existenz bietet;
- d) ein Engagement angeboten bekommt, dessen Verdienst jedoch unter dem Existenzminimum steht.

Die Gesuche, für welche ebenfalls Sonderformulare bei unserem Stellenbüro zum voraus bezogen werden können, sind wiederum entweder vom Patron oder vom Angestellten zu veranlassen und einzureichen. Dem Gesuch ist der Anstellungsvertrag beizulegen. Für die Behandlung der Begehren benötigen die begutachtende und entscheidende Instanz zusammen 8—10 Tage. Im einzelnen Falle können Lohnzuschüsse bis zu Fr. 400.— bewilligt werden, die in monatlichen Raten von unserem Facharbeitsnachweis zur Auszahlung kommen. Jedes Hotel kann höchstens drei Angestellte beschäftigen, die solche Zuschüsse erhalten. Die Gewährung dieser Subsidien erfolgt auch nur dann, wenn dadurch wirklich zusätzliches Personal in den Arbeitsprozess eingeschaltet werden kann. Es wäre also unzulässig, bereits eingestelltes Personal zu entlassen, um an dessen Stelle subventionierte Angestellte einzustellen. Auch für Lohnzuschüsse müssen die Gesuche vor Stellenantritt eingereicht und entschieden sein. Nachträglich, also etwa gegen Saisonende, einlaufende Begehren für bereits bestehende Anstellungsverhältnisse werden nicht mehr berücksichtigt.

Die Lage auf dem Arbeitsmarkt ist nach wie vor für die Hotellerie derart ungünstig, dass alle Anstrengungen unternommen werden müssen, um das angelernte und das Personal mit eigener Berufserfahrung dem Stammbetrieb zu erhalten. Auch ist dafür Sorge zu tragen, dass den Hotel-

nach neuem, praktischem System.
Muster durch das Zentralbureau S.H.V.

Aus den Verbänden

Schweizerischer Fremdenverkehrsverband

Am 24. Juni 1942 tagte unter dem Vorsitz von Herrn Regierungsratspräsident Dr. Gafner im Hotel Verena in Baden der Vorstand des Schweizerischen Fremdenverkehrsverbandes zur Entgegennahme und Behandlung wichtiger Mitteilungen und Geschäfte.

Referate der Herren Direktor Hunziker und Generaldirektor Primault orientierten über die 10. nationale Luftverkehrskonferenz vom 22. Juni in Bern. In der nachfolgenden sehr eingehenden Aussprache kam die Enttäuschung über diese Konferenz in deutlichster Weise zum Ausdruck. In Kreisen des Fremdenverkehrs hat man das Gefühl, dass politische Spekulationen und lokale Interessen im Hintergrund mitspielen, um eine grosszügige Lösung der Zukunftsfragen für den schweizerischen Luftverkehr zu beeinflussen und eventuell sogar zu verunmöglichen. In den Verkehrskreisen machen sich zwei Tendenzen geltend: Bau eines zentralen Flughafens neben den bestehenden örtlichen Flugplätzen oder vorläufige Beiseitelassung eines zentralen Flughafens und dafür Ausbau der vorhandenen Flugplätze. Auf alle Fälle ist erforderlich, dass man in dieser für die Zukunft des schweizerischen Verkehrs wichtigsten Frage rechtzeitig Massnahmen trifft. Die Fremdenverkehrskreise sind natürlich in höchstem Masse interessiert. Der Fremdenverkehrsverband beschloss daher die Schaffung einer grösseren Kommission zur weiteren Behandlung dieser Frage und Aufnahme der Beziehungen mit den zuständigen eidgenössischen Behörden.

Über die Reiseverkehrsbeziehungen mit dem Ausland, speziell unsere Verträge mit Deutschland, Italien und Ungarn, referierte Herr Direktor Hunziker. Mehrfache Wünsche, den gegenwärtigen Auslandsverkehr doch etwas näher zu prüfen und wenn möglich noch zu verstärken, wurden dem Bureau zur Behandlung übermittelt.

Zur Privatzimmervermietung wurde der von einem Ausschuss bearbeitete Entwurf für ein Konkordat zwischen den interessierten Kantonen vorgelegt. Dieser Entwurf soll von den Vorstandsmitgliedern noch näher geprüft werden und würde dann von Herrn Regierungsratspräsident Dr. Gafner in einer speziell für diesen Zweck zusammenberufenen Konferenz mit den Kantonen behandelt. Der Entwurf fußt auf dem Bundesratsbeschluss vom 19. Dezember 1941, welcher bekanntlich die Kantonsregierungen ermächtigt, die Vermietung möblierter Zimmer auf kurze Frist an nicht ortsansässige Personen zum Schutz des notleidenden Hotelgewerbes zu verbieten. Der Entwurf betrachtet als kurze Frist einen Aufenthalt bis zu 10 Tagen. — Es ist mithin zu erwarten, dass diese Frage in nächster Zeit positivere Gestalt annehmen kann.

Über Verhandlungen mit den Behörden betreffend Fälschung der Wehrsteuer für Ausländer, die sich in den Hotels aufhalten, und über Dollardividenzenteilungen an derartige Ausländer referierten die Herren Regierungsratspräsident Dr. Gafner und Dr. Krapf. Die bezüglichen Verhandlungen über diese bei-

den Fragen, die namentlich Hotels betreffen, wo sich noch Ausländer im Daueraufenthalt befinden, sind noch nicht abgeschlossen.

Eine längere Debatte entstand über die Finanzen des Verbandes, welche defizitär sind. Man betonte die Notwendigkeit erhöhter Beiträge. Speziell wurde auf die ungenügende Salarierung der Verbandsfunktionäre aufmerksam gemacht und es wurde bei diesem Anlass darauf hingewiesen, dass sie ihre wissenschaftliche Betätigung an den Instituten für Fremdenverkehr in St. Gallen und in Neuenburg zum Teil sogar aus eigenen Mitteln bestreiten müssen. Es soll nun eine ganz spezielle Kampagne inszeniert werden, um dem Verband die notwendigen Mittel zu sichern. Die Verbandsstatuten sollen neu überprüft und diesem Zweck angepasst werden. Ein Statutenentwurf wurde vorgelegt und eine entsprechende Kommission zu ihrer Überprüfung gewählt.

Dem Vorsitzenden, Herrn Dr. Gafner, wurde bei diesem Anlass der ganz besondere Dank des Verbandes ausgesprochen. Es ist anerkannt, wie sich Herr Regierungsratspräsident Dr. Gafner trotz seiner Beanspruchung unentwegt den Fragen des Verbandes und des Fremdenverkehrs annimmt. Auch Herrn Direktor Dr. Hunziker wurde für die umsichtige Führung der Verhandlungen mit dem Ausland bestens gedankt.

Die Jahresversammlung des Verbandes ist auf September oder Oktober in Sitten vorgesehen. M. R.

Aus den Sektionen

Hotelier-Verein Luzern

Am Mittwoch, den 24. Juni, fand unter dem Vorsitz des Präsidenten, Herrn V. Wiedeman, im Hotel Furka in Luzern die ordentliche Generalversammlung des Hotelier-Vereins Luzern statt. Der Präsident wies einleitend auf die Ergebnisse im verflorenen Vereinsjahre hin, worauf zur Behandlung der Traktanden übergegangen wurde.

Das Protokoll der letzten Generalversammlung, sowie der Jahresbericht und die Jahresrechnung pro 1941 wurden von der Versammlung einstimmig gutgeheissen, ebenso das Budget für das Jahr 1942, welches infolge Schliessung verschiedener Hotels gegenüber dem Vorjahr einen verminderten Einnahmebetrag aufweist. Aus dem Jahresbericht ging unter anderem hervor, dass die paritätisch mit der Union Helvetica gebildete Berufsbildungskommission, unter dem Präsidium des Vereinskollegen Emil Meyer, in den Monaten Oktober und November Fortbildungskurse für das Hotelpersonal durchführte, die befriedigend besucht waren und einen guten Erfolg zeigten. Die Rechnung des Offiziellen Kurkomitees, welche ebenfalls von der Generalversammlung des Hotelier-Vereins zu genehmigen ist, schloss wie budgetiert mit einem Verlust ab, da die Einnahmen dieses Komitees ausschliesslich aus den Kurtaxeneinnahmen bestehen, welche infolge der zeitbedingten Unterbindung des Fremdenverkehrs sehr stark zurückgegangen sind. Das Budget des Kurkomitees pro 1942, das auf sehr reduzierter Basis aufgestellt ist, wurde

zusammen mit der Jahresrechnung ebenfalls genehmigt.

Nach der Aufnahmebestätigung von zwei neuen Mitgliedern erstattete der Vorsitzende Bericht über die am 9. und 10. Juni 1942 in Zürich stattgefundene Delegiertenversammlung des S.H.V., sowie über aktuelle, die Hotellerie betreffende Fragen. Als Rechnungsrevisoren für die Rechnung des Hotelier-Vereins, sowie für die des offiziellen Kurkomitees belieben die bisherigen Revisoren.

In der anschliessenden Diskussion wurden verschiedene Fragen betr. die Kohlenzuteilung für den kommenden Winter, die Lebensmittelzuteilung im allgemeinen usw. besprochen. Herr Jean Haecy, Hotel Balances, referierte sehr unterhaltend über seine kürzlich beendigte Reise nach Portugal, bei welcher Gelegenheit er auch die Versorgungszustände in Spanien und in Frankreich streifte, und wies darauf hin, dass die Verhältnisse in der Schweiz noch als sehr gute bezeichnet werden dürfen und dass den Behörden in Bern für ihre stetigen grossen Bemühungen in dieser Hinsicht der grösste Dank gebühre. Herr Direktor Pessina vom Offiziellen Verkehrsbureau Luzern erstattete Bericht über die letzten Jahre gemachte und für das laufende Jahr vorgesehene Reklame, die sich leider auf das Gebiet der Schweiz beschränken muss. Im Vordergrund der diesjährigen Veranstaltungen stehen wiederum die Internationalen Musikalischen Festwochen, welche vom 15. bis 23. August stattfinden. Der neue Prospekt von Luzern mit Hoteliste und Stadtplan wurde den Mitgliedern bereits zugestellt und findet in seiner neuen Ausführung allgemein gute Aufnahme. Die aufgeworfene Frage betreffend des nach dem Kriege zu erwartenden Luftverkehrs gibt zu einer längeren Diskussion Anlass, worauf der Vorsitzende die in allen Teilen gut verlaufene Tagung unter bester Verdankung an die Anwesenden schliesst. R.

Die Fachecke

Trockenvolllei

Die Firma Hans Giger, Gutenbergstr. 3, Bern, übermittelt uns folgende Gebrauchsangabe für die Verwendung von Trockenvolllei:

10 Gramm Vollpulver + 40 Gramm Wasser zirka ein Frischel. Es ist sehr wichtig, dass das Vollpulver mit der vorgeschriebenen Menge Flüssigkeit (Wasser, Milch, Öl usw.) gut angerührt und mindestens 2 bis 3 Stunden vor Gebrauch gemischt wird.

Zu diesem Zwecke wird das Vollpulver in eine Porzellanschüssel gegeben und mit einem Löffel zerdrückt. Hierauf giesst man vorerst die Hälfte der vorgeschriebenen Flüssigkeit nur langsam und tropfenweise unter ständiger Schwingung dem Schneebesen dazu. Diese Masse wird dann 3 bis 4 Minuten kräftig geschwungen, worauf der Rest der Flüssigkeit beigegeben wird. Auf diese Weise zubereitet, kann Vollpulver praktisch für alle Eierspeisen ohne Zugabe von Frischeiern verwendet werden, zum Beispiel als Binde-Ei in Kartoffelmassen, für

Kuchenteig, Fotzelschnitten, Käseschnitten, Apfelscharlotten usw. Für Rezepte, bei denen nur Eigelb vorgeschrieben ist, kann ohne weiteres Vollpulver verwendet werden. Bei Backwaren, die geschlagenes Eiweiss (Eierschnee) erfordern, verwendet man neben dem Vollpulver noch Eiweiss von Frischeiern.

Die oben genannte Firma ist gerne bereit, mit Speiserezepten zu dienen.

Totentafel

Karl Regli-Christen †

Für den grossen Kreis seiner Bekannten nicht überraschend — litt er doch seit langem an einer tickischen Herzerkrankung — doch hart und schmerzhaft für alle, die dem Dahingegangenen nahestanden, ging am Sonntagabend die traurige Kunde vom plötzlichen Ableben Hotelier Regli durchs Bergdorf Andermatt. Reiche Gaben des Herzens und des Gemütes, hervorragende Fachkenntnisse und eine grosse Erfahrung prädestinierten Herrn Karl Regli-Christen zum Hotelier. Wer jemals Gast seines bestgeführten Hauses war, wird den sonigen Frohsinn und das herzlich offene Wesen dieses lieben Gastherrs nicht vergessen, sondern ihm über den Tod hinaus ein dankbares und treues Gedenken bewahren. Möge der Entschlafene nun im Jenseits den Frieden und jene Geborgenheit geniessen, die er so manchem Pilger am Gotthard zu spenden bemüht war. -r.

Saisoneroöffnungen

Flims-Waldhaus: Parkhotel Waldhaus; Hotel Segnes; Bella-Vista, alle am 27. Juni. Chesières-Villars: Hotel Belvédère, 30. Juni. Bürgenstock: Grand Hotel, 1. Juli. Engelberg: Regina Hotel Titlis, 1. Juli. Saas-Fee: Hotel Beau-Site, 1. Juli. Zermatt: Hotel Perren, 1. Juli. Wengen: Park-Hotel, 4. Juli.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi



Morgens, nachmittags oder abends, immer ist Sandeman Port ein willkommener Genuss.

GENERAL-VERTRETUNG:

BERGER & CO., LANGNAU (Bern)



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

Kühlschränke und -Anlagen

vorteilhafte Occasionen für Hotel- und Restaurant-Betriebe mit Garantie. Seit Jahren bewährt. Beste Referenzen.

E. WIRTH

Kühl- und Gefrieranlagen, Birnmundstrasse 5, Zürich 4



Einfach vorzüglich!

Wie's nur dieser Chef noch fertig bringt in der heutigen Zeit?

Die an Feinheit unübertroffene

TEX TON-Würze

ist der besonders heute unentbehrliche Helfer in der feinen Küche. TEX TON-Würze ist noch unbeschränkt erhältlich, direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Gümli-Bern

Geschmeidige, feine

Glacen

können Sie auch heute ohne Rahm und mit wenig Zucker herstellen.



neutral für Fruchtglacen

vanillé für Vanille- und Crème-glacen ohne Eier

Unsere Fachleute beraten Sie gerne

Dr. A. WANDER AG., BERN

Telephon 21733

Meine Einnahmen- und Ausgabenbücher (Rekapitulation - Repartition)

sind unentbehrlich für Monats- u. Jahresabschlüsse
● Muster stehen zu Diensten

U.B. KOCH

VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

Gesucht

zu baldigem Eintritt gewandte, selbständige

Lingerie-Gouvernante

Ausführliche Offerten mit Lohnansprüchen an Hotel Bristol Bern.

Versilber!

Verchromen!

Reparaturen!

Garantierte Silberauflage - Rasche u. billige Bedienung
P. SULGER, LANGNAU-GATTIKON (Zch)
Besteckfabrik Tel. 921462

Wir offerieren

freibleibend, Zwischenverkauf vorbehalten

la Terpentinöl-Bodenwische

mit reinem Bienenwachs, zu nur Fr. 3.90 per kg b. f. n. ab hier, in Blechkesseln oder Fässern geliefert.

Wichtig! Wir garantieren, dass diese Terpentin-Bodenwische nach altem bekannter Vorkriegsformel mit über 60% Terpentinölgehalt und u. a. mit reinem Bienenwachs hergestellt wurde. — Auf Wunsch Musterzusendung. — Mit höf. Empfehlung: Chemische Fabrik de Vigier, Solothurn, Tel. 22362 u. 22325.

Gesucht:

Köchin neben Chef

sowie jüngerer Office-Mädchen

Jahresstelle. Offerten erbeten an Hotel Bahnhof, Baden.

Etablissement important de la Suisse française cherche

Comptable

expérimenté, connaissant à fond la branche hôtelière, correspondance française et allemande. Adresser offres manuscrites avec curriculum vitae, photo, copie de certificats et références, en indiquant les prétentions de salaire, nourri et logé, sous chiffre C. E. 2028 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht für Grossrestaurant auf dem Platz Luzern

Restaurateur (Pächter)

Für tüchtigen und seriösen Fachmann gute Entwicklungsmöglichkeiten. Offerten unter Chiffre K 569 L an Keller Annoncen, Luzern.

Küchenchef mit fachlich tüchtiger Frau

In- und Auslandspraxis, mit Referenzen von ersten Häusern, sucht

Pacht, Gérance oder Beteiligung

Gröss. Einlage resp. Kautions kann geleistet werden. Offert. erb. unter Chiffre M. A. 2044 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Les vins français ne parviennent en Suisse qu'en quantités très restreintes et à des prix astronomiques; ménagez vos réserves et offrez des maintenant à votre clientèle les excellentes spécialités de

BLANK & CO.

Importateurs de vins rouges à
VEVEY

Le grand vin des Hauts Plateaux algériens

BLANK MONOPOLE

Le soleil d'Afrique en bouteilles

TRALEPUY

vin rosé exquis

Le délicieux vin du Portugal

MONSARAZ

Voyageurs à disposition pour échantillons et prix

Als Apéritif ein Bitter — aber ein DENNLER-Bitter muss es sein!

DENNLER-Bitter Interlaken A.-G. Interlaken

ZU VERKAUFEN

Nationalkasse Nr. 2000
50 Napperons, neu, 1 x 1 m
100 Napperons m. Inschrift
1 elektr. Kaffeemühle

Restaurant zur Post, Basel, Telefon 41955.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

N° 27

Offene Stellen — Emplois vacants

Alleinlecker (oder Köchin), tüchtig, sparsam, für etwa 8-9 Wochen in Passetantenhotel der Ostschweiz ab 10. Juli gesucht. Offerten mit Bild, Zeugnis und Lohnansprüchen unter Chiffre 1542.

Alleinlecker (Küchenchef), sparsamer, solider Arbeiter an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, zu baldigem Eintritt von Juli mit 40 Betten gesucht. Offerten mit Gehaltsansprüchen und Referenzen an Chiffre 1546.

Alleinlecker, tüchtiger, solider, zu sofortigem Eintritt gesucht. Offerten mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen an Hotel Restaurant Waldhaus in der Hardt bei Basel. (1549)

Buffetkellner in gute Jahresstelle gesucht. Chiffre 1544

Gesucht: selbstständige Restaurantkellner, 3 Sprachen, einfache Serviertochter, Deutsch und Französisch; junges Zimmermädchen, servicekundig, Küchenmädchen. Eintritt sofort. Offerten an H. P. 2054, an H. P. 2054.

Gesucht in mittleren, erstklassigen Jahresbetrieb: Oberkellner, Aides de cuisine. Offerten unter Chiffre 1538

Gesucht in mittleren Jahresbetrieb am Genesee: Alleinportier, Küchenbursche oder -mädchen, Kassierin, Saal- und Portier-Hausbursche, selbstständige Saalköche, Saalköche, Zimmermädchen, evtl. Anfängerin. Chiffre 1552

Stellengesuche — Demandes de places

Sekretärin, 4 Sprachen, im Journal, Kassa, Réception, Kontrolle, Buchhaltung und Telefon bestens bewandert, sucht selbst. Vertrauensposten in Jahresbetrieb. Stadthotel, Grossrestaurant oder Bahnhofbuffet bevorzugt. Beste Referenzen. Chiffre 753

Elagenportier, 1. Juli, mittl. Hotel, Wengen. Zimmermädchen, Kaffeebörchen, sofort, mittl. Hotel, Gstaad. Garçon d'office, commis de rang, de suite, Hotel ler rang, Genève.

Buffetkellner, service, sofort, mittl. Hotel, Interlaken. Serviertochter, Buffetdame, Officebursche, Schenkbursche, Grossrestaurant, Zürich. Chiffre 1548

Kaffee-Hilfskochen, Fr. 120.—, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

Küchenbursche (hoher Lohn), Hausbursche-Kegelsteller, Fr. 80.—, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.

Zimmermädchen, Saalochter, Alleinportier, sofort, kl. Hotel, Lugano.

Sekretärin, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

Saalochter, Zimmermädchen, Alleinportier, nach Übereink., Hotel, Baden.

Haus-Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

Hilfsverwalter-Stütze, Portier-Hausbursche, Maschinen-Wäscherin, mittl. Hotel, Andermatt.

Tüchtige Saalochter, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.

Küchenbursche, Kaffeebörchen, Hotel 40 Betten, B. O.

Zimmermädchen, service, (evtl. Jahresstelle), Mittl. Juli, kl. Hotel, Grubindlen.

Hilfskochen, sofort, kl. Hotel, Grubindlen.

Hilfskochen, sofort, kl. Hotel, Wengen.

Saalochter, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.

Sekretärin, sofort, mittl. Passetantenhotel, Bern.

Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Grubindlen.

Zimmermädchen, Tochter für Saal und Office, sofort, mittl. Hotel, Baden.

Casserolier, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

Saalochter, Officebörchen, Hotel 50 Betten, B. O.

Zimmermädchen, Hilfs-Zimmermädchen, Koch oder Köchin, Portier, Hotel 60 Betten, Thunsee.

Zimmermädchen, Saalochter, Anf. Juli, Kurhaus 120 Betten, Wallis.

Portier-Hausbursche, sofort, 1. Juli, Kurhaus 30 Betten, Zentralschweiz.

Sekretärin, sofort, Commis de rang, Tochter für Wäscherin, Argentin, Anf. Juli, Grosshotel, Grubindlen.

Alleinlecker, Fr. 270.— bis 300.—, kl. Hotel, Zentralschweiz.

Saalochter, Portier, sprachen, sofort, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.

Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Grubindlen.

Küchen-, Küchen-Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.

Officebursche, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

Fille de salle, parlant français, hôtel ler rang, Genève.

Chef de rang (Barkennisse), erstkl. Hotel, Locarno.

Demoiselle de buffet, connaissant le service, 2 langues, hôtel 30 lit., Suisse romande.

Anfangs-Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Brienzsee.

Portier-Hausbursche, zuverlässig, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Tessin.

Economatgouvernante (evtl. Anfängerin), Officebörchen, nach Übereink., erstkl. Hotel, Locarno.

Tüchtige Serviertochter, Mitte Juli, kl. Hotel, Aargau.

Casserolier, mittl. Hotel, Freiburg.

Kellnervolantier, Angestellte-Zimmermädchen, nach Übereink., erstkl. Hotel, Lugano.

Saalochter, Wäscherin, sofort, mittl. Hotel, Engelberg.

Chef de rang, 10. Juli, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Lugano.

Portier, Economatgouvernante, erstkl. Hotel, Grubindlen.

Buffetdame, Chasseur, Großrestaurant, Zürich.

Kaffee-Haushaltungsköchin, Sekretärin (Vertrauensperson), sofort, mittl. Hotel, Lugano.

Bureauvolantier, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

Demi-Chef (Hallenkellner), sofort, mittl. Hotel, Lugano.

Casserolier, Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Badoort, Aargau.

Salle & Restaurant

Chef de rang, d'étage, de salle, sucht Jahres- od. Saisonstelle, auch in Bar od. Restaurant. Beste Zeugnisse u. Referenzen. 4 Sprachen. Chiffre 269

Oberkellner-Chef de service, 30jährig, tüchtig, zuverlässig, selbständig, 5 Sprachen, m. Küche, Service und Büro von Grund auf vertraut, guter Verkäufer und Organisator, in- und Auslandspraxis, gute Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Millärdenstrie bis Ende Oktober. Chiffre 740

Millärdenstrie, tüchtige, mit guten Zeugnissen, sprachenkundig, sucht Saisonengagement (evtl. Ferienablösung). Eintritt Anf. Juli. Offerten an Fr. Lina Christen, Markgräflerland, 45, Basel. Chiffre 794

Cuisine & Office

Aide ou commis de cuisine cherche place en Suisse française. Entrée: début août. Faire offres avec indication salariale sous Chiffre 269

Chefkoch, ges. Alters, ledig, arbeitsfreudiger und sparsamer Mitarbeiter, wünscht Vertrauensverhältnis. Zuschriften gefl. mit Gehaltsangaben an H. Henry, poste restante, Lugano 1. (798)

Commis de cuisine, 21jähriger England-Schweizer, sucht Stelle als Commis de Cuisine. Bescheidener Anfangslohn. Chiffre 780

Kochlehrer in gutes Haus auf Frühjahr 1943 für intelligenten, jungling von 16 Jahren gesucht. Derselbe hilft schon einige Zeit im elterlichen Geschäft mit. Detaillierte Offerten gefl. an Hans Hegglin, Hotel Ochs, Zug. (759)

Etage & Lingerie

Zimmermädchen, schlank, flinke Tochter, gestetsten Alters, deutsch und französisch sprechend, sucht per sofort Stelle als Zimmermädchen bis 2 Monate bei gutem Verdienst. Offerte erbeten an Fr. Muggensturm, Hauptpostlager, St. Gallen. (796)

Loge, Lift & Omnibus

Aleinportier, tüchtig, selbständig, bewandert in Heizung, Keller u. Garten, sucht Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre 291

Aleinportier, jung, tüchtig, deutsch und französisch sprechend, sucht Jahresstelle in gutes städtisches Passetantenhotel. Eintritt ca. 20. Juli. Offerten gefl. unter Chiffre O.P. 6342 B an Orell Füssli-Annouen, Langenthal. (278)

Portier-Conducteur, 33 Jahre, Deutsch und Franz., u. Zeugnisse zu Diensten, sucht wenn möglich Jahresstelle. Chiffre 751

Divers

Diplom. Pflegerin, gel. Masseuse, sucht Anstellung in Hotel oder Bad. Chiffre 757

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

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

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdiensten

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

6036 Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Engelberg.

6037 Portier-Hausbursche, Kuchenschneider, Köchin neben Chef, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

6040 Küchenmädchen, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

6041 Bureauaufseher-Stütze der Hoteliersfrau, Saalochter, Ende Juni, mittl. Hotel, Engelberg.

6042 Wäscherin, Hausbursche, Anf. Juli, Hotel 80 Betten, Gr. 6043 Chef de cuisine, garçon d'office, fille de cuisine, sommelier-tourant, à convenir, hôtel 80 lits, Suisse romande.

6046 Portier-Hausbursche, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, St. Gallen.

6047 Saalochter, Chefkoch oder Köchin, Zimmermädchen, Anf. Juli, Hotel 30 Betten, Grubindlen.

6048 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Hilfsköchin, sofort, mittl. Hotel, Heiden.

6049 Portier-Hausbursche, Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Thunsee.

6050 Kaffeebörchen, Restaurantkellner, Saalochter, Küchen-Officebörchen, Etagenportier, Anf. Juli, mittl. Hotel, Gstaad.

6056 Alleinlecker, Fr. 220.—, mittl. Hotel, Aargau.

6057 Buffetkellner, Lingeriebörchen, sofort, mittl. Hotel, Lausanne.

6059 Sekretärin, evtl. Anfängerin, Hotel 80 Betten, Gr. 6060 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, St. Gallen.

6061 Zimmermädchen, servicekundig, sofort, kl. Hotel, St. Gallen.

6062 Casserolier-Küchenbursche, Saalochter, junger Restaurationskellner, Hilfsverwalter-Stütze, Sommerhaus, Hotel 40 Betten, Wallis.

6068 Sekretärin-Volantier, Portier-Hausbursche, Anf. Juli, kl. Hotel, Flims.

6069 Köchin neben Chef, Officebörchen, Jahresstelle, kl. Hotel, Badoort, Aargau.

6070 Bureauvolantier, evtl. Volantier, sof., mittl. Passetantenhotel, Basel.

6071 Restaurantkellner, sprachenk., Et-Portier, Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Thunsee.

6072 Köchin neben Chef, zur weiteren Ausbildung, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Adolodden.

6073 Officebörchen, sofort, kl. Hotel, Meiringen.

6074 Portier-Conducteur, Bureauvolantier, Buffetkellner, mittl. Hotel, Zentralschweiz.

6077 junger Saalochter, sofort, mittl. Hotel, St. Gallen.

6082 Küchenmädchen, sofort, mittl. Passetantenhotel, Basel.

6083 Küchenmädchen, Serviertochter für Saal und Restaurant, Zimmermädchen, Hausmädchen, Casserolier, Sekretärin, tüchtig, sofort, kl. Hotel, Lenzerheide.

6088 Aide de cuisine-Pâtissier, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

6089 Restaurant-Chasseur, sofort, erstkl. Rest., Basel.

6091 Küchenbursche, Kaffeebörchen, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.

Stellengesuche — Demandes de places

Sekretärin, 4 Sprachen, im Journal, Kassa, Réception, Kontrolle, Buchhaltung und Telefon bestens bewandert, sucht selbst. Vertrauensposten in Jahresbetrieb. Stadthotel, Grossrestaurant oder Bahnhofbuffet bevorzugt. Beste Referenzen. Chiffre 753

Elagenportier, 1. Juli, mittl. Hotel, Wengen. Zimmermädchen, Kaffeebörchen, sofort, mittl. Hotel, Gstaad. Garçon d'office, commis de rang, de suite, Hotel ler rang, Genève.

Buffetkellner, service, sofort, mittl. Hotel, Interlaken. Serviertochter, Buffetdame, Officebursche, Schenkbursche, Grossrestaurant, Zürich. Chiffre 1548

Kaffee-Hilfskochen, Fr. 120.—, sofort, mittl. Hotel, Interlaken.

Küchenbursche (hoher Lohn), Hausbursche-Kegelsteller, Fr. 80.—, sofort, mittl. Hotel, St. Moritz.

Zimmermädchen, Saalochter, Alleinportier, sofort, kl. Hotel, Lugano.

Sekretärin, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

Alleinportier, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

Saalochter, Zimmermädchen, Alleinportier, nach Übereink., Hotel, Baden.

Haus-Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

Hilfsverwalter-Stütze, Portier-Hausbursche, Maschinen-Wäscherin, mittl. Hotel, Andermatt.

Tüchtige Saalochter, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.

Küchenbursche, Kaffeebörchen, Hotel 40 Betten, B. O.

Zimmermädchen, service, (evtl. Jahresstelle), Mittl. Juli, kl. Hotel, Grubindlen.

Hilfskochen, sofort, kl. Hotel, Grubindlen.

Hilfskochen, sofort, kl. Hotel, Wengen.

Saalochter, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.

Sekretärin, sofort, mittl. Passetantenhotel, Bern.

Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Grubindlen.

Zimmermädchen, Tochter für Saal und Office, sofort, mittl. Hotel, Baden.

Casserolier, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

Saalochter, Officebörchen, Hotel 50 Betten, B. O.

Zimmermädchen, Hilfs-Zimmermädchen, Koch oder Köchin, Portier, Hotel 60 Betten, Thunsee.

Zimmermädchen, Saalochter, Anf. Juli, Kurhaus 120 Betten, Wallis.

Portier-Hausbursche, sofort, 1. Juli, Kurhaus 30 Betten, Zentralschweiz.

Sekretärin, sofort, Commis de rang, Tochter für Wäscherin, Argentin, Anf. Juli, Grosshotel, Grubindlen.

Alleinlecker, Fr. 270.— bis 300.—, kl. Hotel, Zentralschweiz.

Saalochter, Portier, sprachen, sofort, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz.

Zimmermädchen, Hotel 50 Betten, Grubindlen.

Küchen-, Küchen-Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.

Officebursche, sofort, mittl. Hotel, Zürich.

Fille de salle, parlant français, hôtel ler rang, Genève.

Chef de rang (Barkennisse), erstkl. Hotel, Locarno.

Demoiselle de buffet, connaissant le service, 2 langues, hôtel 30 lit., Suisse romande.

Anfangs-Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Brienzsee.

Portier-Hausbursche, zuverlässig, nach Übereink., Hotel 80 Betten, Tessin.

Economatgouvernante (evtl. Anfängerin), Officebörchen, nach Übereink., erstkl. Hotel, Locarno.

Tüchtige Serviertochter, Mitte Juli, kl. Hotel, Aargau.

Casserolier, mittl. Hotel, Freiburg.

Kellnervolantier, Angestellte-Zimmermädchen, nach Übereink., erstkl. Hotel, Lugano.

Saalochter, Wäscherin, sofort, mittl. Hotel, Engelberg.

Chef de rang, 10. Juli, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Lugano.

Portier, Economatgouvernante, erstkl. Hotel, Grubindlen.

Buffetdame, Chasseur, Großrestaurant, Zürich.

Kaffee-Haushaltungsköchin, Sekretärin (Vertrauensperson), sofort, mittl. Hotel, Lugano.

Bureauvolantier, sofort, Hotel 40 Betten, B. O.

Demi-Chef (Hallenkellner), sofort, mittl. Hotel, Lugano.

Casserolier, Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Badoort, Aargau.

Salle & Restaurant

Chef de rang, d'étage, de salle, sucht Jahres- od. Saisonstelle, auch in Bar od. Restaurant. Beste Zeugnisse u. Referenzen. 4 Sprachen. Chiffre 269

Oberkellner-Chef de service, 30jährig, tüchtig, zuverlässig, selbständig, 5 Sprachen, m. Küche, Service und Büro von Grund auf vertraut, guter Verkäufer und Organisator, in- und Auslandspraxis, gute Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Millärdenstrie bis Ende Oktober. Chiffre 740

Millärdenstrie, tüchtige, mit guten Zeugnissen, sprachenkundig, sucht Saisonengagement (evtl. Ferienablösung). Eintritt Anf. Juli. Offerten an Fr. Lina Christen, Markgräflerland, 45, Basel. Chiffre 794

Cuisine & Office

Aide ou commis de cuisine cherche place en Suisse française. Entrée: début août. Faire offres avec indication salariale sous Chiffre 269

Chefkoch, ges. Alters, ledig, arbeitsfreudiger und sparsamer Mitarbeiter, wünscht Vertrauensverhältnis. Zuschriften gefl. mit Gehaltsangaben an H. Henry, poste restante, Lugano 1. (798)

Commis de cuisine, 21jähriger England-Schweizer, sucht Stelle als Commis de Cuisine. Bescheidener Anfangslohn. Chiffre 780

Kochlehrer in gutes Haus auf Frühjahr 1943 für intelligenten, jungling von 16 Jahren gesucht. Derselbe hilft schon einige Zeit im elterlichen Geschäft mit. Detaillierte Offerten gefl. an Hans Hegglin, Hotel Ochs, Zug. (759)

6198 Saalochter, Zimmermädchen, Jahresstelle, sofort, mittl. Hotel, Locarno.

6200 Telefonistin, Kaffeebörchen, Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.

6202 Wäscherin, Glätzerin, Küchenbursche, gute Bezahlung, Reisevergütung, sofort, mittl. Hotel, Zermatt.

6203 Etagenportier, Chasseur, sofort, kl. Hotel, franz. Schweiz.

6207 junger Koch, Küchenbursche oder -mädchen, sofort, mittl. Hotel, Mürren.

6208 Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, franz. Schweiz.

6209 Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Meiringen.

6210 Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Spiez.

6211 Chefkoch oder Köchin, sofort, kl. Hotel, St. Moritz.

6212 O. P. Küchenmädchen, Lingerie, sofort, erstkl. Hotel, Grubindlen.

6215 Köchin, sofort, Hotel 30 Betten, Grubindlen.

6216 Köchin, Fr. 150.—, sofort, kl. Hotel, Grindelwald.

6218 Chef de partie, Commis de rang, Wäscherin, Lingerie-Officebörchen, Anf. Juli, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.

6222 Sekretärin-Volantier, Telefonistin, sprachenk., sofort, erstkl. Hotel, Bern.

6223 Serviertochter, Etagenportier, mittl. Hotel, Thun.

6225 Saalochter, Küchenmädchen, Küchenbursche, Fr. 80.— bis 100.—, Anf. Juli, kl. Hotel, Grubindlen.

6228 Lingeriegouvernante, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

6230 Tüchtige Serviertochter, Jahresstelle, erstkl. Rest., Bern.

6231 Zimmermädchen, Saalochter, Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, mittl. Hotel, Arosa.

6234 Küchenbursche, Wäscherin oder Wäscherin, sofort, Hotel 50 Betten, Kl. Solothurn.

6238 Hausbursche, Küchenbursche, Kaffeebörchen neben Chef, Serviertochter, Serviertochter für Bar und Tea-Room, Anf. Juli, Hotel 70 Betten, Grubindlen.

6241 Etagenportier, Liftier-Chasseur, Küchenbursche (-mädchen), Glätzerin, 1. Juli, erstkl. Hotel, Grubindlen.

6242 Zimmermädchen, Saalochter, Köchin neben Chef (evtl. Anfängerin), sofort, mittl. Hotel, B. O.

6245 junger Restaurantkellner, sofort, kl. Hotel, Lauterbrunnen.

6246 Küchenbursche, Küchenmädchen, Hotel 30 Betten, Grub.

6248 Lingeriebörchen, erstkl. Hotel, Ragaz.

6249 junger Bursche für Haus- und Gartenarbeiten, Gelegenheitslohn, sofort, Hotel 80 Betten, Genesee.

6250 Portier, Hausbursche, sofort, Hotel 70 Betten, B. O.

6251 Buffetkellner, Kaffeebörchen, Schenkbursche, Kellnerbursche, sofort, erstkl. Rest., Bern.

6252 Alleinlecker oder Köchin (für 6-8 Wochen), Passetantenhotel 50 Betten, Ostschweiz.

6259 Köchin, sofort, Kurhaus 120 Betten, Grubindlen.

6263 Chef de réception (28-34jährig), Entremetteur, 1. Juli, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.

6265 Chef-Serviertochter, Zimmermädchen, kl. Hotel, Lugano.

6269 Alleinlecker, Fr. 280.— bis 280.—, sofort, Hotel 40 Betten, Aargau.

6272 Kaffeebörchen, Köchin neben Chef, Koch aus der Lehre, Saalochter, sofort, Kurhaus 120 Betten, Grubindlen.

6275 Office-Economatgouvernante, Commis de rang, Commis de cuisine, sofort, Grosshotel, Grubindlen.

6281 junger Saalochter, sofort, mittl. Hotel, Brienz.

6284 Saalochter, Commis de rang, Casserolier, Kaffee-Angestellteköchin, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.

6291 Restaurantkellner, sofort, Hotel 30 Betten, Aargau.

6292 Buffetdame, sofort, grosses Restaurant, Grubindlen.

6293 Köchin, sofort, Kurhaus 120 Betten, Grubindlen.

6294 Aide de cuisine (etwa 5 Wochen), sofort, erstkl. Rest., Basel.

6295 Portier-Hausbursche, Hotel 60 Betten, B. O.

6296 Anfangs-Zimmermädchen, Anf. Juli, Hotel 60 Betten, Thunsee.

6298 junger Tochter für Zimmer und Saal, sofort, kl. Hotel, Arosa.

6299 Köchlehrer (für etwa 4 Wochen), sofort, Kurhaus 140 Betten, Aargau.

Etage & Lingerie

Zimmermädchen, schlank, flinke Tochter, gestetsten Alters, deutsch und französisch sprechend, sucht per sofort Stelle als Zimmermädchen bis 2 Monate bei gutem Verdienst. Offerte erbeten an Fr. Muggensturm, Hauptpostlager, St. Gallen. (796)

Loge, Lift & Omnibus

Aleinportier, tüchtig, selbständig, bewandert in Heizung, Keller u. Garten, sucht Jahresstelle. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre 291

Aleinportier, jung, tüchtig, deutsch und französisch sprechend, sucht Jahresstelle in gutes städtisches Passetantenhotel. Eintritt ca. 20. Juli. Offerten gefl. unter Chiffre O.P. 6342 B an Orell Füssli-Annouen, Langenthal. (278)

Portier-Conducteur, 33 Jahre, Deutsch und Franz., u. Zeugnisse zu Diensten, sucht wenn möglich Jahresstelle. Chiffre 751

Divers

Diplom. Pflegerin, gel. Masseuse, sucht Anstellung in Hotel oder Bad. Chiffre 757

6300 junger Koch, Fr. 150.— bis 200.— (für 6-8 Wochen), nach Übereink., Hotel 30 Betten, Badoort, Aargau.

6301 Lingerie, Glätzerin, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.

6302 Saalochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kl. Freiburg.

6305 Portier-Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.

6308 Zimmermädchen, service, sofort, kl. Hotel, Lugano.

6309 Portier, Aide de cuisine, sofort, n. Hotel, Gstaad.

6309 Zimmermädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Badoort.

6310 Chefkoch, Kaffeebörchen oder Kaffeebörchen, sofort, mittl. Hotel, Meiringen.

6313 Commis-Pâtissier (Aushilfe), sofort, Grossrestaurant, Zürich.

6314 Etagenportier, Argentin, Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.

6317 Commis de rang, Ende Juli, erstkl. Hotel, Lugano.

6318 Commis de cuisine, Anf. Juli, erstkl. Hotel, franz. Schweiz.

6322 Portier-Hausbursche, Tourant (Zimmer und Lingerie), sofort, mittl. Hotel.

6323 Küchenmädchen, sofort, Hotel 70 Betten, View.

6324 Alleinportier, sofort, Hotel 80 Betten, Thunsee.

6325 Pâtissier-Aide de cuisine, Fr. 250.—, sofort, mittl. Hotel, Kandersteg.

6329 Alleinlecker oder Köchin, Küchenmädchen, Portier-Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Meiringen.

6332 Kochvolantier, sofort, kl. Hotel, Zentralschweiz.

6334 Portier-Conducteur, sofort, Hotel 70 Betten, Thunsee.

6335 junger Alleinlecker, Serviertochter, Küchenbursche, sofort, kl. Hotel-Restaurant, Basel.

6336 Küchenbursche, sofort, Jahresstelle, erstkl. Rest., Kl. Zürich.

6337 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Meiringen.

6338 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.

6340 Commis de salle, à convenir, hôtel ler rang, Lausanne.

6342 Aide de cuisine, Hilfsverwalter-Kaffeebörchen, sofort, Hotel 80 Betten, Thunsee.

6347 Serviertochter, Schenkbursche, sofort, mittl. Passetantenhotel, Basel.

6349 junger Lingerie, Saalochter, Anfangs-Zimmermädchen, Küchenbursche, Küchen-Officebörchen, Kurhaus 90 Betten, B. O.

6350 Serviertochter, sofort, mittl. Passetantenhotel, Basel.

6356 Serviertochterin, kl. Kaffeebörchen, sofort, erstkl. Rest., Zürich.

6358 Lingeriebörchen (auch Zimmerbursche), sofort, Hotel 40 Betten, Thunsee.

6359 junger Alleinlecker, sofort, mittl. Hotel, Andermatt.

6360 Aide de cuisine, Fr. 150.— bis 200.—, Kurhaus 100 Betten, B. O.

6361 Serviertochter, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

6362 Zimmermädchen, Saalochter-Zimmermädchen (Tourant), Hausbursche-Küchenbursche, Hotel 80 Betten, View.

6368 Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Meiringen.

6370 Aide de cuisine, Anf. Juli, erstkl. Hotel, Wengen.

6370 Zimmermädchen, Saalochter, Etagenportier, sofort, grosses Haus, Kl. Solothurn.

6373 Alleinlecker (für 4 Wochen), Hotel 50 Betten, Kl. Solothurn.

6374 Alleinlecker, Hotel 50 Betten, Grubindlen.

6375 Casserolier, sofort, Hotel 30 Betten, Passetanten.

6376 Küchen-Officebursche, tüchtig, Kurhaus 90 Betten, B. O.

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Köchleifer. Dieser Werkzeuggeber (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 teilweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Eimer-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT
SCHÖNENWERD Telefon 31373

Epinger

schützt die Gesundheit

Dann zittern können Sie Gicht und Gichtentzündungen. Die glückliche Zusammenstellung der Epingermineralische wirkt diesen Leiden kräftig entgegen.

Profittieren Sie! Barzahlung!

Ein grösseres Quantum

Tischwäsche

das irrtümlicherweise doppelt bestellt wurde, ist günstig zu **Vorkriegspreisen** zu verkaufen.

Schöne Emmentaler Reineisen mit eingew. Inschrift. Adresse: 4782 poste restante, rue du Montblanc, Genève.

Bestqualifizierter Oberkellner

zur Zeit als Chef de service in Grossbetrieb tätig, wünscht sich auf Ende August-Anfang Sept. auf den Platz Zürich zu ver- ändern. Bevorzugt wird Hotel mit Restaurant od. nicht zu gross. Bewerber mit sehr guten Schul- und Arbeitszeugnissen u. eben- solchen Umgangsformen melden. Offerte unter K 1642 Y an Publicitas Bern.

Per sofort gesucht tüchtige, gesetzte

Hotelsekretärin-Buchhalterin

für Sommer- und Winteraison. Bewerberinnen belieben sich unter Beilage von Photo und Zeugnisabschriften, sowie Angabe über Lohnansprüche zu melden bei der Direktion: M. Schönenberger, Sporthotel Stosch ob Schwyz.

GESUCHT

in Locarno, Lugano oder nähere Umgebung modern eingerichtet

Hotel od. Pension

mit ca. 30 Betten. Übernahme sofort oder zum Herbst. Offerten erbeten unter Chiffre H. P. 2057 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bar-Commis Bar-Lehrkellner

(auch zur Mithilfe beim Service)

Chasseur

Hotel (Duo), 1. Refer., noch frei zu günstigen Bedingungen. Viktor Grilli, Zürich, Universitätsstrasse 47, Tel. 825 47.

Koch oder Köchin

restaurationsfähig, findet Jahresstelle bei familiärer Behandlung in gutem Landgasthof. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre G. E. 2053 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses Stadthotel I. Ranges sucht für seine Bar auf kommenden Herbst sehr gut empfohlene und gut präsentierende

Nach der ital. Riviera

Alleinstehende Pensionsinhaberin, Ende der 50er Jahre, sucht gut präsentierende, tüchtigen und arbeitsamen

Lebensgefährten

mit seriösem, gutem Charakter. Kenntnis der ital. Sprache und Hotelfach erwünscht. Offerten unter Chiffre A. G. 2045 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Prima Orchester

Trio (Duo), 1. Refer., noch frei zu günstigen Bedingungen. Viktor Grilli, Zürich, Universitätsstrasse 47, Tel. 825 47.

Gesucht per sofort in Grossbetrieb (Knabeninst.)

1 jg. Aide-Gouvernante f. Economat

1 Etagen-Zimmermädchen

1 Küchenmädchen

Alles Jahresstellen. — Offerten mit Zeugnis, Bild, Altersangabe an Frau Dr. Knabenhaus, Zuoz, Engadin.

Bar-Dame

Alter 30-40 Jahre. Verlangt werden die 4 Hauptsprachen perfekt, allererste Referenzen und beste Zeugnisse. Man ist gebeten, handschriftliche Offerten unter Beilage aller näheren Angaben u. Photo an die Publicitas Bern unter A 7618 Y einzusenden.

Hotel am Vierwaldstättersee sucht mit Eintritt nach Übereinkunft:

Pâtissier-Aide de cuisine Aide de cuisine Vertrauensperson

zur Herausgabe von Speisen und Getränken.

Offerten mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen unter Chiffre V. S. 2032 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel-u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen, Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst, Individualer Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Casernenstrasse 32.

Stütze des Patrons jünger. Fachmann

mit praktischen Kenntnissen von Küche, Service u. Keller, initiativ u. energisch, in Dauerstellung gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit handschriftlichem Lebenslauf, Bild, Zeugnis, Gehaltsansprüchen unter Chiffre S. P. 2054 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ein gutes Gedanke.

Ich wage mich mit gründlichen Fachkenntnissen: sie sind die beste Waffe im Kampf ums Dasein! Für gründliche Fachkenntnis: Unsere Kurse für Fach- und Sprachen (Bureau), Küche, Bar, etc. Die neuen Kurse beginnen im September. Prospekt verlangen! Telefon 25551.

SCHWEIZER HOTELFACHSCHULE LUZERN

WANZEN

Käfer, Motten, Mäuse Ratten etc.

vertilgen wir überall mit Garantie

DESANER BERN

Mühlentstr. 64 Tel. 37371

Staatlich konzessioniert

Facilités de transports et salaires d'appoint pour les employés d'hôtel

Ces facilités de transports et ces salaires d'appoint sont en vigueur depuis une année environ et l'on constate hélas! qu'employeurs et employés n'en profitent que rarement. Par suite de contre-temps imprévus, ces mesures de secours qui doivent contribuer à aider au personnel à traverser la crise actuelle, n'ont pu être définitivement prises qu'au milieu de la saison d'été 1941 et c'est pour cela que, l'année dernière, l'hôtellerie saisonnière n'a pu avoir recours que dans une faible mesure. On aurait pu penser que, depuis lors, les demandes auraient dû affluer à notre Bureau de placement. Eh bien, cela n'a pas été le cas et, au début, seules quelques rares et timides demandes nous ont été adressées. Ces derniers temps, par contre, de nombreux patrons et employés de Suisse allemande et du Tessin ont eu recours à cette possibilité que l'on semble encore ignorer totalement en Suisse romande. C'est pourquoi nous voulons revenir sur ce point et résumer ici les prescriptions officielles qui ont pourtant paru dans le No 30 de notre journal, du 24 juillet 1941, en donnant encore quelques précisions à ce sujet.

But de ces facilités

Depuis la guerre, un nombre important d'hôtels (des établissements de première catégorie surtout), ont fermé provisoirement leur porte — d'après le bureau fédéral de statistique, en 1941, 413 exploitations, représentant plus de 28000 lits, sont restées fermées — et d'autres entreprises ont vu leur fréquence et leur chiffre d'affaires considérablement réduits. Cela a naturellement eu pour conséquence une diminution sérieuse des gains des employés d'hôtel et un certain nombre d'entre-eux, se voyant condamnés au chômage, avaient tendance d'abandonner leur profession. D'autre part, les saisons étant parfois fort courtes et les gains incertains, les employés hésitaient souvent à faire, pour occuper une place incertaine, de longs déplacements qui reviennent très chers. C'est pour remédier à cette situation que les autorités fédérales ont, à la requête de la Société suisse des hôteliers, de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et de l'Union Helvétique, pris les mesures en question. Les facilités de transports doivent permettre aux employés de se déplacer sans trop de frais et par conséquent aux employeurs de trouver plus aisément du personnel qualifié.

Les salaires d'appoint doivent, de leur côté: permettre aux employeurs de conserver leur personnel, dans le cas où une fréquence réduite les forcerait à en congédier une partie; rendre possible l'engagement d'employés supplémentaires pour assurer un service parfait; donner à de moyennes ou petites entreprises la possibilité d'engager, à des conditions acceptables, du personnel qualifié tombé au chômage par suite de la fermeture d'entreprises; faciliter l'engagement de jeunes employés qualifiés qui, au cours de congés militaires par exemple, ne peuvent trouver du travail qu'à titre de surnuméraires; et faciliter aussi la réouverture d'entreprises saisonnières de rang supérieur. En résumé, le but de ces mesures est donc de permettre à l'hôtellerie de fournir le maximum possible d'occasions de travail à ses employés qualifiés et d'encourager le personnel de carrière à rester fidèle à sa profession, malgré les difficultés de l'heure, pour que l'hôtellerie puisse, lorsque les affaires reprendront, avoir à disposition le personnel dont elle a besoin.

Conditions pour bénéficier de ces facilités

Facilités de transports. Elles sont accordées au personnel qui va occuper une place saisonnière dans une station ou localité éloignée, à condition que le gain saisonnier soit inférieur à fr. 1.000.— et que le prix du billet entier simple course dépasse fr. 10.—. Elles permettent d'obtenir un billet simple course à demi-tarif pour se rendre dans le lieu de travail.

L'employé qui veut bénéficier de ce billet à demi-tarif remplira en double un questionnaire qu'il demandera à notre Bureau de placement (Hôtel-Bureau), Gartenstrasse 112, Bâle. Ce faisant, il lui donnera des renseignements sur son état civil, son engagement, son salaire ou ses gains saisonniers, la durée approximative de l'engagement, etc. Il joindra à ce questionnaire dûment rempli son contrat de travail ou une attestation écrite de son engagement.

Notre Bureau de placement, qui sert d'intermédiaire entre les employés et les autorités fédérales, soumettra le cas à ces dernières qui lui feront part de leur décision. Si la demande est agréée, notre Bureau de placement adresse à l'employé en question une attestation qui lui permet d'obtenir à la gare de départ le billet à demi-tarif. L'employé aura encore une attestation à signer: attestation qu'il transmettra, en arrivant, à son employeur pour que celui puisse confirmer son arrivée et son entrée en fonction.

La demande devra être envoyée assez tôt à notre Bureau de placement, car il faut au moins 3 à 4 jours pour remplir les formalités nécessaires.

Salaires d'appoint. Ceux-ci sont en principe octroyés aux employés qualifiés de préférence des hommes, ayant une bonne formation et de bons certificats et travaillant dans une entreprise qualifiée. Il sont plus spécialement accordés à un employé:

a) qui a terminé un apprentissage de cuisinier ou de sommelier;

b) qui a toujours été ou qui est toujours occupé dans une profession hôtelière et qui offre des garanties permettant de croire, qu'en temps normal, il restera fidèle à sa profession;

c) qui occupe une place qui ne lui permet pas de gagner normalement sa vie;

d) qui a une offre d'engagement qui ne lui assure pas un minimum d'existence.

Pour chaque demande, l'employé doit répondre en double à un questionnaire qui peut être obtenu auprès de notre Bureau professionnel de placement (Hôtel-Bureau), Gartenstrasse 112, Bâle. Il donnera ainsi des renseignements sur son état civil, sur la dernière place qu'il occupait et le salaire qu'il gagnait; il mentionnera l'adresse exacte de l'entreprise qui doit recevoir un supplément de salaire pour pouvoir le rémunérer convenablement, précisera le salaire d'appoint mensuel désiré, etc. La demande accompagnée du contrat d'engagement ou d'un document correspondant sera adressée, aussitôt que possible, en deux exemplaires, à notre Bureau de placement. Il faut compter en effet 3 à 15 jours pour qu'une demande puisse être liquidée, la décision définitive étant prise par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail. Si la demande est agréée, le patron en est avisé et il reçoit en même temps un accusé de réception qui devra être retourné à notre Bureau de placement, une fois l'argent arrivé, muni de la signature de l'employeur et de l'employé. Disons encore que 3 employés au maximum par entreprise peuvent bénéficier de ces salaires d'appoint.

Il est évident que si le contrat d'engagement devait être rompu avant que la période subventionnée ne soit écoulée, ou si l'employé devait être, entre temps, mobilisé, ces faits devraient être immédiatement portés à la connaissance de notre Bureau de placement.

Si ces mesures, à elles seules ne sont que peu de chose par rapport à tout ce qu'il faudrait faire pour venir en aide au personnel d'hôtel et à notre industrie dans la grave crise que nous traversons, elles ne sont cependant pas négligeables puisque, pour les salaires d'appoint, des sommes allant jusqu'à fr. 400.— par employé ont été attribuées pour permettre, comme compléter le salaire de tel ou tel employé qualifié. L'hôtellerie aura toujours besoin de cuisiniers, de sommeliers, de secrétaires, etc., et de nombreux représentants de ces professions sont actuellement occupés ailleurs. Il faut donc faire en sorte qu'ils ne se détournent pas de leur métier et leur procurer du travail en faisant usage autant que possible de la générosité de la Confédération. Il faut, surtout grâce à ces salaires d'appoint, que les hôteliers puissent conserver leurs employés dont certains travaillent dans la même maison depuis de nombreuses années, car ce sont là nos vrais et fidèles collaborateurs des bons et des mauvais jours, que nous serons heureux d'avoir à nos côtés quand les affaires reprendront.

Les billets à demi-tarif doivent, de leur côté, permettre à l'hôtelier qui engage du personnel de donner la préférence à des employés qualifiés et non à des amateurs qui s'empresseraient de faire autre chose à la première occasion. Ils doivent aussi faciliter à nos employés des stages dans diverses régions de notre pays pour se perfectionner au point de vue linguistique. L'employé genevois qui désire apprendre l'italien et qui a une place saisonnière en vue à Lugano, mais qui n'ose y songer à cause des frais de voyages, l'acceptera peut-être s'il sait que son billet d'aller ne lui coûtera que fr. 15,00 au lieu de fr. 31,20. Il s'agit évidemment d'un cas extrême, mais il montre bien le parti que l'on peut tirer de cette possibilité.

Divers

Le chemin de fer Glion-Rochers de Naye et l'Hôtel-Plan

On nous écrit:

L'assemblée générale des actionnaires de la Compagnie du chemin de fer Glion-Rochers de Naye s'est tenue récemment à Montreux en présence de 56 actionnaires. Cette forte participation se doit au fait qu'une importante délégation du groupement «Hôtel-Plan» (à la tête de laquelle on remarquait M. G. Duttweiler en personne) assistait aux délibérations qui furent très animées.

Le rapport du conseil d'administration et celui des vérificateurs des comptes furent approuvés à l'unanimité. Notons à ce sujet que l'exploitation du chemin de fer a donné, pour un total de recettes d'exploitation de fr. 142.216,78, un excédent de recettes de fr. 24.994,51 et l'Hôtel des Rochers de Naye, pour un total de recettes d'exploitation de fr. 26.126,45, un excédent de recettes de fr. 801,70.

Puis M. Tenant les points principaux du programme touristique mis sur pied à l'intention de la Cie du chemin de fer Glion-Naye. Voici, d'après le «Journal de Montreux», les principales idées de ce rapport:

«M. Duttweiler, au début de son exposé, relève que le mérite d'avoir construit et rénové le chemin de fer Glion-Naye revient à Montreux. Il est, par conséquent, juste que la majorité des voix appartienne aux groupes montreuens et vaudois. Rappelant que ses expériences furent concluantes au Monte-Generoso, l'orateur déclare qu'on ne peut

être certain que ce qui a réussi au Tessin réussira à Montreux. M. Duttweiler fait alors appel à l'union de tous dans laquelle aucune réalisation n'est possible.

L'entreprise, poursuit l'orateur, comprend deux éléments: le chemin de fer et l'hôtel des Rochers de Naye. Or ces deux éléments furent traités différemment. L'erreur, selon M. Duttweiler, réside dans le fait que l'hôtel ne bénéficia pas des mêmes mesures que le chemin de fer pour l'électrification duquel on dépensa 1 million de fr. L'Hôtel doit être rénové, le touriste y passant au moins trois fois plus de temps que dans les voitures du chemin de fer. Alors que le recetté de l'été se montait à fr. 55.000.—, celles de l'hiver ne sont que de fr. 16.000.—. Cette disproportion devrait être corrigée. M. Duttweiler trouve que le nombre des voyageurs est insuffisant et qu'il serait indiqué de travailler à son augmentation par une baisse de tarifs et une propagande appropriée. En effet, 11.000 trains prennent chaque année le départ pour les Rochers de Naye, avec une fréquentation de 8,5 voyageurs (Monte-Generoso: 1000 trains et 44 voyageurs).

L'orateur préconise en outre un accord avec les établissements bancaires crânciers, afin que ceux-ci acceptent une réduction de l'intérêt à 3% dont le groupe de l'Hôtel-Plan garantirait le paiement.

Ajoutons que M. Duttweiler faisait dépendre sa collaboration financière de la nomination au Conseil des quatre personnalités affiliées à son groupe et d'une cinquième, ce qui portait à treize le nombre des administrateurs. Il s'opposait énergiquement à la constitution d'un Conseil formé de quatorze administrateurs. C'est pourtant ce qui décida l'assemblée à une faible majorité. M. Duttweiler demeure par conséquent réservé quant à son intention d'inclure Montreux dans son système de propagande.

Dans les milieux touristiques montreuens on se montre favorable à une participation de l'Hôtel Plan à cette compagnie de chemin de fer, car il est certain qu'au point de vue transports, la Société de M. Duttweiler a obtenu des résultats indéniables. On part de l'idée que du fait que l'Hôtel-Plan existe, qu'il parvient à diriger sur le Tessin une partie de la clientèle suisse, Montreux se doit de profiter de cette occasion d'amener dans la région nombre de Confédérés de Suisse alémanique. Mais l'on se rend parfaitement compte de tout ce que les procédés de M. Duttweiler ont d'artificiel. On constate une fois de plus que l'Hôtel-Plan parvient à déplacer la clientèle, mais qu'il n'en augmente nullement le volume, que si l'action de cette Société se limite à deux ou 3 surprises de chemins de fer, elle peut présenter certains avantages, mais que si de telles solutions devaient s'étendre sur tout le pays ou sur tous les chemins de fer de montagne, ces avantages disparaîtraient rapidement pour ne laisser que des déceptions.

Après l'exposition culinaire de Zurich

Cette exposition, qui a connu un grand succès, a maintenant fermé ses portes après avoir intéressé une multitude de visiteurs. Elle a parfaitement rempli son double but: elle était destinée à rendre service à la communauté et aux autorités en attirant l'attention du grand public sur les possibilités que notre pays a encore au point de vue alimentaire, et de rendre service à notre profession en démontrant à nos compatriotes le parti que l'hôtellerie et la restauration savent tirer des denrées qui nous restent, tout en tenant compte des quantités modestes qui nous sont attribuées.

Nous avons déjà, dans le No 24 de notre journal, parlé des principales sections de cette exposition et les hôteliers qui se sont rendus à Zurich, soit pour notre assemblée des délégués, soit à d'autres occasions, ont pu la visiter à loisir. Nous ne reviendrons donc pas sur l'exposition elle-même, puisqu'elle est déjà entrée dans l'histoire, et n'est plus du domaine de l'actualité, mais nous voulons cependant rappeler les noms de quelques-uns des hôteliers zuricois dévoués qui ont consacré leur temps et leur talent à cette œuvre d'utilité publique. Parmi les organisateurs, il convient de citer en premier lieu M. H. Weissenberger, Hôtel Glockenhof, président du Comité des fêtes et congrès, qui a consacré tous ses soins à l'organisation, dans le cadre de l'exposition, de notre assemblée des délégués, de M. Turnheer, Hôtel Eden, président du Comité technique, de M. O. Nussbaum, Hôtel Limmathof, chef de l'intéressante exposition ethnologique, et de M. Harry Schraemli, Restaurant «Zunft», haus zu Schmieden" à qui l'on doit d'avoir pu contempler une collection de livres concernant l'art culinaire, collection qui est certainement unique en son genre.

Mais le clou de cette exposition était, comme on a pu s'en rendre compte, les démonstrations culinaires qui furent suivies avec un immense intérêt par les maîtres de maison et les spécialistes de l'hôtellerie et de la restauration. Il convient donc de mentionner tout spécialement le nom de M. Willy Brenneisen, chef de cuisine, dont la réputation a déjà largement dépassé nos frontières, auteur de livres de cuisines appréciés, qui mena à bien cette œuvre délicate. Nous voulons résumer aussi l'aimable allocution qu'il prononça lors de la première démonstration du mercredi après-midi 10 juin (soit après que notre assemblée des délégués eût terminé ses travaux), en présence du Dr H. Seiler, notre président central, et de nombreux hôteliers.

C'est avec un plaisir particulier que je constate que de nombreux membres de la Société suisse des hôteliers ont tenu à assister à notre démonstration, montrant ainsi l'intérêt qu'ils portent à nos efforts. L'exposition «Que cuire aujourd'hui?» se distingue d'autres manifestations de ce genre, du fait qu'elle a lieu à une époque de pénurie économique. Mais nous avons voulu mettre en évidence la bonne volonté des chefs de cuisine et évoquer ce qu'ils sont capables de faire avec les denrées dont ils disposent encore.

Messieurs les hôteliers, vous connaissez les difficultés que vous menez et vos employés ont à vaincre à l'heure actuelle. Eh bien, cette exposition, mise sur pied sous le signe de la collaboration, doit vous donner la preuve que les employés d'hôtel suisses veulent aussi apporter leur contribution à l'œuvre commune et malgré les restrictions, coopérer au développement de notre profession. C'est pour moi un très grand honneur de pouvoir saluer ici la présence du Dr H. Seiler, votre président central. Soyez assuré, Monsieur le président, que les cuisiniers et employés d'hôtel suisses feront leur possible pour essayer de dominer la situation et pour maintenir les grandes traditions de l'hôtellerie de notre pays.

De nos sections

Société des hôteliers de Leysin et environs

L'active section de Leysin et environs a tenu son assemblée générale annuelle à la Clinique Miremont à Leysin le 24 juin 1942. Cet important établissement vient d'être réadmis comme membre de la Société Suisse des Hôteliers après quelques années d'abstention, pour cause de fermeture.

A l'occasion de cette assemblée qui groupait les hôteliers de toute la région, le Comité avait fait appel à M. F. Collier, membre du Comité central, pour traiter un sujet à l'ordre du jour: «Situation de l'hôtellerie, mesures de secours, problèmes sociaux.»

Une trentaine d'hôteliers ont pris part à cette assemblée au cours de laquelle M. F. Tissot, président, retraça l'activité de la section et fit part aux membres des différentes questions à l'étude, notamment de la mise au point du contrat collectif de travail préparé par l'Association Cantonale Vaudoise des Hôteliers.

La partie purement administrative fut rapidement liquidée, le Comité sortant fut réélu au complet et se compose de: M. F. Tissot, président; M. Lees, secrétaire; M. A. Neithard, trésorier; MM. Emery, Rufenacht, Siegrist et Ryen, membres.

Les vérificateurs des comptes ont été désignés en la personne de: MM. Pasche, André et Wiedmer, Theophile.

Immédiatement après l'assemblée, M. F. Collier présenta une conférence très brillante, suivie avec le plus grand intérêt par chacun, sur les problèmes les plus actuels touchant notre hôtellerie.

Cette conférence fut très instructive, pleine de sages enseignements et conseils. Elle contribua certainement à mieux faire comprendre aux hôteliers leurs responsabilités d'une part et, d'autre part, la nécessité de poursuivre les efforts déjà entrepris sans se laisser décourager par la difficulté des temps.

Les vifs applaudissements de l'assemblée témoignèrent au conférencier tout l'intérêt qu'il provoqua sa conférence.

M. Tissot adressa ensuite un vibrant appel aux quelques hôteliers non-membres qui avaient été invités pour la circonstance et chercha à leur faire comprendre qu'aujourd'hui plus que jamais il est absolument indispensable de serrer les cordes et de grouper toutes les forces, afin de permettre à notre hôtellerie de faire face avec plus de succès aux différents problèmes et difficultés provoqués par les événements.

Cette assemblée se termina par une modeste collation aimablement offerte par Mme Tissot. Dd.

Nécrologies

A. Déléaval †

C'est avec chagrin que nous avons appris la nouvelle de la mort de M. A. Déléaval, ancien chef de cuisine, qui fut pendant de longues années professeur à notre Ecole de Cour-Laussinet. M. Déléaval est mort à Lausanne, à l'hôpital Nestlé, où il avait été admis d'urgence, le mercredi 24 juin. Il n'a pas survécu à la grande douleur qui lui avait causé le décès de sa femme survenu trois jours auparavant. En ce court espace de temps, il a décliné rapidement, exprimant constamment le désir de rejoindre son épouse. Ses vœux ont donc été bientôt exaucés.

C'est en 1920 que M. Déléaval avait pris la direction des cours de cuisine de notre Ecole professionnelle et il devait continuer à occuper de l'enseignement culinaire à Cour jusqu'en 1936. Il a accompli sa tâche avec conscience et dévouement et tous ceux qui l'ont connu en gardent le meilleur souvenir.

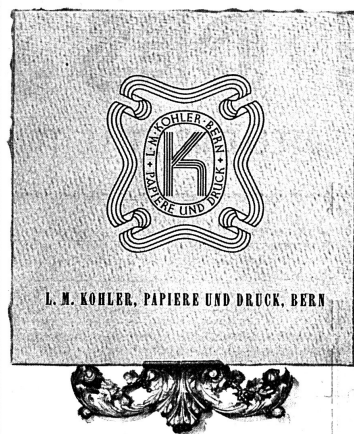
Henri Amiguet †

Nous avons le regret d'annoncer le décès de M. Henri Amiguet-Juvet, propriétaire de l'Hôtel du Chamossaire à Villars-Chesières. M. Amiguet était âgé de 81 ans, et avait été très affecté par la mort de son épouse, survenue l'année dernière.

M. Amiguet avait repris de son père l'Hôtel du Chamossaire, propriété de la famille depuis trois générations. A côté de son activité hôtelière, il s'est également occupé des affaires de la commune, il était membre fondateur du chemin de fer Villars-Bretaye, et s'est toujours beaucoup intéressé au développement de la station. M. Amiguet a également siégé au Grand Conseil vaudois et au militaire il était capitaine d'infanterie.

Nous prions la famille de M. H. Amiguet de trouver ici l'expression de nos sincères condoléances.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!



Bier-Zeitung

No. 1

Wieviel bestellen? Wie aufbewahren?

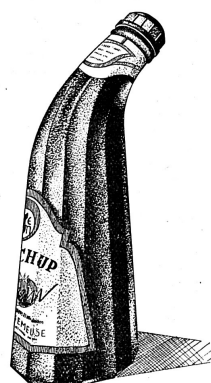
1. Die Fassgrösse wird am besten so gewählt, dass das gleiche Fass nicht länger als einen Tag im Anstich bleiben muss, weil Bier, das über Nacht angestochen bleibt, leicht Kohlensäure und damit an Rezenz verliert.
2. Die Bierfässer sollen nach dem Abladen sofort in den kühlen Keller verbracht werden, damit das Bier Zeit hat, die Kellertemperatur anzunehmen, was mindestens 36 Stunden dauert.
3. Das Bier soll in frostfreien Kellern, bei gleichmässiger Temperatur gelagert werden. Die Keller müssen in jeder Hinsicht einwandfrei, namentlich geruchfrei sein. Das Lagern im Hausgang ist unzweckmässig.
4. Vor dem Anstich soll das Bier mindestens 2 Tage ruhen können, damit sich die auf dem Transport gelockerte Kohlensäure wieder binden und das Bier sich erholen kann.
5. Zuerst das unverbrauchte Bier der vorangehenden Sendung anstechen.

**Je gepflegter der Bierausschank,
desto höher der Umsatz
und desto grösser Ihr Verdienst!**



KETCHUP

Sem



n'est pas un succédané
c'est le condiment à la
tomate aromatisé des
plus fines épices, idéal
pour toutes bonnes
tables

c'est un produit suisse
Flacon élégant et pratique

Prix: frs. 3.50 le flacon d'en-
viron 400 gr. Remise 10% pour
hôtels et restaurants par 6 et
12 flacons

Demandez flacon-essai contre remboursement avec liste des dépositaires régionaux

FABRICATION:
LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

**Wir kaufen
grössere Posten
Flaschen**
Offerten an Wein A.G., Zürich

Kirschen

la braune u. schwarze Fricktaler,
liefern in 10 kg-Spankörbchen zu
85 Rp. per kg ab hier per Nacht.
Burger & Widmer, Unterentfelden bei Aarau.

Zu verkaufen HOTEL

m. Restaurant, Terrasse
u. Gartenwirtschaft

28 Betten, bekanntes Geschäft an
la Passantenlage in Wengen,
Sommer- u. Winterkurort 1. Rang.
Kaufpreis äusserst günstig, An-
zahlung Fr. 20-30 000.—. Offerten
unter Chiffre W. E. 2033 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

NEUCHÂTEL



A remettre dans une ville de la Suisse romande pension et restaurant

bien achalandées. — Offres sous
chiffre P 10367 N à Publicitas La
Chaux-de-Fonds.

UNTERHALTUNGS-ATTRAKTION
I. Rg. disponibel! Illust. Offerte
verlangen: Marseno, Röntgen-
strasse 47, Zürich, Tel. 5 72 69.

Wenn Sie

Hotel-Mobiliar zu verkaufen
haben od. zu kaufen suchen,
dann hilft Ihnen eine Annonce
in der Schweizer Hotel-Revue

Sardinen und Thon

Preisliste verlangen
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 6 00 94

Wir offerieren couponfrei:

Händereinigungs- und Putzpaste

KESTA-Scheuerpulver — Bleichsoda
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
Ersatzwaschmittel K 11

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

FRANKO-DOMIZIL-DIENST



in allen
Landesteilen sind dem
Franko-Domizil-Dienst

der Eisenbahnen angeschlossen.

Jedes Frachtstück wird rasch
und zuverlässig ins Haus
geliefert.

Auskunft bei jeder Bahnstation
oder Güterexpedition.

FRANKO-DOMIZIL-DIENST

RASCH ZUVERLÄSSIG

Inserate lesen erwirkt
vorteilhaftern Einkauf!

BESTECKE



TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 3 88 23

Trockeneier

Eiweiss, Eigelb, Vollei

Gefriereeier

Vollei

werden heute von Hotels und Restaurations-
betrieben mit Erfolg verarbeitet!

Verlangen Sie Offerte und Angaben über Lagerung von



Hans Giger, Bern

Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstrasse 3 — Telefon 2 27 35

Gede Conservenbüchse zurückgeben!

Das Blech wird rar. Darum die Conservenbüchsen nach Gebrauch sofort
reinigen, trocknen und zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet Ihnen für:

$\frac{1}{4}$ Büchsen 8 Rp.
 $\frac{1}{4}$ Büchsen 6 Rp.

$\frac{1}{4}$ Büchsen 5 Rp.
 $\frac{1}{2}$ Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik **Lenzburger**