

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 29

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

№ 29

BASEL, 16. Juli 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

№ 29

BALE, 16 juillet 1942

INSERATE: Die einseitige Nonparalelle oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabat.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnements: 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 Cinqante 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 Riesen

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V85

Zu einer Einsprache

Gegen das vom SHV und der UH als vertragsschliessende Parteien beim Biga eingereichte Begehren, die revidierte Trinkgeldordnung, wie sie nach zweimaliger Behandlung durch unsere Delegiertenversammlung nunmehr endgültig genehmigt worden ist, allgemein verbindlich zu erklären, ist in letzter Stunde vom Schweiz. Wirte-Verein (SWV) Einsprache erhoben worden. Das Biga ersuchte die beiden Vertragspartner des Beherbergungsgewerbes um Vernehmlassung zu dem vom SWV erhobenen Einwendungen, um alsdann in einer Konferenz der gastgewerblichen Verbände zusammen mit den Bundesbehörden und der Aufsichtskommission für die Trinkgeldordnung (TO) eine Bereinigung aller mit der Allgemeinverbindlichkeitserklärung zusammenhängenden Fragen anzustreben. Es war unsere Absicht, vorerst das Ergebnis abzuwarten und im gegenwärtigen Stadium der Angelegenheit von einer öffentlichen Erörterung dieses Zwischenspiels abzusehen. In einer letzten Ausgabe der Schweiz. Wirte-Zeitung ist nun aber in grosser Aufmachung der Versuch unternommen worden, diese Einsprache zu rechtfertigen, womit vorzeitig eine öffentliche Diskussion ausgelöst wurde. Die beiden Vertragspartner sind der Anforderung des Biga bereits nachgekommen und haben diesem ihre Stellungnahme zum Einspruch des SWV bekanntgegeben. Unser Zentralvorstand wird sich zudem in einer nächsten Sitzung mit der neuesten Wendung, welche das Verfahren zur Allgemeinverbindlichkeitserklärung der TO genommen hat, befassen, so dass sich dann noch Gelegenheit bieten wird, offiziell zur Angelegenheit Stellung zu nehmen. Wir begnügen uns daher heute damit, uns mit einigen Argumenten des SWV auseinanderzusetzen, ohne das Thema abschliessend behandeln zu wollen.

Die Aktivlegitimation des SHV

Vorerst ein Wort zur Aktivlegitimation unseres Vereins als Vertreter der Arbeitgeber im Hotelgewerbe. Der BRB über die Fortsetzung der Hilfsmassnahmen für das Hotelgewerbe vom 28. Dezember 1940 ermächtigt das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement u. a., Vereinbarungen zwischen den Berufsverbänden der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer des Hotelgewerbes über die Regelung von sie besonders betreffenden Berufsangelegenheiten allgemein verbindlich zu erklären. Der nämliche BRB bestimmt weiter, dass das gleiche Departement über die Trinkgeldordnung im Hotelgewerbe, die übrigen den vorerwähnten Berufsangelegenheiten zuzuzählen ist, die nötigen Vorschriften erlassen werde. Die Allgemeinverbindlichkeitserklärung solcher Vereinbarungen bezieht sich demnach ausdrücklich auf das eigentliche Hotelgewerbe und berührt das Gastwirtschaftsgewerbe nicht. Es war daher auch für das beteiligte Bundesamt selbstverständlich, dass an der allgemein verbindlich zu erklärenden TO nur die für das Hotelgewerbe zuständigen Berufsorganisationen der Arbeitgeber und des Personals beteiligt sind, weswegen an dem vom Biga geleiteten Beratungen über den Entwurf zu einer TO auch nur die Vertreter des SHV und der UH teilnahmen. Dabei war von allem Anfang an vorgesehen, dem SWV als mitbeteiligtem Berufsverband Gelegenheit zu geben, sich zur TO und der beabsichtigten Allgemeinverbindlichkeitserklärung zu äussern. Daraus aber etwa den Anspruch ableiten zu wollen, gleichfalls als Vertragspartner berücksichtigt zu werden, erscheint schon im Hinblick auf die in den beidseitigen Vereinsstatuten umschriebenen Zweckzwecke abwegig, indem sich der SHV die Wahrung und Förderung der Interessen des Hotelgewerbes, der SWV aber ähnliche Ziele für den eigentlichen Wirtstand gesteckt hat. Wenn sich der SWV in seinem Anspruch auf die Mitvertretung der Hotellerie auf die ihm angeschlossenen 4500 gastwirtschaftlichen Unternehmen beruft, wovon jedes einzelne über einige wenige Fremdenbetten verfügt, so ist demgegenüber festzuhalten, dass es sich — abgesehen von Betrieben, die auch dem SHV angeschlossenen sind — mehrheitlich nicht um ausgesprochene Beherbergungsbetriebe im Sinne von Hotelunternehmungen, sondern um Restaurationsbetriebe handelt, die beläufig gelegentlichen Aufenthalt unterkunft gewähren. Aus diesem Grunde wurden in der eidgenössischen Betriebszählung die Gasthöfe mit 3—10 Betten auch besonders gezählt, weil nach der amtlichen Feststellung bei diesen der Restaurationsbetrieb meistens überwiegt. Der SWV stellt in seiner Einsprache selbst fest, dass der Umsatz dieser sogenannten Mischbetriebe aus dem Logisgeschäft nur zwischen 2,5 und 3,9% ausmacht, wodurch sich diese Ge-

schäfte ganz eindeutig als Gastwirtschaften charakterisieren. Die Zwergbetriebe unter diesen Mischunternehmungen sind daher auch zum vorneherein von der künftigen TO ausgenommen, da dieser nur jene Beherbergungsbetriebe gewerblichen Charakters mit mehr als vier Gästebetten unterstellt sind. Auch unter der bisher geltenden Ordnung sind mehr als 50% aller Beherbergungsbetriebe von der TO nicht erfasst. Aus noch zu erörternden Gründen wird in der revidierten TO bei der Unterstellung auf die Gewerbmässigkeit und die Grössenordnung des Geschäftes, also nicht mehr auf die Art der Trinkgeldzahlung (Trinkgeldablösung oder direkte Trinkgeldleistung an die Angestellten) abgestellt. Auf diese Weise werden nun eine Anzahl Mischbetriebe, die dem SWV angegliedert sind, die aber nach ihrer Bettenkapazität gemessen eine kleine Minderheit darstellen, mit erfasst. Wollten nun alle Organisationen, die durch die TO tangiert werden, den Anspruch auf Vertragspartnerschaft erheben, so würde sich der Kreis der vertragsschliessenden Parteien allzusehr erweitern, da neben den Hotels auch Pensionen, Kuranstalten, Sanatorien und unter bestimmten Voraussetzungen Hospize, Ferien- und Erholungsheime sowie Klubs in deren Einzugsbereich fallen. Damit würde aber die Parität, welche die ganze Vereinbarung charakterisiert und die besonders in der Zusammensetzung der Aufsichtskommission zum Ausdruck kommt, nicht nur in Frage gestellt, sondern ausser Kraft gesetzt und die Handhabung der TO erheblich gefährdet. Mit dem dem SWV ein-

Die Fleischsperre

Unsere Leser erinnern sich gewiss noch an das letztes Jahr voran durchgeführte Rundfrage zum Thema „Hoteltische und Ernährungshygiene“, die sich mit einer Kritik an der „altüberlieferten Hoteltische“ auseinandersetzte, die in verschiedenen Zeitungen Eingang gefunden hatte. Der Kritikus warf damals dem Hotelmännchen vor, es sei viel zu schwer, zu reichlich und vor allem zu stark mit Fleisch dotiert. Dieses solle viel mehr als bisher durch Fisch, Pilze, Gemüse, Salate und Früchte ersetzt werden.

Möglicherweise gehört der damalige Zeitungskorrespondent auch zu denjenigen Leuten, die auf die erste Mitteilung von der Fleischsperre hin ihre Ferienpläne über den Haufen warfen oder auf bessere Zeiten“, d. h. bis Ablauf der Sperre, verschoben. Jedenfalls hat die Hotellerie neuerdings die — für sie allerdings mit nicht wieder gutzumachenden Frequenzausfällen verbundene — Erfahrung machen müssen, dass für zahlreiche Schweizergäste das Ferienproblem doch in erster Linie eine Magenfrage ist und bleibt.

Die uns aus den Gebieten der Saisonhotellerie zugekommenen Mitteilungen über den Saisonbesuch bestätigen leider die ursprünglich gehegten Befürchtungen, dass die von der Sektion für Fleischversorgung im denkbar ungünstigsten Zeitpunkt erlassene Sparmassnahme einen ganz bösen Auftakt zum Sommergeschäft zeitigen. Die Hotels sind gerüstet, das Personal ist engagiert und wartet auf Betätigung und nun erwies sich die auf Grund der eingegangenen Vorbestellungen getroffenen Betriebsdispositionen mit einem Schlag als verflüht, weil die Gäste mehrheitlich ausblieben und ihren Aufenthalt so weit wie möglich auf einen späteren Zeitpunkt verlegten. Das Hotelgewerbe wird daher diesen Sommer eine weitere bedenkliche Verkürzung der Saison in Kauf nehmen müssen und daher einen Rückschlag erleiden, der in der jetzigen Notzeit doppelt bitter ist.

Unsere Vereinsorgane haben nichts unternommen, um die Verwirrung, welche die unklare amtliche Mitteilung im Publikum gestiftet hat, durch sofortige Präzisierung und Erläuterung der erlassenen Vorschriften zu beheben. Wir wurden dabei durch die Tagespresse und den Radio tatkräftig unterstützt. Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung hat ihrerseits durch die Zeitungen einen Aufruf erlassen, der an die Bevölkerung die dringende Bitte richtet, sich nicht durch unbegründete Befürchtungen, in den Hotels auf die gewohnte abwechslungsreiche Kost verzichten zu müssen, um das eigene Ferienvergnügen bringen zu lassen. Das Publikum habe im Gegenteil geradezu ein Interesse daran, während des Einkaufsverkaufes für Fleisch die Sorgen der Ernährung dem

Hoteller und seinem geschulten Küchenpersonal zu überlassen.

Wie weit alle diese Bemühungen nun dazu beitragen, den Schaden nicht noch grösser werden zu lassen, wird die Geschäftstätigkeit der Saisonhotellerie in der zweiten Hälfte der fleischlosen Zeit erweisen. Hoffen wir das Beste!

Die in verschiedener Hinsicht als ungeschickt und überstürzt zu bezeichnende Sperre hat, wie kaum eine andere der vorangegangenen kriegswirtschaftlichen Anordnungen das Publikum beschäftigt und einer scharfen und sehr kritischen Reaktion gerufen. Diese wäre nicht so negativ ausgefallen, wenn die Öffentlichkeit die Überzeugung gehabt hätte, dass es sich um eine unvermeidbare Vorkehrung handelte, die sich aus einer richtigen und vorausschauenden Beurteilung der Lage und der konsequenten Befolgung einer straffen Marktordnung ergeben musste. Das Echo, das die öffentliche Kritik in amtlichen Kreisen auslöste, sind ein Eingeständnis dafür, dass der Karren verfuhrwerk worden ist. So hat bereits eine Konferenz im eidg. Volkswirtschaftsdepartement stattgefunden, die sich mit der Neuordnung des Schlachtviehhandels befasste, nachdem es sich gezeigt hatte, dass die bisherige Entwicklung eine straffe Preisüberwachung und Preishaltung verunmöglichte. Damit ist ein erster Schritt in der von uns bereits in der letzten Nummer angedeuteten Richtung getan, um endlich auch im Sektor der Fleischversorgung eine bessere Disziplin und befriedigendere Marktverhältnisse zu erreichen, anstatt ausschliesslich die Konsumentenschaft zum Prügelknaben für mangelnde Voraussicht und andere organisatorische Schwächen zu machen. Auch der Rücktritt des bisherigen Chefs dieser Sektion kommt für niemand überraschend. Damit dürfte, wie in einem Pressekommentar richtig bemerkt wird, jene Stelle die Folgerung aus der letzten Entwicklung gezogen haben, die hierfür in erster Linie mit der Verantwortung trug. Wie sehr den Behörden die Führung in der Marktleitung entfallen war, beweisen die aufsehenerregenden Zahlen der Haus- und Privatfleischschlachtungen, die in den letzten vier Monaten 1941 das ausserordentliche Monatsmittel von 24 000 Tieren erreichte, während die gesamte Metzgerei monatlich rund 92 000 Tiere schlachtete. Bei solchen Verhältnissen muss man sich nicht wundern, dass Angebot und Verteilung gänzlich aus dem Gleichgewicht gerieten.

Wenn die Kriegswirtschaftsinstanzen nun kräftig zugehen und für die längst fällige Sanierung in der Fleischversorgung das Nötige vorkehren, dann hat wenigstens auch diese Fleischsperre ihre guten Seiten gehabt. Bedauerlich ist nur der leidige Umstand, dass immer wieder das Hotelgewerbe zu den Leidtragenden gehört.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe im Kanton Bern — Kleine Preisinsel — Dispensation von FHD-pflichtigem Hotelpersonal — Verteilte Menus am 1. August — Kleine Chronik — Auslandschronik. Seite 3: Aus den Sektionen Personalrubrik — Auskunftsdiens.

geräumten Recht zur Stellungnahme ist daher den Interessen der durch ihn vertretenen Mischbetriebe gebührend Rechnung getragen.

Die Kritik an den Trinkgeldansätzen

Einer der Hauptangriffspunkte bezieht sich auf die verbindliche Erhöhung der Bedienungszuschläge für kurzfristigen Hotelaufenthalt. Dadurch wird die bisherige Empfehlung, im Passantenverkehr bei eintägigem Aufenthalt 15 Prozent und bei zwei- bis dreitägigem Aufenthalt 12 Prozent zu verrechnen, in eine Verpflichtung umgewandelt. Es ist also dem einzelnen Haus nicht mehr freigestellt, nach eigenem Ermessen eventuell auch nur den Satz von 10 Prozent anzuwenden, der für längeren Aufenthalt vorgesehen ist. Der SWV erklärt zwar, der mit dieser Massnahme angestrebte Zweck, „der Angestellten-schaft eine zeitbedingte Verbesserung ihrer Einkommensverhältnisse zu ermöglichen“, sei ihm klar ersichtlich, verschänzt sich dann aber hinter einem Gehege von Vorbehalten, um diese zeitbedingte Besserstellung zu verhindern. Dabei wird der Erfolg des erhöhten Trinkgeldansatzes für das Personal angezweifelt, mit der Begründung, dass die höheren Prozentsätze sich in der eigentlichen Hotellerie bereits weitgehend durchsetzen konnten. Dieses Entgegenkommen einschlägiger Betriebe, die zufolge Frequenzverlust bedingte Schrumpfung des Bareinkommens, besonders mit Rücksicht auf die äopprozentige Verteuerung der Lebenshaltung, durch eine beschiedene Korrektur der Trinkgeldberechnung nach oben wenigstens teilweise auszugleichen, benützte eine Minderheit bedauerlicherweise zu einer Verschärfung des Konkurrenzkampfes in preislicher Hinsicht. Durch weitere Anwendung des äoprozentigen Ansatzes würden sie ein günstigeres Preisangebot, das aber ausschliesslich zu Lasten der Personalposition geht. Diesem sozialen Dumping will die neue TO den Riegel stecken. Nachdem sich der SWV bereit erklärte, an einer künftigen Preisordnung mitzuwirken und sich an den Vorarbeiten zur Einführung allgemeiner verbindlicher Minimalpreise beteiligte, sollte er logischerweise auch eine Massnahme unterstützen, die eine preisliche Auseinandersetzung auf dem Rücken des Trinkgeldpersonals verhindert.

Wenn der SWV sich als Anwalt der Geschäftsreisenden sowie von Passantengästen aus einfacheren Volkskreisen gebärdet, weil diese nach seiner Meinung durch die Neuregelung am meisten betroffen sind, so stellt sich die Frage, warum dieser Verband nicht ähnliche Erwägungen anstelle, als es sich darum handelte, zu Lasten der gleichen Gäste die Preise an die eingetretene Verteuerung anzupassen. Die für die Interessenswahrung jener Berufsreise in erster Linie kompetenten fachlichen Organisationen haben bisher die beabsichtigte Einkommensanpassung des Hotelpersonals nicht bestritten, wohl aus dem sozialen Gemeinschaftsgefühl der unselbständig Erwerbenden heraus, dass auch die Hotelangestellten Anspruch auf einen gewissen Teuerungs-gleich haben. Dieser wirkt sich für die Gäste in einer minimalen Erhöhung der Hotelrechnung von durchschnittlich 10—20 Rappen aus.

Gänzlich fehl gehen die vom SWV geäusserten Befürchtungen über die ungünstigen Auswirkungen der Trinkgeldhöhung auf den Feilich vermehrter Konkurrenzierung des Beherbergungsgewerbes durch die Chalet- und Privatzimmervermietung. Die Feriengäste, die in einem Gasthaus normalerweise doch für mehr als 3 Tage Aufenthalt machen, werden ja durch die Neuordnung der TO gar nicht betroffen, indem für sie nach wie vor der äoprozentige Bedienungszuschlag zur Anwendung kommt.

Kritik der Grundlöhne

In zweiter Linie richtet sich die Opposition des SWV gegen die Festlegung minimaler Grundlöhne. Auch diese Neuerung bedeutet für die sozial fortschrittlicheren Unternehmen keine umwälzende Änderung der Lohnpraxis, indem in der TO jene vom Betrieb selbst zu leistenden Lohnbeträge nicht verankert sind, die schon vor dem ersten Weltkrieg üblich waren. Damit wird nur der grundsätzliche Anspruch auf den Feilich angemessenen Barlohn bekräftigt, der bereits in verschiedenen kantonalen Wirtschaftsgesetzen und den neueren Gesamtarbeitsverträgen Anerkennung gefunden hat. Die revidierte Fassung der TO bezweckt wiederum einen Auswuchs

des Konkurrenzkampfes zu besitzigen, der darin bestand, die früher üblichen Grundlöhne mit der Zeit heranzusetzen oder ganz aufzugeben und auf diese Weise den Barlohn in den Trinkgeldanteil zu beschränken. Nur auf diesem Wege erzielten die Preisprüfer eine beträchtliche Entlastung ihres Unterkontos, die sie dann veranlasste, möglichst ohne eigene finanzielle Einbußen den Kundengang mit untergesetzten Preisen und auf Kosten des Trinkgeldpersonals zu betreiben. Diese unerfreuliche Praxis, welche die korrekt entlohnten Unternehmen geschäftlich beeinträchtigt, lässt übrigens die in engen Zusammenhang erkennen, der zwischen dem Grundlohn und der Trinkgeldablösung besteht. Die logische Folge daraus führte zur Einbeziehung der Grundlöhne in die TO, was auch in formeller Hinsicht zulässig ist, da schon diese und nicht nur die Regelung der Grundlöhne, gesamtarbeitsvertraglichen Charakter hat.

Kritik der Unterstellungsnorm

Die dritte Neuerung, die beim SWV auf heftigen Widerstand stösst, betrifft den Wortlaut der im Entwurf vorliegenden Verfügung, wonach der TO alle Beherbergungsstätten gewerblichen Charakters mit mehr als vier Gastbetten unterstellt sind. Nach der bisherigen Ordnung beschränkte sich die TO auf alle gewerblichen Beherbergungsbetriebe, soweit bei diesen allgemein oder auf Wunsch einzelner Gäste Trinkgelder für das Personal dem Betriebe zur Verteilung überlassen oder Pauschalpreiskonten inkl. Bedienungsgelder abgeschlossen wurden. Diese Fassung hat sich in der Praxis nicht bewährt, da eine grössere Zahl von Betrieben sich der Kontrolle mit der Begründung zu entziehen suchte, es erfolge bei ihnen keine Trinkgeldablösung, sondern eine solche Trinkgeldablösung vom Gast an das Personal. Die der Aufsichtskommission unterbreiteten strittigen Fälle liessen für diese Ausnahmebegehren oftmals unlaute Motive, so vor allem unsoziale Konkurrenz der übrigen Hotellerie, als Triebfeder erkennen. Aber auch wenn die Neuregelung eine straffere und klarere Ordnung bringt, so bleibt immer noch die notwendige Elastizität zur Anpassung an die Verhältnisse der Praxis gesichert. Bei Zweifeln über die Unterstellung kann der Betriebsinhaber den Entscheid der Aufsichtskommission anrufen, gegen welchen im weiten die Beschwerde an das Biga offensteht. Ferner kann die Aufsichtskommission in Sonderfällen die Fixlohnbevollmächtigung oder ein anderes Verteilungssystem anordnen, um so vorab den Kleinbetrieben Erleichterungen zu gewähren.

Das Begehren des SWV, die Betriebe mit bis zu 10 Betten überhaupt von der Trinkgeldordnung auszunehmen, ist aus verschiedenen Gründen nicht durchführbar. Einmal überträgt es, weil sich der SWV damit in Widerspruch zu seiner Auffassung in der Frage der Allgemeinverbindlichkeitserklärung der Hotelpreise stellt. In den damaligen Besprechungen zum Entwurf einer neuen Minimalpreisordnung erklärte sich der SHV bereit, Betriebe bis zu 10 Betten von der Allgemeinverbindlichkeit auszunehmen, um deren Anwendung und Kontrolle nicht zu erschweren. Der SWV setzte sich aber mit grosser Energie über die Unterstellung aller Betriebe ein. Laut Protokoll äusserte sich die Delegation des SWV mehrheitlich dahin, dass eine Einbeziehung aller Betriebe von vier Betten an aufwärts notwendig sei, wenn ein wirklicher Fortschritt auf preislichem Gebiet erzielt werden solle. Wenn über 3000 Betriebe mit vier bis zehn Betten ausfallen, so könnte sich deren eigenartige Preisgestaltung möglicherweise sehr nachteilig auf die übrigen Beherbergungsbetriebe und die eigentliche Hotellerie auswirken. Wenn in der viel weiter gehenden Normierung der Hotelpreise eine auch die Kleinstbetriebe erfassende Ordnung als notwendig erschien, dann dürfte dies mit umsoviel mehr Berechtigung bei der Ordnung des Trinkgeldwesens der Fall sein, da ja nur einen kleinen Teilausschnitt aus dem Preisproblem bildet.

Wenn in der Frage der Unterstellungsnorm auch das letzte Wort noch nicht gesprochen sein dürfte und eine Bereinigung der unteren Grenze durchaus denkbar ist, so kommt jedenfalls eine Ausnahme aller Betriebe bis zu 10 Betten nicht in Frage, weil gerade in den meist frequentierten Fremdenplätzen eine beträchtliche Zahl von kleineren Beherbergungsbetrieben und Pensionen ohne angeschlossene Wirtschaft besteht, deren Einbeziehung in die TO unerlässlich ist, wenn der unsoziale Preiskampf endlich einmal zur Ruhe kommen soll. Vor allem auf der Mischbetrieb mit einer grösseren Zahl von Betten nicht ausgenommen oder zwiespältigem Recht Tür und Tor geöffnet bleiben soll. Der Mischbetrieb muss, soweit er das Beherbergungsgeschäft betreibt, sich auch in der Trinkgeldfrage den Usanzen anpassen, die im zünftigen Beherbergungsgewerbe üblich oder verbindlich sind.

Kritik der Trinkgeldermässigung

Ergänzend noch eine Bemerkung zu der vom SWV als Mangel bezeichneten Regelung der Trinkgeldquote für grosse Vereine, sowie für Familien bei längerem Aufenthalt. Wir können es uns ersparen, auf die Argumentation des SWV im einzelnen einzutreten, indem wir mit seiner Kritik offene Türen einrennen. Bereits die bestehende Trinkgeldordnung enthält gleichartige Bestimmungen über zu gewährenden Ermässigungen, die in materieller Hinsicht in die neue TO einfach übernommen worden sind. Eine geringfügige Ergänzung dieser Vorschrift war nur deshalb gegeben, weil künftig auf abgestufte Ansätze und nicht mehr auf eine einheitliche prozentige Quote abzustellen ist. An der Begründung dieser Unterscheidung hat sich aber grundsätzlich nichts geändert.

„Abkehr von der TO“?

Der SWV will offenbar den Teufel an die Wand malen, wenn er von einer unter der neuen TO drohenden Gefahr der Abkehr von der Trinkgeldordnung schreibt, die er zu verhindern sich anheischig macht. Diese Befürchtungen können wir aus verschiedenen Gründen nicht teilen. Einmal steht es nicht, wie der SWV irrtümlich annimmt, im

freien Ermessen oder Belieben des Betriebsinhabers, ob er sich der TO unterziehen will oder nicht. Die vorgesehene Bestimmung über die Unterstellung lässt hierüber keinen Zweifel offen. Die Ausnahmen sind in Art. 2 zum Entwurf der Verfügung genau umschrieben und beschränken sich, abgesehen von den reinen Verpflegungsbetrieben oder den in Verbindung mit Beherbergungsstätten betriebenen öffentlichen Gastwirtschaften, auf einige wenige namentlich genannte Sonderfälle.

Der SWV glaubt doch im Ernste selbst nicht daran, dass ein Betriebsinhaber gegen den Wunsch seiner Gäste die Entgegennahme der Bedienungszuschläge verweigert und die Kunden zur Auszahlung des Trinkgeldes an die einzelnen Angestellten verweist. Eine solche Weigerung hätte, viel eher als die geplante Erhöhung der Trinkgeldansätze, die Abwanderung der Kundschaft und damit unliebsame Frequenzaufläufe zur Folge. Es fällt auch heute kaum mehr einem Gast ein, das Trinkgeld direkt an das Personal zu verteilen, nachdem die Trinkgeldablösung praktisch von der Gesamtheit des Reisepublikums als eine Wohltat und eine fortschrittliche Errungenschaft empfunden wird. Selbst der Rappenspalter kann sich leicht ausrechnen, dass er gerade im Passantenhotel bei individueller Trinkgeldentrichtung teurer zu stehen kommt als beim jetzigen System, ganz abgesehen von der Unannehmlichkeit, sich selbst einen Verteiler zurechtlegen und für jeden einzelnen Angestellten den Beutel zücken zu müssen. Wenn der SWV erklärt, dass in der Frage des Trinkgeldes letzten Endes der Gast entscheide, so gilt das nicht nur für die Höhe als ebenso

Umschau

Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe im Kanton Bern

Die Beratungen über den Abschluss eines Gesamtarbeitsvertrages, an welchen der Berner Hotelverein, die Hotelgenossenschaft BO, sowie der Wirtverein des Kantons namens der Arbeitgeber, und die Union Helvetica, sowie der Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter für die Arbeitnehmer beteiligt waren, haben zu einem Vertragswerk geführt, das nun bereinigt vorliegt und seiner baldigen Verwirklichung entgegensteht. Da auch in anderen Kantonen solche arbeitsvertragliche Abmachungen erwogen oder bereits diskutiert werden, scheint es angezeigt, auf die wichtigsten Bestimmungen des kantonalbernerischen Vertrages kurz hinzuweisen.

Darin wird einmal der Anspruch des Angestellten auf einen angemessenen Barlohn festgehalten. Er beträgt für das Servicepersonal bei freier Kost und freiem Logis mindestens Fr. 20.— im Monat. Für die auf Trinkgeld angewiesenen Angestellten in Beherbergungsbetrieben bleiben die Mindestlohnbestimmungen der eidg. Trinkgeldordnung vorbehalten. Bis zum Erlasse derselben beträgt der Mindestbarlohn Fr. 30.— monatlich.

Für Bezug, Verwaltung und Verteilung der Trinkgelder gelten die Vorschriften der Trinkgeldordnung für das schweizerische Hotelgewerbe.

Die Angestellten sind vom Dienstherrn gegen Betriebs- und Nichtbetriebsunfall zu versichern. Die Prämien für Betriebsunfall trägt der Dienstherr, während diejenigen für Nichtbetriebsunfall zu Lasten des Angestellten gehen und mit der Barlohnforderung zur Verrechnung kommen.

Neben der tagstags zu gewährenden betriebsmöglichen Ruhezeit hat jeder im Betrieb wohnende Angestellter Anspruch auf eine ununterbrochene Nachruhe von wenigstens 8 Stunden. Jahresbetriebe mit mehr als vier Angestellten sind verpflichtet, dem Personal pro Arbeitstag eine weitere Ruhepause von möglichst zwei zusammenhängenden Stunden zu gewähren, für die Einnahme der Hauptmahlzeiten wenn möglich je 30 Minuten einzuräumen und für das gesamte Personal einen Arbeits- und Ruheplan aufzustellen, der an gut sichtbarer Stelle anzuschlagen ist. In Bezug auf die wöchentliche Ruhezeit gelten die Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Ruhezeit.

Jeder Angestellte hat nach Ablauf des ersten Dienstjahres Anspruch auf eine Woche und nach den folgenden Dienstjahren auf zwei Wochen bezahlter Ferien. Ausgenommen sind Häuser mit Ein- oder Zweisaisonbetrieb. Dem ferienberechtigten Angestellten sind neben dem Barlohn Fr. 3.— pro Tag als Entgelt für die nicht bezogenen Naturalleistungen zu vergütet. Aktivität wird im öffentlichen Ferientag für jeden Monat geleisteten Dienst in Abzug gebracht.

Im Krankheitsfalle ist der Barlohn für zwei Wochen bei einer Anstellung bis zum vollendeten 6. Monat und für drei Wochen bei einer Anstellung bis zum 12. Monat, ferner für ein bzw. zwei Monate auszurichten, sofern der erkrankte Angestellte bis zu fünf, bzw. zu zehn Jahren im nämlichen Betrieb tätig war. Weiter sind Unterhalt, Pflege und ärztliche Behandlung für jene Angestellten, die in der Hausgemeinschaft leben, genau geordnet. Beteiligt sich der Dienstherr wenigstens mit der Hälfte an der Prämie des Angestellten an einer Krankenkasse, so kann er in dessen Krankheitsfall das bezogene Krankengeld an der Lohnzahlung anrechnen.

Sofern keine andere schriftliche Abrede besteht, gelten für Angestellte im Sinne des OR die ersten 30 Tage als Probezeit. Während derselben kann das Dienstverhältnis beidseitig mit einer zytigen Kündigungsfrist gelöst werden. Nach bestandener Probezeit und auch im Dienstverhältnis von mehr als einem Jahre kann die Kün-

deh für die Art der Trinkgeldauszahlung. Zudem dürfte ein solch eigenwilliger Gastwirt bald auch die grösste Mühe haben, sich qualifiziertes Personal zu erhalten oder neu einstellen zu können. Bangemachen gilt also nicht. Die Möglichkeit einer „starken Abkehr von der Unterstellung“ ist von den beiden vertragsschliessenden Parteien, entgegen der Annahme des SWV, nicht in Erwägung gezogen worden, weil sie in diesem Zusammenhang nicht besteht. Die neue Ordnung geht ja gerade darauf aus, die Stellung aller jener Betriebe, die auf die TO bereits verpflichtet sind, dadurch zu stärken, dass jene Arbeitgeber, die sich bisher aus allen erdenklichen Motiven heraus der Trinkgeldordnung zu entziehen suchten, künftig im Interesse des Personals, aber auch im Hinblick auf eine dem Gästepublikum dienliche Preisdisziplin, miteinbezogen werden.

Zur gesamten Revision ist schlussendlich noch festzustellen, dass diese nicht etwa improvisiert worden ist, sondern von den vertragsschliessenden Parteien nach jeder Richtung hin gründlich erwogen und erdauert wurde. Jede einzelne Position bildete Gegenstand einlässlicher Überprüfung durch Fachleute. Deren redaktionelle Fassung erfolgte unter gebührender Berücksichtigung der vielgestaltigen Betriebsverhältnisse und Anforderungen der Praxis im Hotelgewerbe. In ihren Hauptzügen stellt die Neuordnung ohne Zweifel einen erheblichen Fortschritt in mancher Hinsicht dar und wird sich auch in der Praxis überall dort gut einführen und bewähren, wo der gute Wille zur Ordnung im Trinkgeldwesen vorhanden ist.

digung gegenseitig auf das Ende des auf sie folgenden Kalendermonats vorgenommen werden.

Bei allen übrigen Dienstpflichtigen, die nicht Angestellte im Sinne des OR sind, gelten die ersten 14 Tage als Probezeit mit beidseitiger Aufhebungsmöglichkeit nach dreitägiger Kündigung. Nachher und auch im übergangszeitigen Dienstverhältnis kann jeder Teil auf 14 Tage künden, und zwar zweifeln auf den 15. oder Ende des Monats.

Die Vertragsparteien bilden aus je drei Vertretern und Ersatzmännern eine paritätische Vertragskommission, die allgemeine Berufsrufen behandelt, die Handhabung des Vertrages überwacht und Streitigkeiten über dessen Auslegung schlichtet.

Die Vertragsparteien verpflichten sich für loyale Durchführung und Innehalten der Verpflichtungen und der von der paritätischen Kommission getroffenen Anordnungen. Nichtbeachtung machen die schuldige Partei vertragsbrüchig.

Der Vertrag tritt nach der Allgemeinverbindlicherklärung in Kraft und dauert bis Ende 1943. Ohne Kündigung gilt er jeweils für ein weiteres Jahr als erneuert. Bei Kündigung verpflichten sich die Parteien zur Aufnahme neuer Verhandlungen.

Keine Preisinsel!

Über die Wirtschaftsprobleme der Nachkriegszeit und ihre Auswirkungen auf Export und Fremdenverkehr äusserte sich der Präsident der Luzerner Gesellschaft für Handel und Industrie anlässlich der Generalversammlung in folgender, bemerkenswerter Weise:

„Durch die Massnahmen zur Förderung des Fremdenverkehrs und des Exportes soll lebensfähigen Unternehmungen das Durchhalten ermöglicht werden im Hinblick auf den nachkriegszeitlichen Wirtschaftswettbewerb, in dem vielleicht noch mehr als bis anhin die Leistung massgebend sein wird. Für Fremdenverkehr und Export, diesen beiden Angelpunkten unserer Wirtschaft, gilt aber eine Voraussetzung: Wir dürfen keine Preisinsel sein! Alle Massnahmen sind nutzlos, wenn gegenüber dem Ausland unsere Hotel- und Warenpreise prohibitiv wirken; ein angemessener Zuschlag für Qualität ist angebracht und tragbar; was aber darüber hinausgeht, kann in der freien Konkurrenz nicht mehr mithalten. Wir müssen uns bewusst sein, dass beim Preis-Lohnanstieg, bei dem die Schweiz heute unter den verschiedenen Staaten fast wieder an der Spitze steht, nach dem Kriege die gleiche Stufenleiter wieder hinabgestiegen werden muss. Die Erfahrung zeigt aber, dass der Anstieg leichter geht als der Abstieg; deshalb muss die Preiskurve, sofern sie nicht importbedingt ist, mehr als bisher abgebremsert werden. Jeder Schweizer Warenproduzent muss aus dieser Einsicht heraus seinen Kriegsbetrieb leisten in Form der Niedrighaltung seiner Warenpreise.“

Dispensation von FHD-pflichtigem Hotelpersonal

Von verschiedenen Seiten wurde uns gemeldet, dass der Mangel an weiblichen Hotelpersonal nicht dadurch verstärkt werde, dass es schwer halte, weibliches Personal vom FHD frei zu bekommen. Eine daraufhin erfolgte Fühlungnahme mit den massgeblichen Instanzen ergab, dass der Frauenhilfsdienst, von wenigen Ausnahmen abgesehen, den bisher eingereichten Gesuchen von Hoteliers um Dispensation von FHD aus dem Hotelfach entsprechen hat. Solche Gesuche seien übrigens nur vereinzelt gestellt worden. Es könne also angenommen werden, dass sich nur wenig Arbeitskräfte aus dem Gastgewerbe im FHD befinden. Dispensationsbegehren würden von den zuständigen Stellen mit allem Wohlwollen behandelt und wenn es die Verhältnisse um vom Standpunkte der militärischen Aufgaben aus gestatte, so werde ihnen in der Regel entsprochen. Dagegen

Vierteilige Menus am 1. August 1942 gestattet

Wie das KEA mitteilt, ist der 1. August 1942 als Sonntag im Sinne von Art. 4, lit. b, der Verfügung No. 29 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 9. April 1942 zu betrachten, d. h. dass am Bundesfeiertag das vierteilige Menü (Suppe und Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise oder Früchte) wie an einem gewöhnlichen Sonntag zulässig ist.

sei festgestellt worden, dass oft mit mangelhaften oder sogar unwarhaken Angaben versucht werde, Dienstbefreiungen zu erwirken.

Übereinstimmend erklären die Armeestellen, dass eine allgemein gehaltene Klage wegen ungenügender Berücksichtigung von Dispensationsgesuchen für FHD nicht gerechtfertigt sei. Zur näheren Behandlung sind den Armeestellen die Fälle nahhaft gemacht werden, deren Erledigung die Arbeitgeber nicht befriedigt habe. Eine Dispensation in allgemeiner Form, also für alle FHD aus dem Gastgewerbe während der Saisonzeit könne nicht erwogen werden. Dagegen erhalten wir, wie gesagt, die Versicherung einer verständnisvollen Prüfung jedes eingehenden Gesuches, sofern dasselbe auch genügend begründet erscheint.

Kleine Chronik

Bundesrat Celio setzt seine Besichtigungsfahrten fort

Am 8. und 9. Juli stattete Bundesrat Celio dem Berner Oberland (im engeren Sinne dem Thunersee, Interlaken und dem Jungfrau Gebiet) seinen Besuch ab. Die Fahrt gehört in den Rahmen der Besichtigungen, die der Verkehrminister in die verschiedenen schweizerischen Verkehrsgebiete bereits unternommen hat.

Die Oberlandfahrt hatte volkswirtschaftlich orientierenden Charakter und wurde in einem zeitgemäss einfachen Rahmen durchgeführt. Ausser der Besichtigung der Bergbahn-Anlagen wurde auch der notleidenden Kurort-Hotellerie ein besonderes Augenmerk geschenkt. Die Wahrnehmungen sollen im Arbeitsbeschaffungsprogramm des Bundes ihrer Bedeutung entsprechend berücksichtigt werden. Regierungsrat Grimm begrüsste den Bundesrat im Namen der Berner Regierung und namens des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes und behandelte die aktuellen Verkehrs- und Gastwirtschaftsprobleme in einer kurzen, von sachlichem Optimismus getragenen Rede auf der Kleinen Scheidegg.

Der IHV als Gratulant

Von Herrn Generaldirektor O. Marencich, Präsident des Internationalen Hotelbetriebersvereins, erhielt unsere Redaktion folgendes liebenswürdiges Schreiben:

„Als eifriger Leser der „Hotel-Revue“ ist es mir ein Bedürfnis, auch im Namen des IHV, aus dessen Präsident, dem Schweizer Hotelier-Verein und seinem Fachblatt meine aufrichtigsten Glückwünsche anlässlich des Jubiläums zu übersenden. Ich tue dies, um der persönlichen, aufrichtigen Wertschätzung gegenüber dem Verein, sowie Ihrem Fachorgan, dessen Leser ich seit vielen Jahren bin, Ausdruck zu geben.“

Studenten besuchen ein Hotel

Weil man Wissenschaft, und besonders diejenige des Fremdenverkehrs, nicht in der Retorte, sondern nur in tätigen Zusammenhang mit dem wirklichen Leben fruchtbar treiben kann, hat das Seminar für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen das Sommersemester 1942 mit einer Betriebsbesichtigung beschlossen. Es folgte dabei einer Einladung des Herrn Rügner, Dir. des Hotel Hecht, St. Gallen, der die vom Leiter des Seminars, Direktor W. Hunziker, und seinem Stellvertreter, Dr. K. Krapf, geführten zahlreichen Teilnehmer auf einer ebenso lehrreichen als anregenden Besichtigungsreise durch alle Abteilungen seines Betriebes steuerte. Da haben nicht nur Küche und Keller ihre Geheimnisse preis, sondern der Cicerone legte besonderen Nachdruck auf eine exakte Kalkulation und kaufmännische Betriebsgestaltung als Grundlage einer erfolgreichen Hotelführung. Nach der Besichtigung einiger Gästezimmer und der technischen Einrichtungen, wie Heizung, Warmwasserbereitung und Ventilation, vereinigte man sich zu einem Apéritif, wobei Direktor Hunziker nicht nur die ausgezeichnete Führung verdankte, sondern auch die Bedeutung der Hotellerie als Fundament des schweizerischen Fremdenverkehrs hervorhob. Das Wissen um ihre betriebs- und volkswirtschaftlichen Funktionen den Studierenden zu vermitteln, ist dem Seminar für Fremdenverkehr ein ganz besonderes Anliegen.

Auslandsschronik

Regelung des Reiseverkehrs in Italien

Für den Sommer 1942 hat auch Italien eine gesetzliche Regelung der Kur- und Ferienaufenthalte vorgenommen. Im Gegensatz zu Deutschland, wo die Überlastung der Bahnen und des Beherbergungsraumes dazu drängen, werden die entsprechenden Massnahmen Italiens

Verlangen Sie stets
Sandeman
wenige Port- und Sherry-
weine sind so edel u. gut.

GENERAL-VERTRETUNG:
BERGER & CO., LANGNAU (Bern)

in erster Linie von der Rücksicht auf die Lebensmittelversorgung in den Bade- und Höhenkurorten und der Verhinderung von Missbräuchen im Bezuge rationierter Lebensmittel bestimmt. Dementsprechend sind auch die erlassenen Richtlinien weniger weitgehend. Sie verpflichten alle Personen, die sich in der Zeit vom 15. Juni bis 15. Oktober in eine andere, ausserhalb der eigenen Provinz gelegene Gemeinde begeben und dort mehr als 7 Tage Aufenthalt nehmen, zur vorgängigen Abgabe einer Erklärung beim Lebensmittel- und Rationierungsbüro. Andererseits dürfen die Hotels und Pensionen nur solche Gäste mehr als 7 Tage beherbergen, die eine Bescheinigung des Rationierungsbüros über die angezeigte Wohnortänderung vorlegen.

Der Ernst der Zeit soll auch im Kurbetrieb zum Ausdruck kommen. So haben die Präferenzen des Königreichs Weisung erhalten, zu mondänen Badeleben und unpassende Verhaltensweisen in und ausserhalb des Hotels zu unterdrücken.

Hotelkauf durch das Reich

Wie jetzt anlässlich der Veröffentlichung des Geschäftsberichts für das Jahr 1940 bekannt wird, wurde bereits im April 1941 zwischen dem Reich und dem Gläubigerkonsortium der Espinasse Hotel A.G. Berlin ein Vertrag abgeschlossen, nach dem das Reich 80% des Aktienkapitals von 610000 Rm. übernimmt. Dabei leisten die Gläubiger Verzicht auf rund 1,40 Mill. Rm. Forderungen und Zinsansprüche. Im Vorgriff auf diesen Verzicht hat die Gesellschaft den Verlust des Geschäftsjahres 1940 von 366438 Rm. anteilig auf diese Gläubiger umgelegt. Dadurch wird die Gewinn- und Verlustrechnung ausgeglichen, abgesehen von dem verbleibenden Verlustvortrag von 0,61 Mill. Rm.

Staatliche Förderung des Baues von Skiliften

Zur Förderung des tirol-vorarlbergischen Wintersportverkehrs ist unter Beteiligung des Reichs- und des tirol-vorarlbergischen Staates Innsbruck und Kitzbühel, der Gemeinden St. Anton, Kirchberg, Seefeld und einer Reihe von am Fremdenverkehr interessierten Privatbetriebe mit einem Kapital von einer halben Million Rm. eine „Tiroler Schilift-A.G.“ gegründet worden. Unter Hinweis auf die in der Schweiz und den bayerischen Alpen bereits bestehenden Transportmittel dieser Art, die sich sehr gut bewährt hätten und eine ausserordentliche Anziehungskraft besässen, wird erklärt, dass es sich hier um die Vorbereitung späterer Friedensarbeiten handle, die sehr zu begrüssen sei. Die Gründung sei ein Zeichen dafür, dass man auch von höchster amtlicher Stelle aus heute schon die Belange des Fremdenverkehrs in ihrer entscheidenden wirtschaftlichen und kulturellen Bedeutung voll anerkenne.

Aus den Sektionen

Sektion Arosa

Die Sektion Arosa hielt am 6. Juli ihre ordentliche Jahresversammlung im Hotel Juventas in Arosa ab. Jahresbericht und Jahresrechnung wurden genehmigt. Die Rechnung schliesst mit einem beträchtlichen Ausgabenüberschuss ab, weil die Sektion während den Kriegsjahren bis jetzt nur die halben Jahresbeiträge eingezogen hat und die Mitglieder mit geschlossenen Häusern ganz beitragsfrei lässt.

Da der bisherige Präsident, T. Halder, im März zum Präsidenten des Bündnerischen Hoteliervereins gewählt worden ist und im Juni erneut in den Zentralvorstand des Schweizer Hoteliervereins, so sah er sich veranlasst, von der Sektionsleitung zurückzutreten. An seine Stelle wurde Herr E. Hoffmann vom Hotel Surley in Arosa zum Sektionspräsidenten gewählt. Derselbe sprach dem scheidenden Vorsitzenden, der allerdings im Vorstand bleibt, für seine zehnjährige Präsidialtätigkeit den besten Dank der Sektion aus. Der übrige Vorstand ist in der bisherigen Zusammensetzung wieder gewählt worden. Es gehören ihm noch weiter an die Herren A. Birkenmaier, Seehof, Arosa, L. B. B. A. Postel, Arosa, H. Sieber, Excelsior, Arosa, E. Tagmann, Belvédère, Arosa, und J. Willmann, Kulmhotel, Arosa.

Die Berichte der Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliervereins in Zürich und des Verkehrsvereins für Graubünden in Davos wurden entgegengenommen.

Es gelangten noch eine Anzahl interner Fragen zur Behandlung, bei welchem Anlass eine baldige gesetzliche Regelung der Privat-zimmervermietung erneut gewünscht wurde, der Einhaltung der Minimalpreise unter allen Umständen von verschiedenen Seiten das Wort geredet worden ist und schliesslich der Wille zum Durchhalten des Kurortes zum Ausdruck kam.

Berner Hotelier-Verein

Der Berner Hotelier-Verein hielt letzten Donnerstag unter dem Vorsitz von Herrn Direktor H. Schmid seine Sommer-Vereinsversammlung ab. Haupttraktandum bildete der vorgelegte Gesamtarbeitsvertrag für das Gastwirtschaftswesen des Kantons Bern. Die Vereinsversammlung stimmte der Vorlage einstimmig zu. In die partitische Vertragskommission wurden Herr Direktor H. Schmid und als Ersatzmann Herr O. Frick gewählt.

Die oft recht unfreundliche Journalistik von Seite des Schweiz. Wirtverbands in Zürich gegenüber unserer Berufsorganisation wurde ebenfalls besprochen. Man fragt sich, ob diese Einstellung mit der Zeit nicht zu einer entsprechenden Reaktion bei unseren Mitgliedern führt, nachdem diese

mehrheitlich auch dem Wirtverband angehören.

Der Vorsitzende referierte dann noch kurz über die letzthin in Zürich stattgefundene Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliervereins. Er kam noch einmal auf die dort angenommene Trinkgeld- und Kellnerordnung sowie die Lohn- und Arbeitszeitvereinbarung mit dem Schweiz. Kochverband zu sprechen. Alle Vorlagen bedeuten eine merkwürdige soziale Besserstellung des Hotelpersonals.

Unter anderem brachte Herr Schmid das Projekt einer internationalen Gastgewerblichen Ausstellung, verbunden mit einer Kochschau, nach dem Kriege zur Sprache. Es soll unverzüglich an die Bestellung eines kleinen Arbeits-Komitees geschritten werden, um ein entsprechendes Programm aufzustellen. Die Hauptstadt der neutralen Schweiz sei, wie der Vorsitzende sagte, direkt prädestiniert, nach dem Kriege als Ausstellungen- und Kongressort der Internationalen Hotellerie sowie von Reise und Verkehr zu dienen. Die Veranstaltung soll es ermöglichen, die abgerissenen internationalen Reisebeziehungen wieder anzuknüpfen und die alten freundschaftlichen Beziehungen mit allen Staaten wieder zu erneuern.

Weiter wurde auch die wichtige Frage der Hotel-Modernisierung nach dem Kriege im Rahmen der Arbeitsbeschaffung besprochen, wie es für Berns Reise- und Fremdenverkehr unerlässlich ist, sich heute schon programmatisch mit Zukunftsfragen abzugeben.

Personalcubrik

Neue Direktion

Herr Fred Gartenmann hat mit Beginn der diesjährigen Sommersaison die Direktion des Hotel Beau-Site in Saas-Fee übernommen.

Dienstjubiläum

Dem Hotel Schweizerhof in Bern war es vor wenigen Tagen vergönnt, im Zeichen der Verbundenheit von Pächter und Personal ein nicht alltägliches Jubiläum zu begehen: der dastehende seit 27 Jahren als Nachtconciere im Dienst stehende Robert Schifferli durfte seinen 70. Geburtstag in benedictenwert ungebrochener Rüstigkeit auf seinem Kommando posten feiern. Herr Gauer und seine Gattin liessen es sich nicht nehmen, den Jubilar mit seiner tapfern Ehehälfte im Kreise des Verwaltungsausschusses und der dienstälteren Angestellten zur Geburtstagstafel zu laden. Die Gratulationsansprache des Herrn Gauer würdigte die langjährigen, getreuen Dienste des Jubilars, der sein leichtes Amt seit 1915 mit vorbildlicher Gewissenhaftigkeit und Pflichttreue versieht. Zu diesem Glückwunsche gesellen sich diejenigen der HH. Verwaltungsräte Tenger und Scheidegger. Der

letztere war es selbst, der Herrn Schifferli im Jahre 1915 an die Stelle berufen hatte und der darum seiner besonderen Freude über solche Bewahrung seiner Wahl Ausdruck gab. Concierge Chr. Gander, der dienstälteste Angestellte des Schweizerhofes, brachte im Namen des Personals die freudige Dankbarkeit für das stets so treffliche Vertrauensverhältnis zur Verwaltung und Geschäftsführung zum Ausdruck. Und als gar der Jubila selber schlicht und eindringlich seinen Werdegang als Hotelangestellter schilderte, da gab er der Tafelrunde erst recht ihr Motto: Treue um Treue.

Auskunftsdienst

Orbis A.G., Basel

Unter dieser Firma besteht in Basel ein als Aktiengesellschaft mit einem Kapital von Fr. 5000 eingetragenes Unternehmen, welches sich laut Handelsregister mit Buch- und Notenverlag und Handelsgeschäften aller Art, vornehmlich auf der Grundlage des Kompensationsverkehrs, befasst. Seit einiger Zeit hat die Firma angefangen, die Hotellerie in ihren Tätigkeitskreis einzubeziehen, sei es, dass sie für Kunden, die ihren Ferienaufenthalt für ein Tauschgeschäft benutzen möchten, Hotels ausfindig macht, sei es, dass diese Kunden selbst sich von einem Hotel eine Offerte für einen Aufenthalt geben lassen und der Auftrag dann von der Orbis A.G. bestätigt wird.

Nun hat aber die Sache einen Haken, weil der Hoteller die Waren, die er für den Betrag der Hotelrechnung zu beziehen hat, nicht zum voraus auf ihre Qualität und Preiswürdigkeit prüfen kann. Er hat vielleicht eine gewisse Auswahlmöglichkeit, doch muss er auch damit rechnen, dass er diejenigen Waren, welche er heute vornehmlich braucht, gar nicht unter den Kompensationsobjekten findet oder dass nur zu höheren Preisen als anderswo im freien Markt. Bei den heutigen Verhältnissen kann er es sich z. B. meistens nicht leisten, als Gegenwert der Hotelrechnung Teppiche, Möbel, Bücher usw. anzunehmen, also für seinen Betrieb Neuinvestitionen zu machen. Lebensmittel könnte er natürlich schon brauchen; aber da diese meistens rationiert sind, werden sie auf der Tauschliste wahrscheinlich gar nicht figurieren und wenn schon, dann besteht immer noch keine Gewähr für die gewünschte Qualität. Dazu kommt, dass die Orbis A.G. vom Hoteller für die Vermittlung noch eine Provision von 6% der Hotelrechnung verlangt.

Unseres Erachtens entsprechen solche Tauschgeschäfte keinem Bedürfnis, sondern bedeuten nur eine unnötige Komplikation des Handels. Jedemfalls besteht für den vernünftig denkenden Hoteller kein Grund, der Tätigkeit der Orbis A.G. auf diesem Gebiete irgendwie Vorschub zu leisten.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riessen (abw.) — Dr. A. Büchi



COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON

Generaldepöt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL



ELEKTROFRIGOR „CONSUL“
vollautomatische elektrische
Konservatoren
für Fische, Geflügel, Fleisch
48 x 50 x 103 cm
Glacemaschinen
mit Glace-Konservatoren
42 x 25 x 100 cm
Verl. Sie Prospekte u. Preise

Ein Präzis.-Erzeugn. d. Konstr.-Werkstätten Alpha A.-G. Nidau
F. A. SCHUMACHER, ZÜRICH
Walchstrasse 23 Tel. 8 42 34



NEUCHÂTEL

COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLOD

Zu kaufen gesucht für mittl. Hotel:

1 Waschhaeinrichtung
(Waschmaschine oder Kessel und Zentrifuge), ferner
1 Kaffeemaschine

Off. unt. Chiffre W. E. 2081 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Rheinweinflaschen

1/2 und 3/4 Liter in schönem, grünem Glas.
Grosse Vorräte in Bordeaux- und Burgunder- sowie Liqueur- und Mineralwasserflaschen.

Glashütte Bülach A.G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

Kühlschränke und -Anlagen

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

E. WIRTH
Kühl- und Gefrieranlagen, Birmsdorfstr. 5, Zürich 4

Per sofort günstig zu verkaufen
infolge Todesfall zu äusserst günstigen Bedingungen

Hotel-Restaurant

an prächtiger Lage, beliebter Ausflugsort des Basler Publikums. Gute Rendite nachweisbar. Würde sich auch als Privat-Besitz eignen. — Eilofferten erbeten unter Chiffre H. T. 2075 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu vermieten in Davos-Dorf gut eingerichtete

Haus für Pension oder Sanatorium

ca. 30 Betten, fliess. warmes und kaltes Wasser in jedem Zimmer, sehr günstige Lage, 1 Minute von Bahnhof und Pensionshaus. Offerten unter Chiffre OF 3519 D an Orell Füssli-Annoncen, Davos.

JOLI CHALET-PENSION
à vendre ou à louer aux Avants s/Montreux

16 chambres meublées, 20 lits et locaux publics. Eau courante dans toutes les chambres. Jardin, Tea-room, Belle situation. Convient pour pension, institut, maison de repos, colonie de vacances, etc.

Ecrire Case postale 285 Montreux.



Mit lebenden und küchenfertigen

Forellen

In jeder Stückgrösse exakt sortiert beliefert. Sie die leistungs-fähige Bezugsquelle für Feinschmecker prompt u. zuverlässig. Bestellen Sie Ihren nächsten Bedarf bei der

FORELLENZUCHT MURI A.G.
Telephon 8 11 66



Ketchup Sem

Condiment à la tomate, aromatisé des plus fines épices, pour grillades, rôtis, viande froide, pâtes, sauces, hors-d'œuvre, thon, etc.

En flacon élégant et pratique pour la table ou en bouteille de 1 litre.

FR. 3.50 le flacon de 400 gr
Remise 10% pour hôtels et restaurants par 6 et 12 flacons (flacons vides repris à Fr. —.30)

FR. 6.25 le litre, par 2, 3 et 6 bouteilles, envoi franco

FABRICATION SUISSE

Demandez le flacon-essai avec la liste des dépositaires régionaux.

LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

Insertieren bringt Gewinn!



Winterthur Unfall

Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Sardinen und Thon

Preisliste verlangen
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 6 0094

Freihändler

Liquidationsverkauf

des gesamten Mobiliars des
Hotel Belvédère in Luzern
bei Trolleybahnhaltstelle Hotel Palazzo, Telephon 2 08 18
von Mittwoch, 15., bis Donnerstag, 23. Juli

Möbel, Wäsche, Silber, Geschirr, Küchenartikel, elektr. Kühlschrank, Keller-Trüb-Kochherd mit angeschlossenem 300 Liter-Boiler

Stellen-Anzeiger N° 29

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Penne de chambre, jeune, propre et active, cherchée pour le 10 août pour un remplacement de trois semaines. Faire offres avec copies de certificats et photographie à l'Hôtel Terminus à Neuchâtel. (1562)

Koch, junger, selbständiger, so fortigen Eintritt gesucht. Lohn Fr. 150.- per Monat. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Bahnhof, Lintthal (Glarus). (1564)

Kochlehrling, intelligenter, 16-17-jähriger Jüngling findet Gelegenheit, in einem gutgehenden Bahnhofbuffet die Kochlehre zu machen. Offerten unter Chiffre 1561

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 279 88

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

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

- 6655 Officemädchen, Officebursche, sof., mittelgr. Hotel, Wengen.
- 6656 Officemädchen, Köchin neben Chef, Küchenbursche, sofort, Bahnhof-Hotel, Aarg.
- 6657 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Adelsboden.
- 6661 El-Portier, 20. Juli, Jahresstelle, mittelgr. Passantenhotel, Ostschweiz.
- 6682 Haus-Officebursche, sofort, kl. Hotel, Adelsboden.
- 6683 Zimmermädchen, Köchin neben Chef, sofort, Hotel 60 Betten, Nähe Interlaken.
- 6685 Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Locarno.
- 6690 Zimmermädchen, Köchin, sofort, ersklt. Kurhaus, Kt. Bern.
- 6670 Zimmermädchen, El-Portier, sofort, Kurhaus 120 Betten, Zentralschweiz.
- 6672 Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
- 6673 Saaltochter, Hilfs-Zimmermädchen, sofort, Kurhaus 120 Betten, B. O.
- 6674 Serviertochter, sofort, Nähe Basel.
- 6675 Zimmermädchen, 25. Juli, Längereimädchen, sofort, ersklt. Hotel, Basel.
- 6682 Sekretärin, Jahresstelle, n. Ubergreif., mittelgr. Passantenhotel, Basel.
- 6683 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
- 6690 Porter-Hausb., sofort, mittl. Hotel, St. Gallen.
- 6691 Chef de rang, garçon d'office, fille de cuisine, de suite, hôtel 90 lits, Suisse romande.
- 6695 Chasseur, sofort, ersklt. Hotel, Genf.
- 6696 Commis de salle, Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, ersklt. Hotel, Grb.
- 6699 Zimmermädchen (gesetzten Alters), sofort, ersklt. Hotel, Montreux.

Küchenlehrling gesucht in gutes Passanten-Hotel in Olten, Annahmen unter Chiffre 1565

Officemädchen gesucht für ca. 3 Mon. in Berghotel B.O. Monastrolh Fr. 120.- Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 1565

On demande pour de suite pour hôtel de premier ordre d'une grande villa de la Suisse française: 1 chasseur et un commis de rang. Offres sous Chiffre 1558

Sekretärin, evtl. Bureau-Volantärin, gewissenhafte und selbständige, deutsch und französisch sprechend, per sofort nach der italien. Schweiz gesucht. Offerten mit Bild und Referenzen unter Chiffre 1563

Stellengesuche - Demandes de Places

Den Offerten beliebe man das Briefporto für die Weiterleitung (lose aufgeklebt) beizufügen.

Bureau & Reception

Sekretär, vier Sprachen, mit langj. Hotelpraxis, sucht Saison-, Jahres- oder Aushilfsanstellung. Eintritt sofort. Chiffre 817

- 6700 El-Portier, Tellerwäscher, Glätzerin, Zimmermädchen, Zimmermädchen, Silberputzer, sof., ersklt. Hotel, Bern.
- 6703 4 Filles de salle, de suite, hôtel, nr. Zug, Suisse romande.
- 6704 Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Kurhaus 140 Betten, Aargau.
- 6706 Hausmädchen, Anfangs-Zimmermädchen, Office-Hausbursche-Garderobier, Portier-Hausbursche, sofort, Serviertochter für Dancing-Bar, Sept., Restauranttochter, 20-25jährig, 1. Aug., Hotel 30 Betten, Aarg., Jahresstellen.
- 6710 Jüngere Restauranttochter, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
- 6711 Jüngere Koch, Fr. 150.- bis 200.-, Officemädchen, sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
- 6713 Wäscherin, Küchenmädchen, Küchenbursche, ersklt. Hotel, Zentralschweiz.
- 6717 1 Lingere-Gouvernante, Hallentochter, Chasseur, 25. Aug., Hotel L. Rg., Lugano.
- 6721 Officemädchen, Officebursche, sofort, ersklt. Hotel, B. O. 6722 Officemädchen, Köchin (evtl. Koch aus der Lehre), sofort, mittelgr. Hotel, Grindelwald.
- 6723 El-Portier, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, Montreux.
- 6724 Offizier-Langjährige-Wäscherin, sofort, mittl. Hotel, Winterthur.
- 6728 Officebursche, Küchenbursche, sofort, Jahresstellen, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
- 6728 Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Genfersee.
- 6733 Kaffee-Angebot-Köchin, mittelgr. Hotel, Genf.
- 6734 Saal-Restauranttochter, sofort, Kurhaus 120 Betten, Wallis.
- 6735 Kaffee-Haushaltungs-Köchin (evtl. Anfängerin), sofort, mittl. Hotel, Lugano.
- 6736 Zimmermädchen, Köchin neben Chef, Officemädchen, Bureau- und Buffetvolantärin, sofort, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
- 6737 Chef-Köchin od. Alleinkoch, sofort, mittl. Hotel, Davos.
- 6738 Küchenmädchen, kl. Hotel, Grb.
- 6739 Wäscherin, Küchenbursche, Köchin neben Chef, sofort, Hotel 70 Betten, Thunersee.
- 6740 Casseroller, sofort, Hotel 100 Betten, Grb.
- 6741 El-Portier, sofort, Jahresstelle, ersklt. Hotel, Bern.
- 6742 Officemädchen, sofort, Kurhaus 90 Betten, B. O.
- 6745 Zimmermädchen, sofort, Grosshotel, Grb.
- 6746 Zimmermädchen, Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
- 6748 3-4 Commis de rang, sofort, ersklt. Hotel, Bern.
- 6749 Saal-Restauranttochter, Zimmermädchen, n. Ubergreif., Hotel 70 Betten, Tessin.
- 6752 Portier d'étage, place à l'année, de suite, hôtel 90 lits, Lac Léman.
- 6753 Saaltochter, Aide de cuisine, sofort, Hotel 80 Betten, Badolet, Aargau.
- 6754 Saal-Volantärin, n. Ubergreif., mittelgr. Hotel, Genf.
- 6759 Officemädchen, Office-Hausbursche, Chasseur, Lifter, Casseroller, Tellerwäscher, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.

Stütze für Geschäfteleitung, Hotel und Restauration, durchaus versiert, kaufmännisch durchgebildet, Kenntnisse in Hauswirtschaft, sucht Stellung (evtl. als Gerant). Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter Chiffre 818

Salle & Restaurant

Barmaid, gut präsentierend, service- und sprachenkundig, mit guten Referenzen, sucht Engagement. Offerten unter Chiffre 813

Barmaid, junge, freundliche, französisch und englisch sprechend, sucht Stelle auf 1. August. Offerten unter Chiffre 810

Küchenvolantär, Junger Koch sucht Stelle als Küchenvolantär zur weiteren Ausbildung. Chiffre 802

Restauranttochter, selbständig, an sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Stelle in gutgeführtem Hause. Geft. Offerten unter Chiffre 819

Cuisine & Office

Commis de rang, jeuné, commis, 22 ans, bons certificats, cherche place pour fin juillet ou début août, remplacement ou à l'année. Chiffre 806

Jüngling, 17-jährig, sucht Kochlehre auf Sept. oder Oktober. Detaillierte Offerten geft. an P. Kolliker, Kurhaus Orselina, Locarno. (816)

Koch, jung, deutsch, franz. u. italienisch sprechend, sucht Stelle als Co-chef de cuisine in Restaurationsküche, neben Chef. Eintritt ca. 22. Juli. Chiffre 807

Küchenchef, Alleinkoch, tüchtig, seriös, mit besten Zeugnissen, sucht Stelle. Eintritt sofort oder später. Offerten unter Chiffre 815

Etage & Lingerie

Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht für einige Wochen Aushilfe in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre 814

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, 41 Jahre, tüchtig, deutsch u. französisch perfekt, sucht Jahresstelle in gutes Passantenhotel. Eintritt ca. 25. Juli. Adr.: Füs. Alfred Pauli, Ter. Batt. 1189, L. Zug, Feldpost. (811)

Portier-Conducteur oder Nach-Portier, 38 Jahre, sucht Jahresstelle. Deutsch und franz. sprechend. Chiffre 812

ORIGINALZEUGNISSE

sind nur beizulegen, wenn dies ausdrücklich verlangt wird. In allen andern Fällen genügen gute Kopien.

- 6833 Zimmermädchen, Bureau-Volantärin, sofort, mittl. Hotel, Adelsboden.
- 6836 Hausbursche, Hausmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
- 6837 El-Portier, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Zürich.
- 6840 Hausbursche (auch Anfänger), sofort, mittl. Hotel, Gstaad.
- 6841 Zimmermädchen, Hausbursche-Portier, Haus-Küchenmädchen, n. Ubergreif., mittl. Hotel, Lugano.
- 6842 Portier-Conducteur, n. Ubergreif., Hotel 40 Betten, Tessin.
- 6843 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Grb.
- 6844 Restauranttochter, n. Ubergreif., grosses Restaurant, Basel.
- 6845 Serviertochter, sprachlich, kl. Hotel, Zweisimmen.
- 6846 Jeune secrétaire-volantär (Melle), place à l'année, de suite, hôtel 30 lits, lac Léman.
- 6847 1 Lingere, n. Ubergreif., ersklt. Hotel, Lusarne.
- 6848 Aide de cuisine, Zimmermädchen, sofort, ersklt. Hotel, Arosa.
- 6850 Küchenmädchen, sofort, Koch-Volantär gel. Konditor, 1. Aug., Küchenbursche, selbst. Saaltochter, 25. Aug., Zimmermädchen, 1. Sept., mittl. Hotel, Lugano.
- 6856 Casseroller, sofort, mittelgr. Hotel, Grb.
- 6857 Buffettochter, El-Portier, Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Kl. Sol.
- 6859 Saaltochter, Zimmermädchen, Hausbursche, Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Interlaken.
- 6863 Jüngere Gärtner, Fr. 80.- bis 100.-, ersklt. Hotel, Lusarne.
- 6864 Bureau-Volantär, Glätzerin, Lingere, Kaffee-Köchin-Mith. im Economat, n. Ubergreif., ersklt. Hotel, Lusarne.
- 6868 Chef de rang, Commis de rang, Saaltochter, Anf. Aug., ersklt. Hotel, Luzern.
- 6871 Alleinportier, sofort, Hotel 50 Betten, Vierz.
- 6873 Glätzerin (Mangen und Stopfen), Jahresstelle, El-Portier, 25. Juli, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
- 6877 Officemädchen, Officebursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
- 6880 Saaltochter, Serviertochter, sofort, Kurhaus 40 Betten, Kl. Frbg.
- 6883 Zimmermädchen, Casseroller, Küchenmädchen, mittl. Hotel, St. Moritz.
- 6886 Casseroller, Kaffee-Köchin, jüngere Barmaid, Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Gstaad.
- 6897 Zimmermädchen, Ende Juli, Kurhaus 60 Betten, Kl. Sol.

Lernstellenvermittlung:

- 6658 Saaltochter, Hotel 50 Betten, Vierz.
- 6683 Saaltochter, Ende Aug., ersklt. Hotel, Lugano.
- 6749 Saaltochter, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin.
- 6769 Saaltochter, sofort, Kurhaus 70 Betten, Ostschweiz.
- 6850 Saaltochter, 1. Aug., mittl. Hotel, Lugano.
- 6818 Kellerlehrling, od. Keller-Volantär, sofort, ersklt. Hotel, Montreux.
- 6759 Kochlehrling, n. Ubergreif., mittelgr. Hotel, Engelberg.
- 6792 Kochlehrling, 18-17-jährig, sofort, Bahnhof-Buffer, Ostschweiz.

Öffentliche Steigerung

Im amtlichen Liquidationsverfahren über den Nachlass des Herrn Louis-José Monné, gew. Kaufmann und Wirt in Biel, gelangt am Mittwoch, den 29. Juli 1942, um 15 Uhr, im Hotel de la Gare, 1 Stock, in Biel, die Besetzung

Hotel-Restaurant National in Biel

Grundbuch No. 2375, an eine öffentliche Versteigerung.

Dem Erwerber ist die Möglichkeit geboten, gleichzeitig die Hoteleinrichtungen und das vorhandene reichhaltige Warenlager käuflich zu erwerben.

Die Steigerungsbedingungen können 10 Tage vor der Steigerung eingesehen werden bei den Erbschaftsverwaltern, Hr. W. Bögli, Notar, Sesslerstrasse 7 in Biel, oder Hr. Dr. René Jenni, Fürsprecher, Bahnhofstr. 1 in Biel. Diese erteilen auch jede weitere Auskunft.

Die Erbschaftsverwalter.

Wir offerieren franko: Echter, portugiesischer

Thon

in Oliven-Oel

Büchsen v. 5 kg zu Fr. 9.80 per kg

Wuzsterer P. Pizzagalli, Lugano

Wir kaufen größere Posten Flaschen

Offerten an Wein A.G., Zürich

Gesund bleiben

durch Eplinger. Es beeinflusst den Organismus günstig, fördert den Stoffwechsel, verbessert das Blut und stärkt die Nerven.



Eplinger

hilft auch Dir!

ENTREMETS MIT SCHLAGRAHM?

JA,

aber an Stelle von Rahm

SCHLAGCREME

hergestellt mit Dr. Wander's

Wäschmange-Bügelmaschine

2 Meter Arbeitsbreite, 27 cm Walzendurchmesser, mit elektrischer Heizung und Motorantrieb in neuwertigem Zustand, sehr billig abzugeben. Günstige Gelegenheit für mittleres Hotel. Offerten unter Chiffre W. M. 2085 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Barlehrtochter

in gutgehende Bar in Stadthotel I. Ranges per 1. Sept. Offerten mit Photo unter Chiffre B. L. 2082 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

I. Stadthotel mit Gross-Restaurant sucht auf den Herbst in Jahresstelle

Buchhalter-Kontrollleur

Nur äusserst tüchtige Bewerber mit gründlichen Fachkenntnissen belienliche Offerte einzureichen mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Angaben über Militärdienst und Eintrittsdatum unter Chiffre B. K. 2080 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht Zimmermädchen

Offerten mit Zeugnisabschriften an Hotel Bellevue, Seeliberg.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Reception-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Jede Woche gründliche Ausbildung. Digne Stellenvermittlung. Nach dem Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospektus durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

COMPTOIR SUISSE LAUSANNE

Nouveau Restaurant

Chefs et commis de rang sont demandés

pour la durée de cette manifestation. 12 au 27 sept. 1942. Offres à Mr. A. Bron, Grand'rue 17, O. r. b.

Gesucht jüngere Köchin neben Chef Küchenbursche

obendasselbst ein Jahresstellen. Offerten an Hotel Bahnhof, Baden.

Suisse allemand

agé de 18 ans, désireux d'apprendre le français, cherche dans bon hôtel de la Suisse romande un emploi qui lui permette évent., dès qu'il aura atteint la limite d'âge, de faire un

apprentissage de cuisine

de leur ordre. — Offres sous Chiffre SA 2313 à la Schweizer. Annonces A.-G., Zurich.

Offerten von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterförderung ausgeschlossen.

Zu verpacken

alternommierles

HOTEL I. Ranges

in mittlerer Kantons-Hauptstadt.

Offerten unter Chiffre T. G. 2071 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige, jüngere Köchin

Mit gutem Charakter in katholischen Anstaltsbetrieb. Lohn und Buffettochter, sofort, ersklt. Restaurant, Basel. Kindersanatorium Medesclio, Kl. Tessin.

Obertkellner

32-jähriger, gut präsentierend, mit tadellosem Charakter u. Umgangsformen, in v. aussergewöhnliche Hotelpraxis, deutsch, ital. und franz. sprechend, sucht Winter- oder Jahresstelle. Geft. Offerten unter Chiffre C. B. 2087 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge Serviertochter

sucht Stelle als

Buffet-Lehrtochter

in grösseren Betrieb der Westschweiz. Off. sind zu richten an Broter Friedl, Gashof, "Trakue", Berneck (Rehental), Tel. 735 10.

Bonbons-PEC

Gouvernante-Bufferdame gesucht

in mittleres, gutfrequiertes Bahnhofbuffet. Jahresstelle. Eintritt nach Ubergreifung. — Offerten unter Chiffre G. V. 2089 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

1 STÜTZE

wirtschaftlich und kaufmännisch ausgebildet, arbeitsfreudig, vertrauenswürdig, befähigt, die Besitzer selbständig vertreten zu können, Alter 30-40 Jahre;

1 RESTAURANTTOCHTER

für gediegenes Service;

1 SERVIERTOCHTER

einfach, für Kaffee- und Bierlokal. Anmeldungen mit Referenzen, Zeugnisabschriften und Photo etc. unter Chiffre R. S. 2084 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Es geht nicht mehr ohne Fachkenntnisse.

Wer nicht zurückbleiben will, muss trachten, sich solche zu erwerben. Für gute Fachkenntnisse: Unsere Kurse für Fach und Sprachen (Bureau), Küche, Service, Bar. Die neuen Kurse beginnen im September. Prospekt verlangen! Telefon 2 35 51

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

L'interdiction de vente de la viande

Nos lecteurs se souviennent encore certainement de l'enquête que nous avions faite l'année dernière sur ce sujet « Hygiène alimentaire et cuisine d'hôtel » où nous nous occupions spécialement d'une critique adressée à la cuisine d'hôtel sarraïnée, critique qui avait trouvé quelque écho dans certains journaux. On reprochait alors aux menus d'hôtel d'être beaucoup trop lourds, trop abondants et surtout de comporter trop de produits carnés. La viande, disait-on alors, doit être davantage remplacée par du poisson, des champignons, des légumes, des salades et des fruits.

Il semble aujourd'hui que l'on craint le contraire et il est probable que la personne qui critiquait de telle sorte la cuisine d'hôtel fait partie de la catégorie des gens qui, sitôt qu'ils ont appris que la vente de la viande était interdite pour 15 jours, ont immédiatement bouleversé leurs projets de vacances et les ont renvoyés à des temps meilleurs, c'est-à-dire pour quand cette interdiction sera levée, à moins qu'ils n'aient encore complètement renoncé à quitter leur domicile. En tous cas, l'hôtellerie fait une fois de plus l'expérience à ses dépens, puisqu'elle voit la fréquence rester bien au-dessous de ce qu'elle attendait — et ses espoirs étaient pourtant bien modestes — que pour les hôtes suisses, le problème des vacances est avant tout un problème gastronomique.

Les informations qui nous parviennent des régions touristiques et de l'hôtellerie saisonnière confirment hélas! que les craintes que l'on avait formulées, dès que les mesures restrictives édictées par l'office de guerre pour l'alimentation nous furent connues, étaient bien justifiées. On craignait en effet que le dit office n'ait choisi un bien mauvais moment pour prendre de telles mesures et l'on était persuadé qu'elles auraient de graves répercussions sur la saison d'été. Celle-ci ne s'annonçait pas trop mal. Les hôtels s'étaient équipés, le personnel était engagé et attendait l'arrivée des hôtes pour entrer en fonction. Et voilà que les dispositions prises par les exploitants sur la base des demandes et des chambres réservées à l'avance se révèlent superflues ou du moins prématurées. Les hôtes ne viennent pas du tout, ou, pour autant que cela leur est possible, ajournent leur séjour. L'industrie hôtelière voit donc cette saison d'été, sur laquelle elle fondait de grands espoirs, considérablement raccourcie et, dans la situation actuelle, c'est un coup qui est doublement pénible à supporter.

Les organes de notre Société n'ont rien négligé pour dissiper les inquiétudes et les interprétations erronées qu'avait suscitées le communiqué officiel qui manquait quelque peu de clarté. Nous avons donné immédiatement des précisions et des commentaires à ce sujet et nous avons été efficacement soutenus dans nos efforts

par la presse quotidienne et la radio. L'Office central suisse du tourisme a, de son côté, lancé par l'intermédiaire des journaux, un appel à la population pour la prier instamment de ne pas se priver des joies des vacances sous le prétexte injustifié qu'elle devra renoncer à la nourriture variée à laquelle nos hôtels l'avaient habituée. Au contraire, le public a intérêt à l'interdiction de vente de la viande de laisser aux hôteliers et à leur personnel les soucis ménagers et alimentaires. Quel sera le résultat de ces efforts en vue de limiter les dégâts? Seule l'activité de l'hôtellerie saisonnière au cours de cette seconde semaine de restrictions pourra nous le dire. Espérons le mieux.

Cette interdiction de viandes qui, à divers points de vue s'est révélée maladroite et précipitée a, plus que toute autre mesure d'économie de guerre, inquiété et préoccupé la population et d'amères critiques ont été adressées aux organes responsables. La réaction n'aurait pas été si négative, si le public avait pu se convaincre qu'il s'agissait d'une mesure inévitable qui était prise après mûre réflexion et qui était la conséquence d'une stricte organisation du marché. Mais l'on a eu nettement l'impression que l'on a attelé la charrie avant les bœufs. C'est ainsi qu'une conférence vient d'avoir lieu au département de l'économie publique pour régler à nouveau le commerce du bétail de boucherie puisque l'on a constaté que le système appliqué jusqu'à maintenant ne permettait pas un strict contrôle et une stabilisation des prix efficace. L'on a donc fait un pas dans la direction que nous préconisons en vue d'aboutir à une meilleure discipline et une meilleure organisation du marché, au lieu de faire supporter aux consommateurs le résultat des lacunes administratives et d'un certain manque de prévoyance. Le départ du chef de la section responsable n'a surpris personne et il faut espérer, comme le dit très justement un commentaire de presse, que l'office qui, en premier lieu, porte la responsabilité de cette situation saura tirer les conséquences qui s'imposent au sujet de notre approvisionnement viande. Le marché avait complètement échappé aux autorités, comme nous le prouvent les chiffres de l'abatage à domicile qui dépassent de 4000 tonnes, pour les quatre derniers mois de 1941, le chiffre des abatages dans les boucheries. Dans ces conditions, il ne faut pas s'étonner si l'équilibre entre l'offre et la demande est complètement rompu.

Si les autorités de l'économie de guerre interviennent énergiquement et font le nécessaire pour assainir la situation de notre approvisionnement viande, cette interdiction de vente passagère aura au moins eu un bon côté. Il est seulement regrettable qu'elle se soit produite au début de la saison d'été et qu'elle ait porté un réel préjudice à notre industrie qui rencontre déjà assez de difficultés sans cela.

A propos d'un recours

On sait que la Société suisse des hôteliers (SSH) et l'Union Helvetia (UH) avaient, en tant que parties contractantes, demandé l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail de déclarer d'application obligatoire la réglementation des pourboires révisée (RP) dans la forme sous laquelle elle avait été finalement adoptée, après avoir fait deux fois l'objet des délibérations de notre assemblée des délégués. On sait peut-être aussi qu'au dernier moment, la Société suisse des cafetiers et restaurateurs (SSCR) a adressé aux autorités compétentes un recours contre nos revendications. L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail avait invité les deux parties contractantes à prendre connaissance des objections de la SSCR pour pouvoir, au cours d'une conférence réunissant les représentants des associations de l'hôtellerie et de la restauration, les autorités fédérales et de la commission de surveillance de la RP, mettre au point toutes les questions qui touchent à la mise en vigueur de cette RP. Nous avions l'intention d'attendre le résultat de cette conférence et de renoncer pour le moment à commenter publiquement cet incident, étant donné l'état actuel de cette affaire. Mais l'édition allemande de l'avant-dernier numéro du journal des cafetiers et restaurateurs contient un long article à ce sujet, article dans lequel la SSCR essaye de justifier son recours provoquant ainsi une discussion publique quelque peu prématurée. Les deux parties contractantes ont répondu à l'invitation de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail et lui ont fait part de la position qu'elles adoptaient à l'égard du recours de la SSCR. Notre Comité central s'occupera à nouveau, dans sa prochaine séance, de la tournure prise par la procédure de mise en vigueur de la RP, et il aura ainsi encore l'occasion de prendre officiellement position à ce sujet. Sans vouloir traiter cette question complètement ou de façon définitive, nous nous contenterons aujourd'hui de discuter quelques-uns des arguments avancés par la SSCR.

Légitimité de l'activité de la SSH dans ce domaine

Disons d'abord un mot de la légitimité de notre Société comme représentante du patronat de l'hôtellerie. L'arrêté fédéral prolongeant les mesures de secours en faveur de l'industrie hôtelière, du 28 décembre 1940, autorise, entre autres, le département fédéral de l'économie publique de déclarer d'application obligatoire les conventions intervenues entre les associations d'employeurs et d'employés de l'industrie hôtelière sur la solution des questions professionnelles des con-

cernant. L'arrêté en question précise en outre que le dit département édictera des prescriptions sur le règlement des pourboires dans l'industrie hôtelière qui fait partie des questions professionnelles mentionnées ci-dessus. L'application obligatoire de telles conventions concerne donc expressément l'industrie hôtelière proprement dite et non l'industrie de la restauration. C'est pourquoi il parait évident à l'office fédéral compétent que l'application obligatoire de la RP ne concernait que les organisations professionnelles compétentes des employeurs et employés de l'industrie hôtelière, et c'est pour cette raison que seuls les représentants de la SSH et de l'UH participèrent aux discussions conduites par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail à propos de ce projet de RP. Il avait été prévu dès le début, que la SSCR serait appelée à exprimer son opinion sur cette réglementation et sur son application obligatoire. Mais le fait, qu'il n'était pas question de la considérer comme partie contractante ressort nettement du simple examen des buts sociaux des deux sociétés, buts qui sont clairement précisés dans les statuts des deux organisations. La SSH a spécialement pour but de sauvegarder et de favoriser les intérêts de l'hôtellerie suisse, tandis que la SSCR a pour but de sauvegarder et de favoriser les intérêts des cafetiers et restaurateurs. Si cette dernière invoque pour justifier son droit de représenter également l'hôtellerie, les 4500 auberges qui lui sont affiliés et qui disposent de quelques lits de client, il convient de spécifier qu'il ne s'agit pas là d'exploitations hôtelières proprement dites, mais de restaurants qui accessoirement fournissent le logement à des clients occasionnels. C'est d'ailleurs pour cette raison que les auberges disposant de 3 à 10 lits sont considérées par la statistique fédérale comme une catégorie à part. D'après les constatations officielles, de telles exploitations, l'exploitation du restaurant est beaucoup plus importante que l'exploitation hôtelière. Dans son recours, la SSCR constate d'ailleurs elle-même que le chiffre d'affaires provenant de la location des chambres n'atteint, dans cette sorte d'entreprise mixte, que de 2,5 à 3,9 pour cent du chiffre d'affaires total. On ne peut donc avoir de doute sur le caractère de telles exploitations. Ces entreprises mixtes, minuscules au point de vue hôtelier, ont été de prime abord exemptées de l'application de la RP et celle-ci ne s'applique qu'aux entreprises ayant plus de 4 lits. Dans le règlement qui est encore en vigueur actuellement, il y a d'ailleurs aussi le 50 pour cent des entreprises qui ne sont pas soumises à la réglementation des pourboires. En outre, pour les raisons que nous verrons plus loin, on a renoncé dans le règlement en vigueur à l'application obligatoire sur la manière dont était effec-

tué le paiement des pourboires (directement ou par l'intermédiaire de l'entreprise), et l'on tient compte du caractère industriel et la grandeur de l'exploitation en déclarant que, dorénavant, toutes les entreprises de plus de 4 lits seront soumises à la RP. La SSCR s'efforce donc de peindre la situation bien en noir en prétendant que les exploitants cherchent toujours davantage à se soustraire à cette réglementation. Elle commet de plus une erreur d'interprétation puisque les exploitants ne seront plus libres de décider s'ils sont soumis ou non à la RP, mais que celle-ci est automatiquement applicable aux entreprises de plus de 4 lits. Les prescriptions officielles ne laissent place à aucun doute à ce sujet et les exceptions sont parfaitement précisées à l'art. 2. D'après ces dispositions, il n'y aura donc qu'un certain nombre d'entreprises mixtes affiliées à la SSCR, qui d'après leur nombre de lits ne représentent qu'une petite minorité, qui seront soumises à la nouvelle réglementation. Si toutes les organisations qui sont touchées par la RP voulaient prétendre avoir le droit d'être partie contractante, cela risquerait fort d'entraîner très loin et nuire considérablement à l'application de la RP en supprimant le caractère paritaire qui lui est propre et qui trouve spécialement son expression dans la composition de la commission de surveillance. Il faudrait en effet considérer à côté des hôtels et des pensions, des sanatoriums, des établissements de cure et, dans certaines conditions des hospices, des maisons de vacances, etc. Il semble donc que l'on a suffisamment tenu compte de l'intérêt des entreprises mixtes que représente la SSCR, en donnant à cette dernière le droit de prendre position à ce sujet, mais sans la considérer comme partie contractante.

Critique à l'égard du taux des pourboires

L'un des points contre lesquels la SSCR s'élève avec le plus de véhémence est la hausse obligatoire du taux des pourboires pour les séjours de courte durée dans les hôtels. Ce qui jusqu'alors n'était qu'une recommandation: soit de prélever sur les passants qui ne demeurent qu'un jour à l'hôtel le 15 pour cent et sur les personnes qui ne séjournent que 2 ou 3 jours le 20 pour cent de la facture, devient une obligation. Chaque maison ne peut donc plus, selon son bon plaisir, ne compter que le 10 pour cent, comme en cas de longs séjours. La SSCR reconnaît, il est vrai, que « le but de cette mesure est de chercher à améliorer et à adapter aux circonstances présentes les revenus des employés », mais elle se retranche derrière une série de réserves qui, d'après elle, empêcheront d'atteindre l'ambition. Elle prétend que ces taux majorés auront pas le succès désiré, comme on peut le constater puisqu'ils sont d'ailleurs déjà largement appliqués dans l'hôtellerie proprement dite. Cette attitude clairvoyante d'entreprises qui s'efforcent de compenser, partiellement tout au moins, la diminution de recettes qu'elles enregistrent et la perte qui en résulte pour leur personnel, par une légère majoration du taux du pourboire à malheureusement été utilisée par une minorité pour rendre la concurrence plus dure encore au point de vue des prix. En continuant à n'appliquer qu'un taux de 10 pour cent, on peut offrir certainement des prix moins élevés, mais ces prix sont obtenus uniquement aux dépens du personnel.

C'est précisément à ce « dumping social » que la RP veut mettre un terme. Comme la SSCR s'était déclarée prête à collaborer à une future réglementation des prix et qu'elle a participé aux travaux préliminaires en vue de l'introduction d'une réglementation des prix obligatoire, elle doit aussi, logiquement, soutenir une mesure qui cherche à atteindre le même but et à empêcher que des arrangements de prix ne se fassent sur le dos du personnel.

Puisque la SSCR se fait l'avocat des voyageurs de commerce et des hôtes de passage de condition modeste qui sont, d'après elles, les catégories de voyageurs qui sont les plus touchées par la nouvelle réglementation, on en vient à se demander pourquoi cette Société n'a pas fait ces considérations lorsqu'il s'est agi de majorer les prix des repas, majoration qui se faisait pour le plus aux dépens des mêmes milieux. Les organisations professionnelles compétentes pour la sauvegarde des intérêts de chaque catégorie professionnelle n'ont jusqu'à présent pas combattu l'adaptation envisagée des revenus du personnel hôtelier car, ne serait-ce que par sentiment de communauté sociale, on reconnaît que les employés d'hôtel ont droit à une certaine compensation de renchérissement. Et celle-ci ne représente pour les hôtes qu'une augmentation minimum de 10 à 20 cts.

Les craintes que la SSCR éprouve à l'égard des répercussions de la RP sur le trafic de vacances et sur l'intensification de la concurrence des chambres, chalets et appartements meublés sont bien vaines, puisque les personnes qui passent leurs vacances dans un hôtel y demeurent normalement plus de trois jours et, de ce fait, ne sont pas touchées par la nouvelle réglementation. On continuera, en effet, à leur appliquer pour les pourboires le taux de 10 pour cent.

Critique à l'égard des salaires de base

En deuxième lieu, l'opposition de la SSCR est dirigée contre la fixation de salaires de base minima. Cette innovation n'entraîne pourtant aucune modification importante pour les entreprises qui sont animées d'un certain sens social, puisque l'on ne fait que de codifier des salaires qui étaient déjà de règle avant la première guerre mondiale. On ne fait que renforcer le principe du droit de l'employé à un salaire en espèces convenable qui figure déjà dans diverses lois cantonales et qui est reconnu dans les récents contrats collectifs de travail qui ont été ou qui vont être conclus. Ces dispositions n'ont d'ailleurs pas d'autre but que de mettre un frein à une concurrence qui cherchaient à abaisser peu à peu ou même à supprimer

les anciens salaires de base, en ne laissant subsister que le pourboire. Ce moyen était utilisé surtout par les gâcheurs de prix qui diminuaient ainsi sérieusement leurs frais généraux et qui pouvaient, sans qu'il en résulte de pertes pour eux-mêmes — mais pas pour leur personnel — recevoir des clients à des prix stupéfiants. Ces méthodes étaient fort préjudiciables aux entreprises qui rémunèrent correctement leur personnel et montraient à l'évidence l'étroite liaison qu'il y a entre les salaires de base et le pourboire. La conséquence logique de cette constatation nous a amenés à introduire les salaires de base dans la RP, ce qui se justifie formellement aussi, puisque toute cette réglementation — et pas seulement le chapitre qui concerne les salaires de base — a un caractère de contrat collectif de travail. (à suivre)

Etudes et vacances

Un cours de vacances à Locarno

A l'exemple des universités romandes, des villes de St-Gall et de Coire, Locarno organise cet été un cours de vacances destiné aux confédérés de langue allemande ou française. Le cours durera du 27 juillet au 14 août, occasion magnifique de s'initier à la langue italienne tout en apprenant à connaître l'art, la littérature, l'histoire, l'économie, la géographie et la flore de notre beau Tessin. L'étude de la langue se fera en petits groupes, tandis que les cours se donneront devant l'ensemble des participants. Ceux qui auront suivi les cours de langue italienne recevront un certificat attestant leur participation. D'autre part, le troisième cours d'éducation nationale aura lieu à la même époque et dans le cadre du cours de vacances. Il portera sur la statistique, l'histoire suisse, l'art suisse, la littérature allemande et française en Suisse, la musique suisse et le folklore, les Suisses à l'étranger et la propagande suisse à l'étranger. Les cours se donneront au séminaire cantonal, sous le patronage du Département cantonal de l'instruction publique et avec l'appui du Département fédéral de l'intérieur. La direction en est confiée au prof. Guido Calgari, avec la collaboration de l'Association suisse des sociétés d'étudiants.

Colloques de langue allemande à Kandersteg

Les colloques de langue allemande de Kandersteg, organisés par l'Office Central Suisse du Tourisme, permettront à chacun de rafraîchir son allemand par une pratique quotidienne, tout en bénéficiant de tous les agréments des vacances, dans un milieu plaisant.

Les participants de langue allemande auront chaque jour une heure de cours pratiques, par un professeur compétent, où seront traitées méthodiquement les principales difficultés de la langue, avec applications écrites.

En plus, à chaque groupe de 15 personnes sera attaché un répétiteur qualifié, chargé de diriger la conversation à table, en promenant et dans les jeux, de répondre à certaines questions et de corriger les fautes de langage.

Les colloques de Kandersteg auront lieu du 3 au 22 août 1942.

Nouvelles étrangères

La crise de l'hôtellerie en Haute-Savoie

L'hôtellerie saisonnière, qui traversait déjà avant guerre des temps difficiles, a vu sa situation empirer. A Thonon par exemple, les deux plus grands hôtels, celui du Parc et l'Hôtel des Bains, ont cessé d'exister. Quand les visiteurs suisses retourneront sur l'autre rive du lac, ils trouveront à la place « Le Parc », maison de 45 appartements vendus séparément, et « La Résidence » maison locative. Le troisième en importance, le « Belle Rivé », vient d'ouvrir, mais un quatrième le « Savoie Léman » restera fermé encore cette saison.

A Evian, deux hôtels importants disparaissent: le « Bedford », qui sera vendu par appartements, et le « Grand Hôtel » qui va être démolit et remplacé par une buvette de la Société des Eaux. Ces hôtels bien connus sont situés tous deux près du débarcadère.

Divers

Vente d'un hôtel à Caux

L'hôtel Régina à Caux, propriété d'une société anonyme, contenant deux cents chambres meublées, avec un grand parc, d'une superficie totale de 247 a. 38 ca., estimé officiellement fr. 380.000, sans le mobilier, taxé pour l'incendie à 1 million 445.200 francs et par l'Office des faillites Fr. 350.000, mobilier compris, s'est vendu aux enchères publiques, le 13 avril. Il a été acquis par M. Joseph Donni, propriétaire de l'Hôtel de l'Europe à Lucerne, qui exploitera lui-même cet établissement, fermé depuis 1939.

Un restaurant fermé à Sion

Ces jours passés, le Restaurant Stutz a fermé ses portes. Cependant, on annonce que, prochainement, cet établissement renommé rouvrira ses portes, entièrement rénové, et sous l'enseigne „Au Vieux Valais”.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

Der Hotelier u.
Restaurateur
der rechnet, bevorzugt
den unzerbrechlichen
Speisenwärmer



Marke gesetzl. geschützt. Patent 217.730

Leicht und handlich - Rost aufklappbar - Grosse Heizwirkung

Erhältlich im guten Fachgeschäft

Generalvertrieb und Bezugsquellennachweis:
GUIDO MAYER, LAUSANNE



Zeitgemäss und doch vornehm

präsentiert sich ein Gedeck mit den weichen, reinweissen, appetitlichen

Servietten aus Zellstoffwatte

Zum Kaffee- und Teegedeck führe ich eine reichhaltige Auswahl reizender Papierservietten. Format 35 x 35 cm. Lieferung sofort ab Lager. Muster und Offerte bereitwillig.

JEAN BOLLHALTER, ST. GALLEN 13



Jetzt mehr denn je

bewährt sich die Kunst des Chefs, trotz Mangel an Vielem, schmackhafte Speisen zubereiten zu können.

TON-Würze

schätzt er deshalb heute doppelt als unentbehrlichen Helfer.

Haco-Gesellschaft AG., Gümülggen-Bern

Les vins français ne parviennent en Suisse qu'en quantités très restreintes et à des prix astronomiques; ménagez vos réserves et offrez dès 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

Ich halte am Lager: Komplette

HOTEL-BUCHHALTUNGEN

Extra-Anfertigung in kürzester Frist

Verlangen Sie den Spezial-Katalog

U. B. KOCH
VORMALS KOCH & UTINGER CHUR

**Versilbern!
Verchromen!
Reparaturen!**

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

Wir offerieren couponfrei:

**Händereinigungs- und
Putzpaste**

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

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

BESTECKE

Meisterliche
Formen

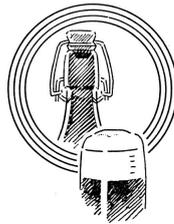


Schönheit und
Harmonie

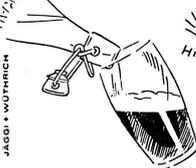
TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schwägergasse 14 / Tel. 388 23

Bier-Zeitung No 3



Temperatur
nie unter
20



Über das Flaschenbier.

Auch das Flaschenbier muss sachgemäss behandelt und kredenzt werden. Was beim Fassbier über die Temperatur gesagt wurde, gilt natürlich auch für das Flaschenbier. Eine niedrige Lagertemperatur (allerdings nie unter 2°, sonst Kältetrübung) ist für das Flaschenbier besonders wichtig, weil es durchschnittlich länger aufbewahrt werden muss, als das Fassbier.

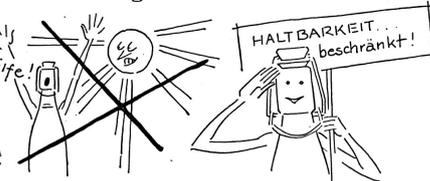
Um auch beim Flaschenbier einen schönen Schaum zu erzielen, ist, neben peinlich sauberen Gläsern (jede Spur von Fett zerstört den Schaum), richtiges Einschenken notwendig.

Die Flasche soll möglichst nahe an das Glas gehalten werden, und das Bier soll ruhig der Glaswand entlang rinnen. Plätschern und Glucksen ist zu vermeiden.

Das Bier ist lichtempfindlich. Bier, das ungeschützt der Sonne ausgesetzt wird, erhält einen unangenehmen „Lichtgeschmack“. Die Brauereien verwenden deshalb für das Flaschenbier Flaschen aus dunklem Glas.

Für Gartenwirtschaften ist die Verwendung von Steinkrügen empfehlenswert.

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



UND AUCH DIESES JAHR WIEDER SUTER'S

Tisch-Feuerwerk

TISCHBOMBEN Gefähr-, geruch-, rauch- und knalllos

Der alljährliche schöne Attraktions- und Ueberraschungsartikel für Bundesfeiern in den Ferien, in Gesellschaft, in Hotels und Restaurants.

Nr. 25 **Tischbomben**, 20 Schweizerfähnchen auswerfend, 1.40 15.-
Nr. 34 **Tischbomben**, 22 Kantonsfähnchen auswerfend, 1.50 16.-
Nr. 35 **Tischbomben**, 22 Trachtenschildchen auswerfend, 1.50 16.-

Auch in vielen Papeterien erhältlich.

Papier-Laternen mit Schweizerkreuz und Kantonswappen — **Papier-Fähnchen** mit Schweizerkreuz und Kantonswappen — **Gelatine-Illuminations-Becher** — Behördlich erlaubte, am Boden nicht knallende **Feuerwerk-Sortimente**.

Verlangen Sie **Illustrierte Preisliste für Bundesfeier-Artikel 1942**

SUTER & CO. - WINTERTHUR
PAPETERIE PAPIERGROSSHANDLUNG TELEPHON 261 17

FRANKO-DOMIZIL-DIENST



Der Eisenbahn-
Franko-Domizil-Dienst

bringt Ihnen jede Sendung ins Haus. Umgekehrt werden die Güter auch für den Versand abgeholt.

Erkundigen Sie sich bei der nächsten Bahnstation oder Güterexpedition.

Ab 1. Juli neuer EFD-Tarif, Preis Fr. 1.50

RASCH ZUVERLÄSSIG

Soeben eingetroffen:

größere Partie

port. **THON**

1/4 club 30 mm

ferner stets lieferbar:

la Elweissersatz „Lactalba“

Feigenkonfitüre, markenfrei
(min. 50 kg)

HANS RAHN

Uraniestr. 35, ZÜRICH 1, Tel. 51714/15