

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 35

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: 24.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

№ 35
BASEL, 27. August 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

№ 35
BALE, 27 août 1942

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

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

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'étranger abonnement direct: un 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

Zur Metallsammlung im Gastgewerbe

Die Mitte dieses Monats erlassene Verfügung des Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamtes über die Bewirtschaftung der Buntmetalle ist ein Warnungssignal zur Verschärfung der Wirtschaftslage, das auch von der Hotellerie nicht übersehen werden darf. Über den offensiblen Ernst der Versorgungsschwierigkeiten im Metallsektor öffnen uns die im Anschluss an diese Verfügung erlassenen umfangreichen Weisungen die Augen, die über die Verwendung von Aluminium, Blei, Kupfer und deren Legierungen Vorschriften enthalten. Dort findet sich nämlich bereits ein bedenklich reichhaltiger Katalog von Halb- und Ganzfabrikaten, die mit Rücksicht auf die Mangelwirtschaft nicht mehr aus den vorgenannten Metallen hergestellt werden dürfen. Darunter fallen schon zahlreiche für das Gastgewerbe besonders wichtige Artikel wie Küchen- und Haushaltutensilien, Buffet- und Bareinrichtungen, Toilette- und Wäscheartikel usw., deren Beschaffung also ständig komplizierter, wenn nicht sogar verunmöglichlicht wird. Andererseits bedeutet diese Fabrikations-einschränkung drohende Arbeitslosigkeit in verschiedenen Zweigen der Metallindustrie, die rund 250,000 Arbeiter beschäftigt.

Mit fortschreitender Kriegsdauer war diese Entwicklung vorauszusehen, denn seit rund zwei Jahren zehrt die Metallindustrie an ihren Vorräten und den Ergebnissen der bisher durchgeführten Metallspenden, da seit dieser Zeit die Einfuhr von Buntmetall aus dem Ausland gänzlich versiegt ist. Wie gross der Bedarf an diesen wertvollen und unentbehrlichen Ausgangsmaterialien aber in unserem Lande ist, erhellt schon die Tatsache, dass es allein für die Herstellung der unumgänglich notwendigen Sulfate für die Bespitzung der Schweizer Reben jährlich 700 Tonnen Kupfers bedarf. Die bisherigen Metallsammlungen haben ein an und für sich zufriedenstellendes aber auch ein sehr unterschiedliches Ergebnis gezeigt, das daraufhin deutet, dass noch lange nicht alle Quellen erschöpft sind und im Lande herum noch beträchtliche Reserven in Form von Gerümpel oder leicht entbehrlichen Gegenständen vorhanden sind, die nun ausgebeutet werden müssen. Diese Aufgabe ist der Schrott-Kommission übertragen worden, die im Auftrag der Sektion für Eisen und Maschinen des KIAA bestrebt ist, sämtliche Schrott- und Altmittelvorkommen des Landes unter Heranziehung des konzessionsierten Altstoffhandels zu mobilisieren und der Industrie zuzuführen.

Dazu kommt, dass diese Sammlungen nicht nur einer gesamtwirtschaftlichen Idee dienen, der sich die Hotellerie, die ihrerseits auf die Solidarität der übrigen Wirtschaftszweige angewiesen ist, nicht entziehen kann. Sie haben auch ihre materielle und privatwirtschaftliche Seite, indem die Ablieferungen nach feststehenden Tarifen angemessen vergütet werden. Auf Grund unserer wiederholten Fühlungnahme mit der Schrottkommission wegen der Durchführung der Aktionen im Hotelgewerbe, hat sich diese bereit erklärt, die Hotels bezüglich der Altmittelpreise den Gewerbeanfallstellen gleichzustellen. Somit gelten für den Anfall von weniger als 10 Tonnen ab Anfallstelle folgende Höchstpreise:

Kupfer	Fr. 1.—/1.20 pro kg
Bronze	„ 1.05 „
Messing	„ -55/-65 „
Zink	„ -15/-31 „
Blei	„ -28/-40 „
Aluminium	„ -90/1.10 „

Bei Anfall von mehr als 10 Tonnen beim Einzelnen stellen sich die bezahlten Preise für Schrott um einige Franken pro 100 kg höher, wobei die Mindestmenge von 10 Tonnen aus verschiedenen Qualitäten zusammengesetzt sein darf. Die Preise verstehen sich in diesem Falle wagnervolleder Talstation. Sofern der Verlad durch die bei der Aktion mitarbeitenden Händler besorgt wird, erfolgt auf den Schrottpreisen ein gewisser Abzug für die daraus entstehenden Spesen.

Gussbruch I	bis Fr. 6.— je 100 kg
Gussbruch II	„ 5.— „
Bätzguss und Brandguss	„ 4.— „
Schweissen	„ 4.— „
Leichteisen inkl. Konser-	„ 1.50 „
venbüchsen	„ „

Kupfer	Fr. 1.—/1.20 pro kg
Bronze	„ 1.05 „
Messing	„ -55/-65 „
Zink	„ -15/-31 „
Blei	„ -28/-40 „
Aluminium	„ -90/1.10 „

Wie gesagt, schenkt die Schrottkommission den Hotels als Anfallstellen künftig vermehrte Beachtung und geht deshalb daran, gebietsweise die Ablieferung bei den Hotels zu organisieren. Die regionalen Aktionen werden in den Gemeinden rechtzeitig zum Voraus nach Tag und Stunde bekannt, gegeben. Wir beabsichtigen unsererseits, die Mitgliedschaft jeweils auf dem Zirkularweg oder sonstige auf geeignete Weise noch speziell auf die Übernahme des Altmaterials durch die Beauftragten der Schrottkommission aufmerksam zu machen.

Es wird in der Öffentlichkeit immer noch allzuleicht übersehen, dass der Schrott- und Altmittelmarkt und dessen Bewirtschaftung einer Reihe von gesetzlichen Vorschriften untersteht, die u. a. die Sammel- und Ablieferungspflicht der Haushaltungen, Verwaltungen und Betriebe statuieren. Nichtbeachtung dieser Bestimmungen kann empfindliche Strafen nach sich ziehen. Die Schrottkommission hat sich bis heute nicht auf diese Machtbefugnisse versteift und sympathischerweise davon abgesehen, mit dem Zaunpfahl zu winkeln. Sie verzichtete gerne auf Hinweise dieser Art und baute auf das freiwillige Verständnis der Bevölkerung für ihre Tätigkeit. Sollte sie sich allerdings in dieser Erwartung enttäuscht sehen, so wird sie eben mit entsprechender Nachdrücklichkeit auf die Ablieferungspflichten pochen müssen.

Stichproben und praktische Überlegungen brachten die Schrottkommission zur Überzeugung, dass gerade auch bei der Hotellerie noch sehr erhebliche Mengen Altsisen und Metalle lagern und einer neuen volkswirtschaftlich nutzbringenden Verwendung zugeführt werden können. Die nachstehende Übersicht, die über die Bedeutung der einzelnen Metalle und die Verwendungsmöglichkeiten des Altmaterials orientiert, mag zeigen, dass es tatsächlich der Hotellerie nicht an Gelegenheit mangelt, ebenfalls als Rohstofflieferant für die Metallindustrie tätig zu sein:

Kupfer fehlt am meisten. Es ist Ausgangsmaterial für Messing, Bronze und andere Legierungen. Gebt: Drähte, Kupferplatten, Kupferkessel u. a. m.

Messing enthält viel Kupfer. Gebt: Mörser, Aschenbecher, Vorhangstangen, Beschläge, Messingschilder, Messingplatten.

Bronze: mit ihr kann Kupfer gespart werden. Gebt: Fruchtschalen, Nippaschen, Figuren, Schreibgeräten.

Zinn ist ein unersetzbares Metall von grösster Bedeutung. Wir brauchen es für Weissblech, Lötzinn u. a. m. Gebt: Vasen, Teller, Krüge, Becher.

Zink wird jetzt häufig gebraucht als Ersatzstoff für kupferhaltige Metalle. Gebt: Zinkblech, Röhren, Wasserbehälter.

Nickel hat höchste Bedeutung für die Landesverteidigung und die Uhrenindustrie. Gebt: Platten, Kannen, Teller, Schrauben usw.

Blei: Chemische Fabriken und Zellstoffwerke benötigen es; für die Rüstungsindustrie ist Blei unentbehrlich, ebenso für Kabelwerke und andere Industrien. Gebt: Röhren, Tuben, Chlids usw.

Aluminium: Wir brauchen es neuerdings anstatt Weissblech für Konservendosen und für Tuben sowie auch für die Elektro-Industrie. Gebt: Platten, Bestecke, Feldflaschen, Geschirr.

Obwohl die Hotelbetriebe mit ihrer gesamten Ausrüstung heute viel sorgfältiger haushalten müssen als in den früheren Zeiten der Prosperität, also die Lebens- und Gebrauchsdauer der Utensilien in Küche, Saal und Gastzimmern bis aufs Letzte ausgenutzt wird, so beweisen doch Erfahrungstatsachen in überraschender Weise, wie ertragsreich gewissenhaft durchgeführte Hotel-Entrümpelungen für die Metallsammlung sein können. Parallel zu den Schrottaktionen bei den Privathaushaltungen sind bereits in verschiedenen Fremdenverkehrsgebieten, vorab im Berner Oberland, Sammlungen bei den dortigen Hotels durchgeführt worden. Dabei wurden an einem einzigen Fremdenplatz von zehn Hotels mit zusammen 800 Gastbetten 27,600 kg Schrott und 450 kg Altmittel, also durchschnittlich 34,5 kg Altmittel pro Fremdenbett abgeliefert! Wenn die Schrottkommission die Erwartungen über die mittleren Erträge der Hotelentrümpelung in weiteren Gebieten auch nicht so hoch anzusetzen braucht, so lässt sich leicht errechnen, welche beträchtliche Metallmengen doch vom Gastgewerbe gesamthaft bereitgestellt werden können.

Es ist, wie gesagt, nicht nur ein Akt der Solidarität mit der schweizerischen eisen- und metallverarbeitenden Industrie und ihren 250,000 Arbeitskräften, wenn die Hotellerie das ihrige zum guten Erfolg der kommenden Sammlungen beiträgt, sondern es liegt dies auch im eigenen wohlverstandenen Interesse, wenn die Wiederbeschaffung betriebsnotwendigen Inventars aus Metall infolge noch grösserem Mangel an Rohstoff nicht ein Ding der Unmöglichkeit werden soll. Ebenso sehr ist das Gastgewerbe an der Sicherstellung der pflanzlichen Produktion durch Lieferung der notwendigsten Kupfersalze an die Landwirtschaft mitinteressiert. Schliesslich ist auch zu bedenken, dass sich jetzt oder später kaum eine günstigere Gelegenheit bieten wird, überstelliges Material zu gleichen Bedingungen loszuwerden. Mit weiterem Zuwarten riskiert man höchstens, dass einmiesiges Altmittel verbleibt und gegebenenfalls noch auf eigene Kosten in eine Abfallgrube abgeführt werden muss. Gründe genug, um diesen nationalen Selbsthilfe- und Durchhaltebestrebungen auch von Seiten unseres Berufsstandes die allergrösste Aufmerksamkeit entgegenzubringen.

Zur Ordnung der Privatzimmervermietung

Um dieses Postulat des Fremdenverkehrsgebietes ist es in letzter Zeit scheinbar still geworden und die Wellen, die die Bekanntgabe des Bundesratsbeschlusses über die Bewilligungspflicht für Eröffnung und Erweiterung von Beherbergungstätten in der Öffentlichkeit geworden hatte, sind seither längst geplatzt. Dieser Beschluss ermächtigt bekanntlich die Kantonsregierungen, auf dem Verordnungswege die Vermietung möblierter Zimmer auf kurze Frist an nicht ortsansässige Personen in solchen Gemeinden zu verbieten, in welchen dies zum Schutze des notleidenden Hotelgewerbes notwendig erscheint. Wie nicht anders zu erwarten war, hat bisher kein einziger Kanton von dieser Kompetenz Gebrauch gemacht. Jeder Stand möchte in dieser für ihn etwas dornenvollen Angelegenheit dem anderen den Vortritt einräumen. Die nächstinteressierten Verbände, bei denen über die Notwendigkeit einer Regelung der Zimmervermietung eine einhellige Auffassung besteht, haben aber die Angelegenheit nicht auf sich beruhen lassen. Der schweizerische Fremdenverkehrsverband, dessen Vorsitzender, Herr Regierungspräsident Dr. Gafner, sich in verdienstvoller Weise dieser Frage speziell annahm, veranstaltete bei den Kantonen eine Umfrage, um vorerst

Inhaltsverzeichnis:
Seite 2: Kontrolle der Ruhezeitvorschriften von Amtes wegen? — Zur Frage des Lehrlingsmangels — Kleine Chronik — Frage und Antwort: Totentafel — Kleine Warenkunde: Fischkonserven. Seite 3: Der Fremdenverkehr im Juni 1942 — Aus dem Ausland — Auskunftsdiens — Büchertisch.

einmal einen Überblick über den Stand der kantonalen Ordnung der Privatzimmervermietung zu gewinnen.

Dem hierüber vorliegenden Bericht ist zu entnehmen, dass in sechs Kantonen (Obwalden, Nidwalden, St. Gallen, Graubünden, Waadt und Gené) jegliche gesetzlichen Bestimmungen hierüber fehlen. Der Kanton Tessin kennt nur Vorschriften in der Polizeiverordnung über die Zimmervermietung, sofern sie gemeinsam mit anderen Leistungen (Reinigung, Beköstigung) erfolgt. Beschränkt sich das Mietsverhältnis ausschliesslich auf die Benützung des Raumes, so wird keine gewerbmässige Beherbergung angenommen und für diesen Fall sind keine einschränkenden Bestimmungen vorhanden.

Die übliche und überwiegende Form der bisherigen gesetzlichen Regelung besteht in der Konzessionspflicht, die ihrem Charakter nach eine gewerbepolizeiliche Bewilligung darstellt, deren Erteilung von einigen wenigen Erfordernissen (Mündigkeit, Handlungsfähigkeit, guter Leumund) abhängt und deren Erteilung kostenpflichtig ist, indem eine Bewilligungs- oder Konzessionsgebühr erhoben wird. Einzelne Kantone beschränken sich in ihren Wirtschaftsgesetzen auf die Festlegung dieser Gebühren, machen daraus also eine reine Finanzangelegenheit. Im Kanton Bern ist die gewerbmässige Zimmervermietung als Ausübung des Gastgewerbes, sofern Zimmer für kürzere Dauer als 7 Tage gegen Entgelt vermietet werden. Hier tritt also erstmals der Zeitbegriff in Erscheinung. Der Kanton Wallis kennt neben der Konzessionspflicht noch den aus dem Hotelbauverbot abgeleiteten Bedürfnisnachweis, den permiss. Dieser kommt an Orten mit erheblichem Fremdenverkehr und dort, wo die Hotellerie durch die Privatzimmervermietung stark bedrängt wird, einem Verbot der letzteren gleich.

Ein eigentliches Verbot besteht einzig im Kanton Luzern, dessen Wirtschaftsgesetz das Vermieten von möblierten Zimmern auf eine Dauer von weniger als zehn Tage verbietet. Von den Organen des Fremdenverkehrsverbandes ist nun ein Konkordatsentwurf ausgearbeitet worden, der den Kantonen zur Vernehmlassung zugestellt wird und der die gemeinsamen Rechtsregeln enthält, die gestützt auf den einschlägigen Bundesratsbeschluss die Privatzimmervermietung künftig ordnen sollen. Die Möglichkeiten hierfür sind sehr eng gezogen. Das Konkordat muss sich auf die Vermietung möblierter Zimmer beschränken, wird also die möblierten Wohnungen und Chalets nicht umfassen. Dann kommt nur die Zimmervermietung in Frage, die nicht mit der Abgabe von Meldekarten und weiteren Dienstleistungen verbunden ist, weil in letzterem Falle eine bewilligungspflichtige Beherbergung im Sinne der Bundesvorschriften vorliegt. Da sich das Verbot der Zimmervermietung nur auf die kurzfristige Unterkunftsgewährung bezieht, so muss man sich auch über die Bemessung dieser Kurzfristigkeit einigen. Der Konkordatsentwurf sieht 10 Tage vor. Weiter ist im Entwurf die Meldepflicht stipuliert, da die Kontrolle des Mindestaufenthaltes eine regelmässige Meldepflicht der Privatzimmer untergebrachten Gästen voraussetzt. Dazu bedarf es auch einer Registrierung der Zimmervermieter in den einzelnen Gemeinden, die der Ordnung unterstellt sind.

Das Konkordat bedarf zu seiner Verwirklichung der doppelten Sanktion durch die Bundesbehörden und die dem Konkordat angeschlossenen Kantone. Bei der Genehmigung durch die Kantone bestehen in einzelnen Fällen noch verfassungsrechtliche Bedenken, indem die Rechtsauffassung bestritten ist, dass der Bund die Kantone ermächtigen kann, auf dem Verordnungswege eine Materie zu ordnen, die nach kantonaem Gesetz durch ein Gesetz geregelt werden müsste. Auch tauchen in jenen Kantonen noch Schwierigkeiten auf, wo der Abschluss eines Konkordates der Volkswahl zum Konkordat vermeiden. Es wird nun den Kantonen Gelegenheit geboten werden, sich einmal zum Konkordatsentwurf zu äussern, dann aber auch zur Frage einer kantonal zu erlassenden Verordnung Stellung zu nehmen. Auch wird die Bereinigung des Konkordats- oder Verordnungstextes unter den Kantonen noch allerlei zu reden geben.

Man mag aus diesen wenigen Angaben ersehen, dass es von der Ermächtigung des Bundesrates, die Kantone, die Vermietung möblierter Zimmer unter bestimmten Voraussetzungen zu regeln, bis zur Erzielung einer solchen Ordnung noch ein sehr weiter und gewandener Weg ist. Die Aussichten, auf dieser Route zum Ziel zu gelangen, sind daher nicht sonderlich grossartig. Auch für eine speditive Erledigung durch die Kantone dürften die Erwartungen nicht sehr hoch geschraubt werden.

Kontrolle der Ruhezeitvorschriften von Amtes wegen?

In den in ihrem Verbandsorgan fortlaufend veröffentlichten Berichten über die Verbands-tätigkeit meldet die Verbandsleitung der Union Helvetia, dass es das Stathalteramt in Thun abgelehnt hat, einer von ihm verlangten Aufsichts- und Kontrollpflicht in bezug auf die Handhabung des ruhezugs-gesetzes in Hotelbetrieben des rechten Thunsensurs von Amtes wegen zu genügen. Das Stathalteramt habe verlangt, dass für jeden einzelnen Fall Klage vorliegen müsse. Die Leitung der Personalunion kommentiert diese Stellungnahme dahin, es sei nachgerade ein Skandal, wie seitens der mit dem Vollzug beauftragten Behörden mit diesem öffentlich-rechtlichen Schutzgesetz umgegangen werde.

Ohne die Erwartungen zu kennen, die das besagte Stathalteramt zu dieser Stellungnahme veranlassen, erachten wir den Entschluß doch als vollkommen zu Recht bestehend. Das Begehren der Personalorganisation an die Behörde „von Amtes wegen“ Kontrollen über die Innehaltung der Ruhezeitbestimmungen vorzunehmen, stellt einen Versuch zu einer unzulässigen Erweiterung des den kantonalen Instanzen übertragenen Vollzuges dar, für die man vergeblich nach einer Stütze im ursprünglichen Bundesgesetz oder in den allgemeinen Rechtsgrundsätzen suchen würde. Die Vollziehungbestimmungen verpflichten den Betriebsinhaber in Art. 26 dazu, sich in geeigneter Form — es ist durch Verzeichnisse, Anschläge, Reglemente, Arbeitsordnungen, Kontrollbücher und dergleichen — darüber auszuweisen, wie er die Ruhezeit für die einzelnen Arbeitnehmer ansetzt. Andererseits bestimmt der nämliche Artikel, dass die kantonalen Behörden die zweckdienlichen Anordnungen zur Verwirklichung des vorerwähnten Grundsatzes treffen. Ergänzend hierzu besagt noch ein Kreis Schreiben des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes, dass die Kontrolle der Ausweise Sache der durch die Kantone hierfür bezeichneten Amtsstellen ist. Es findet sich also in den einschlägigen Vorschriften keine Verpflichtung der Kantone, „von Amtes wegen“ und ohne äusseren Anlass Kontrollen bei den Betrieben vorzunehmen, in denen Erläuterungen zum Gesetzes- und Verordnungsinterimts schließt die Union Helvetia selbst, der Bundesrat begnüge sich auf Zusehen hin mit den unerlässlichen Mindestforderungen an Kontrollen, deren Verschärfung für den Fall späterer Notwendigkeit vorbehalten bleibe. Diese Verschärfung müsste aber erst noch ihre gesetzliche Sanktion erfahren. Soweit uns die Verhandlungen der zu den Vorbereitungen beigeordneten Expertenkommission auch ohne nochmaliges Aktenstudium gegenwärtig sind, war es auch deren Meinung, dass der Betriebsinhaber durch die Vollzugsorgane nur dazu zu verhalten sei, alle Massnahmen zu treffen, um bei allfälliger sich als notwendig erweisenden Überprüfungen den Beweis über die tatsächliche Innehaltung der Ruhezeitvorschriften antreten zu können. Kontrollen sollen also nur auf direkte Veranlassung stattfinden und eine solche liegt für die Vollzugsorgane nur dann vor, wenn Klagen wegen Nichtbeachtung der gesetzlichen Bestimmungen eingereicht ist. Eine gelegentliche oder periodische Kontrolle „von Amtes wegen“, also ohne Klagebegehren, würde auch der herrschenden Rechtsauffassung gänzlich zuwiderlaufen. Diese geht doch kurz gesagt dahin, dass die Behörde nur einschreitet, wenn Grund dazu vorhanden ist. Liegt Klage vor, dann muss eine daraufhin angeordnete Kontrolle feststellen, ob wirklich Veranlassung zu einer Beschwerde vorliegt und in wie weit diese berechtigt war, bzw. in welchem Umfang eine Gesetzesübertretung stattgefunden hat. Dagegen kann es nach geltender Rechtsauffassung nicht Aufgabe der Behörde sein, vorbeugend einzuschreiten und Kontrollen im Sinne einer Präventivmassnahme durchführen zu lassen. Sie hat erst einzugreifen, wenn Beschwerde wegen Gesetzesübertretung erhoben ist. Wäre es anders, so würde das in den meisten Fällen zu einer ungeheuren und für den Privatmann unerträglich weisse Überhandnehmen. Die Präventivkontrolle müsste zudem in einem nicht weiter ausdenkenden Umfang in die private Rechtssphäre des Einzelnen eingreifen.

Kleine Warenkunde:

Fischkonserven

Fischkonserven sind auf verschiedene Arten, durch starke oder schwache Senkung, Räucherung, Trocknung, Einkochen in Öl, Braten und Einlegen in Essig und mit Gewürzen mariniert, haltbar gemachte Fische. Die bei uns am meisten konsumierten Fischkonserven sind die Dosenkonserven, wie: Sardinen, Thon, Makrelenfilets, Pilchards, Brislinge, Salm und Krebse. Diese Fischkonserven zählen wir zu den Delikatessen und nicht, wie die Nordländer ihre Raucherheringe, zur täglichen Nahrung. Trotzdem darf man die sehr hohen Nährwert vieler Fischkonserven nicht unterschätzen.

Provenienzen

Heute kommen als Lieferanten in Frage: Portugal für Sardinen, Thon und Makrelenfilets, die wir vor dem Kriege in bester Qualität aus Frankreich importierten. Californien für Pilchards; Japan und Amerika für Salm; die Hawai-Inseln für Krebse und die norwegischen Fjords für Brislinge.

Sorten- und Typenkunde

Die Sardinen.

Die Sardine ist ein im Äusseren dem Hering ähnlicher, aber kleinerer und dickere Fisch. Sie lebt im Mittelmeer und im Atlantischen Ozean an der portugiesisch-spanischen oder französischen Küste. Nach den verschiede-

Es sei gewiegt den Juristen überlassen, den Faden der rechtlichen Überlegungen weiter- und auszuspannen. Alle Fälle scheitern uns, dass der Kommentar der UH weit über das Ziel hinaus-schießt, wenn er von einer skandalösen Art schreibt, in welcher mit den Ruhezeitvorschriften umgegangen werde. Auch wird das kritisierte Stathalteramt über die genügende Gesetzeskenntnis verfügen, um seinen Standpunkt mit Nachdruck vertreten zu können.

Aus dem Leseckreis

Zur Frage des Lehrlingsmangels

Zu dem von uns kürzlich behandelten Thema erhalten wir von einem in Berufsbildungsfragen versierten Leser folgende Rückäusserungen:

Der Rückgang der Lehrverhältnisse ist die natürliche Folge der Zeitverhältnisse, die ja keinem andern Zweig unserer Volkswirtschaft so missgünstig wie dem Gastgewerbe. Selbst wenn die Behörden das zahlenmässige Recht der Lehrlingshaltung gelockert hätten, wäre der Sache nicht gedient gewesen. Diese Lockerung hätte in gewissen Betrieben der Lehrlingszüchterei wieder Tür und Tor geöffnet. Jeder Betrieb bedarf aber mehr denn je der Qualitätsarbeit, wenn er gegenüber der Konkurrenz soll bestehen können. Der bestehende Fleischmangel stellt den Küchenchef vor immer schwierigere Probleme, zu deren Lösung er den Patron bitten muss, ihn wenn irgendwie möglich mit jüngsten Hilfskräften zu verschonen. Und wenn sich der Patron gleichwohl zur Einstellung eines Lehrlings entschliesst, dann darf der Lehrmeister — es ist dies der Küchenchef — mit Flug und Recht erwarten, dass der Kandidat mit grösster Sorgfalt ausgesehen werde, bei welcher Bemühung der Patron klugerweise guttun wird, den Küchenchef ebenfalls zu Rate zu ziehen, sowohl bei der Prüfung der Unterlagen — Schulzeugnisse, ärztliches Zeugnis, Beverungsschreiben, Informationen des Berufsberaters — als bei der Aussprache mit dem in die engere Wahl genommenen Kandidaten. Es gilt, im Küchenchef ein tatkräftiges Interesse am Lehrverhältnis zu wecken, aber auch zu erhalten.

Nun aber sei auf den Gedanken eingetreten, der im Leitartikel Nr. 34 der Hotel-Revue entwickelt wird. Es ist die Kombination der Fachschule mit der Lehre im Einzelbetrieb in dem Sinne, dass der Berufslehre eine in der Fachschule stattfindende Vorlehre vorausgeht, in der unter den günstigsten Umständen die Einführung in die Grundbegriffe erfolgt und bei dieser Arbeit eine aufmerksame Erprobung der Eignung fällt. Diese Probe positiv aus, so haben aber auch die interessierten Kreise ihren Anteil, die Eltern der Kandidaten, der Patron, der Küchenchef und seine Helfer, das Lehrlingsamt und die Berufsschule, deren Fachlehrer immer wieder über die Nichtbeachtung mancher ihrer Schüler klagen.

Der mehrwöchige, besser noch der mehrronatische Besuch einer Fachschule vorgängig dem Eintritt in die Lehre in einem Einzelbetrieb schafft geradezu ideale Bildungsergebnisse: die Einführung in die Grundbegriffe übernimmt ein pädagogisch und methodisch fähiger und geschulter Berufskollege — es ist dies die Lehrkraft in der Fachschule — der Lehrbetrieb fährt bei positivem Ausgang der Vorlehre mit der Lehrarbeit fort und sichert dabei die Vorteile, die die lebensnahe Praxis gegenüber der Fachschule besitzt. Die Verwertung der Vorteile der beiden Institutionen und die Vermeidung ihrer Nachteile ist ein sehr schwieriges, dem nur ein Nachteil anderer Natur anhaftet; es ist dies die Kostenfrage. Doch da es Fälle gibt, in denen diese Frage keine Rolle spielt, sollte alles getan werden, um diese kombinierte Berufslehre zur Einführung zu bringen. Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe hat sich schon vor 15 Jahren mit diesem Problem befasst, zuletzt bei der Organisation der Köchinnenlehre.

Die der Aufzucht der Gründe, die zum Lehrlingsmangel geführt haben, muss natürlich auch an die schlechte Konjunktur des Gastgewerbes gedacht werden. Die Jugend denkt nicht in die weite Zukunft, wenn sie ihre Berufswahl trifft. Leider nur zu sehr lässt sie sich von allen möglichen Ratgebern beeinflussen. Das wissen die Arbeitskräfte der Berufsberatung nur zu gut. Man befürchtet Arbeitslosigkeit nach der kurzen Lehre, ein die Eltern besonders erschreckender Gedanke, weswegen sie aus erzieherischen Gründen gegen die zu kurzen Lehrzeiten eingemessen sind. Dieser Faktor kann in den gastgewerblichen Kreisen nicht genug betont werden.

Sicher ist das eine, dass wohlgeordnete Berufslehreverhältnisse auf die guten Ele-

mente unseres Volkes eine Anziehungskraft ausüben. Das merkt jeder Patron, in dessen Haus den Jüngsten erzieherische Aufmerksamkeit geschenkt wird. Dies, aber auch das Gegenteil, wird bekannt. Es kommt nicht von ungefähr, dass die einen Betriebe mit den Lehrlingen und Lehrtöchtern, aber auch mit den Jüngsten im angelernten Personal meistens Glück haben, während sich Patrons anderer Betriebe nicht genug über ihr Pech mit dem Jung-voll beklagen können. Überall, selbst in der grössten Arbeitsgemeinschaft, entscheidet eben nicht das rein menschliche. Zu diesem Wahrung sollte eine mütterliche Seele zum Rechten stehen. Unsere industriellen Grossfirmen wissen wohl, weswegen sie die Institution der Fabrikfursorgerin immer mehr ausbauen.

Zum Schluss noch ein Wort zum Wunsche, den der Redaktor abschliessend ausspricht, es möchte das immer wiederkehrende Traktandum des Angestelltenmangels endlich einmal von der Liste der unerledigten Berufsprobleme abgesetzt werden können. Das wird nie möglich werden, selbst wenn der Personalmangel in quantitativer Beziehung aufgehoben würde. Gerade im Gastgewerbe spielt die qualitative Seite des Angestelltenproblems eine entscheidende Rolle, womit die Erziehungsfrage eng zusammenhängt. Diese werden aber unter dem Einfluss der Zeitverhältnisse immer wieder neu, und so können sowohl der Einzelbetrieb als auch die Gesamtheit des Berufsstandes in der Pflege der Erziehungs- und Bildungsprobleme nie genug tun, so wenig wie die Familie.

Kleine Chronik

Wie es kommen musste

Der Tagespresse ist folgende Notiz zu entnehmen:

„Das Zürcher Grossrestaurant „Mika“ an der Sihlporte in Zürich hat am Freitag das Lokal geschlossen. Ein Hinweis an der Tür gibt keinen Grund dieser Massnahme bekannt.“

Die Eröffnung eines von der „Mika“ geteilten Betriebes auf Rigi-Scheidegg wurde vor kurzem durch regierungsrätlichen Beschluss des Kantons Schwyz nicht genehmigt. Das Zweiggeschäft zum Sonnenberg ob Kriens, das nur wenige Wochen in Betrieb war, ist wegen finanzieller Schwierigkeiten eingestellt worden.“

Damit scheint das Schicksal dieses Unternehmens, das eine zeitlang so viel von sich reden machte, besiegelt zu sein. In gastgewerblichen Kreisen überrascht diese Wendung keinesfalls. Man fragte sich nur, wie lange der faule Zauber dauern würde. Mit der Schliessung des Mikabetriebes und der ihm nahestehenden Hotels ist es allerdings nicht getan. Man sollte behördlicherseits nun doch aus diesem Schulbeispiel die nötigen Schlüsse und Lehren ziehen und dafür sorgen, dass sich derartige wirtschaftlich schädigende Experimente nicht mehr wiederholen können. Es würde nämlich ein ganzes Buch füllen, wenn man die weitreichenden und dem Gastgewerbe abträglichen Auswirkungen aufzählen wollte, welche die katastrophale Preispolitik und die unkaufmännischen Betriebsmassnahmen eines Herrn Griebler und Konsorten nach sich zogen. Während diese Leute das Szepter im Grand Hotel Brunnen und auf dem Sonnenberg schwingen, mussten Dutzende von Hotelbetrieben im näheren und weiteren Einzugsgebiet dieser „Preisparadiese“ unter dem Druck der illoyalen Konkurrenz Preisbussen und Einnahmenseinfallen in Kauf nehmen, die in der heutigen Zeit doppelt schwer wiegen. Wenn nun die in Mitteleidenschaft gezogenen Häuser von dieser Landplage jetzt auch befreit sind, so müssen sie doch selbst für den ihnen zugefügten Schaden aufkommen und bei der jetzigen rechtlichen Lage, da der Hotelier jeglicher Preisschutz fehlt, wissen sie noch nicht, ob in absehbarer Zeit kein neues Preisexperiment dieser Art droht. Die Mika-Aera ist jedenfalls die Meinung des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes widerlegt, dass in den gegenwärtigen Kriegs- und Rationierungszeiten die Gefahr der Schutzkonkurrenz behoben sei. Wenn das Hotelgewerbe vor der Wiederholung ähnlicher Machenschaften verschont bleiben soll, dann hilft nur eine Preisordnung, der sich alle Betriebe ohne Ausnahme unterziehen müssen.

Kurort und Gemeinde

In einer Gemeindeversammlung in Arosa hielt unser Mitglied Herr F. Maron ein mit Interesse entgegengenommenes Referat über „Arosa

als Gemeinde und Kurort“. Er kam dabei zu folgenden Schlüssen:

Gemeinde und Kurveien sind an der Ortsentwicklung genau gleich interessiert, es besteht nicht einmal ein gradueller Unterschied. Die Erhaltung des Fremdenverkehrs ist für die Gemeinde mit der ganzen Einwohnerschaft und für den Kurveien mit seiner gesamten Mitgliedschaft genau gleich wichtig. Die Finanzgrundlagen der Gemeinde, die einzig und allein auf der Steuerkraft ihrer Einwohner ruhen und die Grundlagen der Kurveienfinanzen, die mit den Kurtaxen und Logiernächtebeiträgen stehen und fallen, machen die Hebung der Logiernächtezahl für beide Teile gleich notwendig. Die vorhandenen Mittel müssen deshalb völlig in den Dienst des Kurortes gestellt werden. Pflicht der Verwaltungen ist es, über die Erhaltung einer geordneten Geschäftsführung hinaus an das Gesamtwort zu denken. Irgend eine andere Einstellung zu der Zusammenarbeit zwischen Gemeinde und Kurveien kann ernsthaft überhaupt nicht vertreten werden.

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 230: **Wiederverwendung von verdorbenem Fett.** Ich glaube seinerzeit in der Hotel-Revue gelesen zu haben, dass bestimmte Firmen beinträchtigte oder bereits ungenießbar gewordene Fettstoffe regieren, wobei der Lieferer als Gegenwert ein gewisses Quantum Fett zurückerhält. Um welche Firmen handelt es sich?

Antwort: Bei den nachstehenden Raffinerien können tatsächlich verdorbene Speisefette- oder Öle abgeliefert werden. Sie erhalten von diesen dann die halbe Menge frisches Fett und Öl zurück. Dafür haben Sie lediglich die Kosten für Porto und Verpackung zu übernehmen:

„Astra“ Fett- und Ölwerk A. G. Steffisburg, Produktion A. G. Meilen, Kandon-Friedrich S. A. Chêne-Bourg-Genf, Hülserie de Morges S. A. Morges (diese letztere Firma nimmt zur Regeneration nur Speiseöl entgegen). Ferner liefern die Öl- und Fettwerke „Sais“ in Horn (Thurgau) gegen übernommene verdorbene Fettstoffe einwandfreie Waren, wobei je nach dem Grad der Verderbenheit der abgelieferten Ware mit bis zu 50% Gewichtseinbuße zu rechnen ist. Auch die Fa. J. Müller, Kochstoffabrik Pfäffikon (Schwyz) regentiert eingesandte Fettstoffe und gibt sie nachher wieder an den Einlieferer zurück, wobei je nach dem Grade der Verderbenheit mit Gewichtsverlusten von 30–50% zu rechnen ist. In beiden letzteren Fällen gehen ebenfalls Porto und Verpackungskosten zu Lasten des Einlieferers.

Die vorstehenden Lieferungsbedingungen gelten für kleinere Quantitäten. Für grössere Mengen können die Konditionen von Fall zu Fall mit dem Fabrikanten vereinbart werden. Je nach Qualität der Ware und Umständen auch eine prozentual günstigere Ausbeute bei den regenerierten Fettstoffen erreichbar.

Totentafel

A. Krähenbühl †

In Bern starb am 23. August nach langem Leiden unser langjähriges früheres Mitglied Herr August Krähenbühl im 78. Lebensjahr. Der Verstorbene war viele Jahre Cantinier in Thun und führte später noch längere Zeit den bekannten Tea-Room „Old India“ in Lausanne. Erst 1935, als er sich vom aktiven Geschäft zurückzog, gab Herr Krähenbühl auch seine Mitgliedschaft bei uns auf. Drei seiner Söhne haben wie der alte Fachmann weiterhin geschätzte Vater die gastgewerbliche Laufbahn eingeschlagen und sind heute an verantwortungsvollen und leitenden Posten in angesehensten Betrieben tätig. Den Trauerfamilien kondolieren wir herzlich.

F. Brenn, Lenzerheide †

Bei Redaktionsschluss erhalten wir die Mitteilung vom Hinschied unseres langjährigen geschätzten Mitglieds Herrn F. Brenn, Hotel Schweizerhof in Lenzerheide. Der Tod erlöste ihn im Alter von 73 Jahren von langem, schwerem Leiden. Ein Nachruf, sowie die offizielle Anzeige müssen leider auf die folgende Nummer verschoben werden.

Makrelenfilets

Die Makrele ist ein 30–60 cm langer, 1 kg schwerer, silberfarbig gestreifter Fisch. Er wird rings um Europa gefangen, wenn er in grossen Scharen zum Laichen an die Küsten zieht. Unter dem Namen Makrelenfilets wird diese Delikatesse seit Beginn des Krieges, wie auch der Thon, nur noch beschränkt und zu sehr hohen Preisen geliefert und als Thon-Ersatz in den Handel gebracht. Die kurannten Qualitäten sind:

a) Makrelenfilets in reinem Olivenöl; b) Makrelenfilets in Tomatenmark; c) Makrelenfilets in pikanter Sauce (gewürzte Sauce).

Pilchards

Der Pilchard ist ein etwas grösserer Fisch als die Sardine, wird an der kalifornischen Küste gefangen, wo er auch zur Verarbeitung gelangt. a) Pilchard in Tomatenmark; b) Pilchard in Tomatensauce; sind die bei uns bekanntesten Sorten und Qualitäten.

Brislinge

Norwegische Brislinge und Sild sind als Sardine-Typ zubereitet eine Delikatesse, deren zartes Fleisch von ausserordentlichem Wohlgeschmack ist.

Die Fabrikation kann nach drei Verarbeitungsmethoden erfolgen:

1. nach der französischen Methode, wie die Sardinen; 2. durch leichtes Räuchern und Einlegen in Öl; 3. durch leichtes Räuchern und Einlegen in Tomatenmark.

Gegenüber den Sardinen zeichnen sich die norwegischen Brislinge (Sardinen) durch dünne Haut, eine Gräte und zartes, wohlsmekendes Fleisch aus. Der ganze Inhalt der Dose ist verwendbar, da der Fisch mit Haut und Gräten gegessen werden kann.

Der Salm

auch Lachs genannt, wird in den grossen Strömen gefangen und meistens in Dosen aus Amerika importiert. Die geräucherten Stücke werden enthäutet, zugeschnitten und in Dosen eingelegt. Diese werden mit Salzwasser aufgefüllt, verschlossen und sterilisiert. Guter Salm muss eine frische, rosarote (lachsrote) Farbe haben.

Sardellen

Die Sardelle ist ein leicht verderblicher Fisch, daher wird sie schon auf den Fangschiffen verarbeitet, gerollt oder gestreckt in pikanter Sauce, kommt sie als Sardellenfilets in den Handel.

Sardellenbutter wird bereitet durch Entgräten und Feinwiegen der Sardellen mit Benützung von Sardellenlake, alsdann wird die beifige Masse mit Butter vermischt und, wenn nicht sofort gebraucht, in Tuben abgefüllt.

Normierung der Dose

Man unterscheidet „à décollage“ (à déc.), das sind Dosen, deren breite Deckfläche aufgerollt wird, und „à bande“, Dosen mit Auflage-deckel, der durch Entfernung eines schmalen Streifens an der Seitenkante geöffnet wird.

Als Dosengrößen bei Sardinen unterscheiden wir: breite Dosen (usuel) und schmale Dosen (club). — Vielfach wird nach die Höhe der Dosen in mm angegeben. Die Bezeichnung der Dosen-grösse wie: 1/2, 1/4, 1/8, liegt ganz im Belieben der Fabrik, es sind hier keine einheitlichen Gewichts- oder Grössemassnahmen vorhanden.

Schluss folgt

Der Fremdenverkehr im Juni 1942

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Obwohl im Juni-Ergebnis 1941 der Verkehr der schönen Pfingsttage zum Ausdruck kam, den dieses Jahr bereits der Mai weggenommen hatte, verzeichnete man im Berichtsmonat wiederum wesentlich höhere Frequenzen als ein Jahr zuvor. Die Zahl der ankommenden Gäste war mit 209 000 rund 11 Prozent grösser als im Vorjahr, ihre Übernachtungen stiegen relativ gleich stark auf 930 000. Dieser vielversprechende Saisonbeginn ist in erster Linie einer weiteren Ausdehnung des inländischen Ferien- und Reiseverkehrs zu verdanken, registrierte man doch für Schweizergäste 785 000 Logiernächte oder 11 Prozent mehr als ein Jahr zuvor. Wohl vermehrte sich die Zahl der Übernachtungen im Auslandsektor noch stärker, nämlich um 17 Prozent auf 146 000, doch sind die absoluten Zahlen hier sehr klein, ausserdem entfällt die Zunahme fast ausschliesslich auf die grössere Zahl ausländischer Patienten und Erholungssuchender in den bekannten Höhenstationen.

Wohland der Gäste	Arrivés		Logiernächte	
	Juni 1941	Juni 1942	Juni 1941	Juni 1942
Inland . . .	178 055	197 385	709 029	784 603
Ausland . . .	9 775	11 300	124 210	145 645
Zusammen	187 830	208 685	833 239	930 248

Man tut gut, zu Beginn der Sommersaison sich die Vorkriegsverhältnisse in Erinnerung zu rufen, wobei nicht übersehen werden darf, dass es sich beim Vergleich mit dem Durchschnitt 1934/1938 um das Mittel von — vorwiegend — Krisenjahren handelt. Während die Ankünfte von einheimischen Besuchern um 3 Prozent und ihre Übernachtungen um 17 Prozent über dem Juni-Durchschnitt 1934/38 lagen, war für das internationale Publikum ein Ausfall von mehr als neun Zehnteln bei den Arrivés und über sieben Zehnteln bei den Logiernächten zu verzeichnen. Angesichts der überragenden Bedeutung der fremden Gäste ist es daher nicht verwunderlich, wenn trotz dem erfreulichen Aufschwung des einheimischen Tourismus das gesamte Verkehrsvolumen immer noch erheblich unter dem erwähnten Vorkriegsdurchschnitt liegt, und zwar um ein Drittel bei den Ankünften und um ein Fünftel bei den Übernachtungen.

Immerhin hatte der Mehrbesuch im Vergleich zum Vorjahr doch eine gewisse Besserung der Besetzung unserer Hotels und Gaststätten zur Folge; sie erhöhte sich, gemessen an den vorhandenen Betten von 14,5 auf 16,1 Prozent, gemessen an den verfügbaren von 20,7 auf 23,1 Prozent. Wenn man auch für die eigentlichen Ferienmonate Juli und August mit wesentlich günstigeren Benützungsguoten rechnen darf, so weist diese mittlere Ausnützung von kaum einem Viertel der Kapazität im Juni doch auf ein brennendes Problem unseres Hotel- und Gastgewerbes hin. Für die Hotels und Gasthöfe allein erreichte die Besetzung der verfügbaren Betten sogar nur 18,5 Prozent, wogegen sie für die Pensionen mit 30,8 Prozent, wie üblich, beträchtlich höher war.

Der Wegfall des Pfingstverkehrs und anderer Reisegründe und das Hinzukommen neuer An-

ziehungsmomente in verschiedenen Landesgegenden hätte gegenüber dem letztjährigen Juni eine gewisse Verlagerung des Reisetromms zur Folge. So registrierte man in der Zentralschweiz bei recht unterschiedlicher Entwicklung von Ort zu Ort 14 Prozent weniger Gäste und 6 Prozent geringere Übernachtungszahlen als im Vorjahr. Im doppelte so starken Rückgang der Ankünfte gegenüber den Logiernächten spiegelt sich vor allem der Ausfall der kurzfristigen Reisen nach der Wiege der Eidgenossenschaft im Jubiläumsjahr 1941. Im Tessin, der auch einen spürbaren Minderbesuch verzeichnete, gingen umgekehrt die Übernachtungen (— 14 Prozent) doppelt so stark zurück wie die Ankünfte. Ausser dem Tessin und der Zentralschweiz hatten sämtliche Regionen am grösseren Besuch Anteil. Mit ungefähr 30 Prozent verzeichneten dabei das Wallis, die Waadtländer Alpen und Graubünden den stärksten Zuwachs an Übernachtungen, der in den Waadtländern ausschliesslich und im Bündnerland überwiegend auf die zunehmende Besetzung der Luftkurorte zurückzuführen war. Daneben erfreute sich aber in Graubünden besonders auch das Engadin eines regeren Besuches. An zweiter Stelle folgt mit einer Erhöhung der Übernachtungen um ein Fünftel das Berner Oberland, wo fast alle Fremdenplätze bessere Frequenzen registrierten. Sämtliches Gebiet und Jura meldeten ein Plus an Übernachtungen von 18 und 16 Prozent. Die Pestlichkeiten des Bi-Millénaires in Genf vermochten einen grossen Reisetendenz in die Rhodenerstadt zu locken und so deren Übernachtungszahlen um ein Fünftel ansteigen zu lassen. Ausser in Vevey war in den übrigen Orten am Genèsersee keine nennenswerte Verkehrsbelebung festzustellen. Gemessen an der Besetzung der verfügbaren Betten steht neben dem Sonderfall der Waadtländer Alpen mit 50 Prozent, die Genèsergegend mit 38 Prozent an erster Stelle; mit 25 Prozent und 23 Prozent folgen Graubünden und der Tessin. Sämtliches Gebiet und Wallis waren mit rund 17 Prozent im Mittel gleich stark besetzt, ebenso das Berner Oberland und der Jura mit je 16 Prozent. Am schlechtesten ausgenutzt war die Kapazität der Zentralschweiz mit rund 14 Prozent.

Die Städte Basel und Zürich wiesen um 25 bzw. 13 Prozent mehr Übernachtungen auf als ein Jahr zuvor, in Bern erhöhte sich die Frequenz nur unmerklich.

Aus dem Ausland

Die Aktiengesellschaften im deutschen Gaststättenwesen 1941

Bei den deutschen Aktiengesellschaften ist 1941 eine aussergewöhnliche Kapitalausweitung das Merkmal des Jahres gewesen. Zum Teil ist sie auf echte Kapitalerhöhungen, zum Teil auf kapitalstarke Neugründungen oder auf Kapitalberichtigungen sogenannte unechte Kapitalerhöhungen auf Grund der Dividendenabgabeverordnung zurückzuführen. Im ganzen ist das Aktien-Nominalkapital um 15,9% gewachsen, während sich die Zahl der Aktiengesellschaften in der gleichen Zeit nur von 5397 auf 5418 oder um 0,4% erhöht hat. An dem Kapitalzuwachs

waren die Aktiengesellschaften des Gaststättenwesens nur wenig beteiligt, wie für sie überhaupt geringe Veränderungen das Kennzeichen des vergangenen Jahres sind. In das Jahr 1941 ist das Gaststättenwesen mit 81 Aktiengesellschaften, die ein Nominalkapital von 69 Millionen RM hatten, eingetreten. Durch Neugründungen, Kapitalerhöhungen und Auflösungen, die alle einen sehr bescheidenen Umfang hatten, hat sich auf das Jahresende ein Bestand von 82 Aktiengesellschaften mit einem Nominalkapital von 71 Millionen RM ergeben. Dieser gliedert sich nach Kapitalgrössenklassen wie folgt:

Zahl der Aktiengesellschaften	Nominalkapital in Mill. RM
5 000 bis unter 500 000 RM	58 53 9 8
500 000 bis unter 5 Mill. RM	24 27 27 31
5 Mill. RM und darüber	2 2 31 32
Insgesamt	84 82 67 71

Gemeinschaftsverpflügung für das Hotelpersonal

In Garmisch-Partenkirchen ist vom Gastgeber ein interessanter Versuch zur rationellen Angestelltenverpflügung unternommen worden. Von der dortigen Fachgruppe des Gaststättenwesens wurde in einem Gasthof eine Gemeinschaftsküche eingerichtet, wo mehrere hundert Angestellte ihr Mittagessen einnehmen. Die Einrichtung hat sich nach Pressemitteilungen gut bewährt.

Auskunftsdiens

Oelersatz ohne Fett

Ein Mitglied schreibt uns, dass er von der Firma Salva, Montreux (produits alimentaires) ein neues Produkt — Ölersatz ohne Fett bestellt habe, das ihm zur kalten Verwendung, also zu Mayonnaise und Salatsauce, angepriesen wurde. Der Preis dieses Produktes wurde mit Fr. 2,30 per Liter fakturiert. Da die Qualität nicht befriedigte, liess er das Produkt vom Kantons-Labormittelchemiker untersuchen. Die Analyse ergab folgendes: Trockensubstanz 2,32%, Wasser 97,68%, Stärke abwesend, Gelatine abwesend, schweflige Säure 24 mgr %₁₀₀; Sinnenprüfung: Für Bindemittel zu flüssig.

Aus dem Expertenbericht geht weiter hervor, dass dieses Produkt, das auf der Faktura als „succ. d'huile sans matière grasse“ benannt ist, wegen falscher Bezeichnung beanstandet werden muss. Die Angabe „Ölersatz“ ist irreführend. Es handelt sich um ein öl- und fettfreies Bindemittel, hauptsächlich bestehend aus Wasser. Immerhin hat das Produkt auch nicht die nötige Konsistenz, um den Anforderungen für ein Bindemittel zu genügen. Es liegt deshalb eine Zweierhandlung gegen Art. 118 der Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936, ergänzt durch Verfügung Nr. 9 des Eidg. Departementes des Innern, vor.

Bücherfisch

Der Steuerberater. Praktische Anleitung für die Abfassung von Steuerklärungen und Steuerrekursen. Von Dr. E. E. Lienhart. Rechts-hilfe-Verlag, Zürich, Reberstrasse 33, 1942, 16 S., Preis Fr. 1.—. — Für manchen ist es geradezu eine Qual, sich mit Steuerfragen zu beschäftigen. Heute, da die Steuern immer mehr an Ausdehnung gewinnen, wird dies besonders fühlbar. Das vorliegende Büchlein will jedem das Sich-Zurechtfinden in der Flut der Formulare und Vorschriften erleichtern. Denn sobald man die Grundgedanken des Steuerrechts und die verschiedenen Möglichkeiten des Verfahrens kennt, ist es nicht mehr schwierig, für den speziellen Fall das Richtige zu finden. Die beigefügten Muster einer Steuerklärung, eines Steuerrekurses, eines Erlass- und Stundungsgesuches erhöhen die praktische Verwertbarkeit.

Civiltà. Revue der Weltausstellung Rom. Heft 9/1942. Unbekümmert um die Kriegsrüfung und mit einem bewundernswürdigen Zukunftsglauben um das endgültige Zustandekommen der Weltausstellung in Rom vorfindet die Herausgeber dieser gediegenen Vierteljahrszeitschrift ihre Mission. Allerdings ganz konnten sie sich den Zeitereignissen nicht entziehen, an die sie durch die Aufnahme von zwei mehr der militärischen und aussenpolitischen Aktualität gewidmeten Aufsätzen eine gewisse Konzession machten. Trotzdem bleibt der Charakter des Textes, dessen graphische Gestaltung neuerdings uneingeschränktes Lob verdient, der ursprünglichen tragenden Idee treu. An die Ausstellung unmittelbar anknüpfend ist der bebilderte Aufsatz über den Ausstellungs-pavillon oder vielmehr — palast zu nennen, welcher der Antarktis, dem Korporativismus, der Fürsorge und dem Versicherungswesen gewidmet ist. Kunstbessene werden mit Genuss und Vergnügen den reich illustrierten Beitrag über die zeitgenössische italienische Malerei zur Kenntnis nehmen. Ein Stück gastgewerbliche Kulturgeschichte behandelt der lesenswerte Bericht über das christliche Hospiz in Pompeji. Weitere Beiträge, den verschiedensten Gebieten der schönen Künste entnommen, vervollständigen den reichhaltigen Inhalt des neuesten Heftes. Auch Leser, die der italienischen Sprache nicht genügend mächtig sind, kommen auf ihre Rechnung, indem jedem Heft eine mehrsprachige Inhaltsangabe der wichtigsten Textartikel beigegeben ist. Alles in allem eine wertvolle Kundgebung ungebrochenen italienischen Kulturwillens.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi



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

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

COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON

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

von Berufskollegen
verwenden im Winter in Garantol eingelegte Eier
Seit über 40 Jahren hat sich Garantol millionenfach
bewährt. Das Eiweiss trennt sich leicht vom Dotter und
kann zu festem Schnee geschlagen werden.

Garantol
Ist zuverlässig und sauber. Der reine Geschmack
der Eier bleibt erhalten. Jederzeit können Eier nach-
gelegt oder herausgenommen werden. Die Garantollösung bleibt klar,
wird nicht dickflüssig oder schleimig, greift Hände u. Fingerringe nicht an.

Erhältlich in allen Apotheken und Drogerien

Garantol konserviert Eier über 1 Jahr

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN
GEGRÜNDET 1908 — STAATLICH SUBVENTIONIERT

Gründliche, systematische Schulung in separaten Kursen für:

- **FACH UND SPRACHEN, 22. SEPTEMBER bis 19. DEZEMBER**
2 Stufen: I. Allg. Fach- u. Sprachkurs; II. Bureau- u. Réceptionskurs.
Wertvoll für alle strebsamen Fachleute.
- **KOCHKURSE, 2. SEPT. bis 24. OKT. und 27. OKT. bis 19. DEZ.**
Wer unsern Kochkurs erfolgreich besucht hat, der ist den Schwierigkeiten der heutigen Küchenführung gewachsen.
- **SERVIERKURSE, 1. SEPT. bis 24. OKT. und 27. OKT. bis 19. DEZ.**
Für alle, die sich eine grundlegende theoretische und praktische Service-Kennntnis aneignen oder sich im Service vervollkommen möchten.
Weitere Kurse in diesen drei Abteilungen ab Januar 1943.
- **MIXKURSE, 28. SEPT. bis 10. OKT.** (Nächster Kurs im Mai 1943).
Der einzigartige Spezialkurs für Bar, Wein- und allg. Getränkekunde.

Es lohnt sich, unsern ausführlichen Prospekt genau durchzusehen! Verlangen Sie ihn (Telephon 2 55 51); Sie erhalten ihn sofort und gratis.

GESUCHT für Jahresbetrieb in Zürich
Economat-Gouvernante
jüngere fachkundige Kraft. Führung der Warenkontrolle.
Ferner
Etagen-Portier
der auch kleinere Reparaturen vornehmen kann.
Gefl. Offerten unter Chiffre E. G. 2206 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT für Dancing mit führendem Barbetrieb (Jahresstelle) tüchtigen
1. Barman
Bewerber müssen sich über bereits längere Arbeitstätigkeit in ähnlichen Betrieben ausweisen können. Handgeschriebene Offerten mit Zeugniskopien und Photo sind zu richten unter Chiffre B. B. 2210 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für erstkl. Grossbetrieb mit Bar:
Junge Barichlöcher
Restaurantchasseur
Küchenmädchen-Hilfsköchin
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Jahresstellen. Offerten mit Zeugniskopien an Bille, Chiffre R. B. 2205 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht ins Wallis für sofort oder später
2 Saaltöchter
1 Küchenmädchen
1 Wäscherin
Die Hälfte der Reise bezahlt, evtl. Jahresstellen. Gefl. Off. unter Chiffre W. S. 2180 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Flaschen aller Art
auch unsterilisiert, kauft und holt ab Fa. Werner Traber, COSPHARMA, Basel, St. Albanthal 35, Telefon 3 75 94.

Zu verpachten modern eingerichtet.
2. Klass-Hotel
in erstkl. Sommer- u. Winterkurort Graubündens.
Gefl. Anfragen erbeten unter Chiffre Z. V. 2197 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
für Anfang September
Alleinportier
in gutbezahlte Jahresstelle in mittleres Hotel Zürichs. Nur junge, flüssige Kraft mit guten Zeugnissen, die wenig überall mühsam, kommt in Frage. — Offerten unter Chiffre Z. H. 2200 an die Hotel-Revue, Basel 2.

FENDANT-MOLIGNON ORSAT
NEUCHÂTEL COMPAGNIE VITICOLE CORTAILLON
Harasse zu 30 Literflaschen empfiehlt
WEINER LANDWING, SCHWYZ
WEINHANDLUNG

Brunner Forelle
Bestkl. geschult

Wir liefern zuverlässig und prompt aus unseren reinen Quellwassern feinschmeckende
lebende
sowie unsere bekannte Spezialität,
küchenfertige Portlons-Forellen
garantiert schön blau werdend, sehr zäuspärend, in jeder gewünschten Grösse von 140—250 g in str. Eispackung.
Mit höflicher Empfehlung
A. Gropp A.-G., Forellenzuchten Brunnen, Tel. 80

„Hotel-Silber“
-Geschirr-, -Gläser usw.
gegen bar zu kaufen gesucht. Offerten unter Chiffre K. H. 2202 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jetzt mehr denn je
bewährt sich die Kunst des Chefs, trotz Mangel an Vielem, schmackhafte Speisen zuzubereiten zu können.

EX-TON-Würze
schätzt er deshalb heute doppelt als unentbehrlichen Helfer.
Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

Hôtelier de première station d'hiver en Valais cherche
échange de vacances
avec hôtelier de station d'automne ou de ville. Ecrire sous chiffre A. B. 2178 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Stellen-Anzeiger

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Buffetdamen, Vertrauensposten, tüchtig u. selbständig, für mittleres Bahnhofbuffet im Kanton St. Gallen per 1. Oktober gesucht. Offerten mit Zeugniskopien, Bild und Altersangabe an Chiffre 1912

Gesucht per 1. September in Jahresstelle in mittleres Bahnhofbuffet im Kanton St. Gallen: 1. Bekünderin neben Chef. Gute Gelegenheit sich weiter auszubilden. Ferner 1. Lingerie-Glästlerin (1 Tag waschen pro Woche), sowie 1. saubere Hausmädchen. Offerten mit Zeugniskopien und Altersangabe an Chiffre 1613

Gesucht für sofort oder auf 1. September von Hotel im Argau: 1. Haus- und Küchenbursche, 1. Hausmädchen. Ceteri Lohi. Chiffre 1616

Gesucht von erstklassigem Hotel eine tüchtige Etagegouvernante und eine Lingeriegouvernante, sowie ein Hilfszimmermädchen. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Chiffre 1619

Gesucht für Kurhaus Weissbad (Appenzel), Eintritt 15./20. September: junger Koch oder Köchin, 1. Saaltochter, weiche Restaurationskenntnisse hat. Offerten an Direktion. (1620)

Gesucht in Hotel am Vierwaldstättersee auf 1. Sept.: tüchtige Restauranttochter, Jahrestelle. Ferner Belgisches Mädchen für Mühlküche in der Küche, sowie Alleingärtner. Chiffre 1621

Gesucht von Hotel mit Jahresarbeit am Genfersee: 1. Zimmerrädchen, evtl. Anfängerin, für sofort; 1. Anfangs-Saaltochter, Saalhefertochter, Küchen- und Hausbursche, Lingerie, gute Stöpperin, Hotelverwalter für Bureau und Stütze der Hausfrau. Offerten mit Bild, Zeugnissen und Gehaltsansprüchen an Chiffre 1625

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 279 33

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants
des Stellenvermittlungsdienstes

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

7901 Alleinportier, mit besten Empfehlungen, Jahresstelle, Mitte September, mittleres Passantenhotel, Schaffhausen.
7900 Fille de salle, sept., hôtel lux rg, Lausanne.
7909 Saaltochter, nach Übereink., mittleres Passantenhotel, Chur.
7911 Sekretärin-Journalführerin, Deutsch, Französisch, Englisch, jungerer Etageportier, Jahresstellen, Hotel 80 Betten, Genfersee.
7913 Kellermeister, Heizer, Hausbursche-Boulevard, Rest.-Chasseur, II. Buffetdamen, II. Portier, Bureauvolontärin, erstkl. Restaurant, Arosa.
7916 II. Kaffeeeköchin (Abtj. im Economat), nach Übereinkunft, mittl. Hotel, Zürich.
7918 Alleinportier, sofort, kl. Hotel, Lugano.
7924 Restauranttochter, Ende August, Jahresstelle, mittleres Hotel, St. Moritz.

Ein gutes Gedanke.

Ich wage mich mit gründlichen Fachkenntnissen; sie sind die beste Waffe im Kampf ums Dasein! Für gründliche Fachkenntnisse: Unsere Kurse für Fach- und Sprachen (Bureau), Küche, Service, Bar. Die neuen Kurse beginnen im September. Prospekt verlangen! Telefon 2 55 51.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Freundliche gutpräsentierende Barmaid

27jährig, fachkundig, sprachgewandt, gute Verkäuferin mit tadellosen Umgangsformen, sucht Jahresstelle per 1. oder 15. Oktober. Erstkl. Zeugnisse und Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre B. E. 2215 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per 15. September in Jahresstelle selbständig

Saaltochter
Etagenportier
Casserolier-Heizer
Privatzimmermädchen
Saalhefertochter

Offerten mit Photo, Zeugniskopien u. Gehaltsansprüchen unter Chiffre T. S. 2203 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Oktober oder früher

Hausbursche-Portier
in Jahresstelle. Lohn Fr. 80.— bis 100.— monatlich nebst Trinkgeldabläßung in kleines Hotel mit grossen Restaurations-u. Saalräumen, evtl. mit Frau als

Haus-u. Office-mädchen

auch Jahresstelle. Gef. Offerten unter Chiffre H. S. 2201 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Kaffeeeköchin

gesucht für Hotel-Restaurant in Zürich
per Mitte September. Offerten unter Chiffre K. A. 2196 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Eine wahre Freude

und Genugung ist für alle Fachleute, Betriebsinhaber und Angestellte — unsere einigartigen Mixtur (Barbitterleber, Wein und allg. Getränke) besucht zu haben. Kursleiter: Harry Schraemli. Der nächste Kurs findet statt vom 28. September bis 10. Oktober. Spezialprospekt verlangen! Telefon 2 55 51.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Gesucht: tüchtiger Oberkellner-Chef de service, sowie Bar-kellner für Dancing-Restaurant. Jahresstelle. Ausführl. Off. unter Chiffre 1622

Küchen, tüchtig, zu baldigem Eintritt in moderne Sanatoriumsküche gesucht. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Lohnansprüchen unter Chiffre 1607

Köchin, tüchtig, gesucht. Lohn Fr. 150.—, Eintritt nach Übereinkunft. Offerten an Hotel Bahnhof, (Trasch). Chiffre 1617

Küchenchef von erstklassigem Wintersporthotel der Zentral-schweiz für die Winteraison gesucht. Nur jüngere Bewerber mit prima Zeugnissen aus besten Häusern kommen in Betracht. Offerten an Chiffre 1623

Saalhefertochter: die auch im Haushalt etwas mithelfen würde, zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle gesucht. Hotel Krone, Eisenstrasse, Luzern. Chiffre 1624

Sekretärin, treue, zuverlässige, zur Führung der Kassa und allgemeinen Bureauarbeiten in Jahresbetrieb gesucht. Anmel-dungen mit Zeugnissen, Bild und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1615

Zimmermädchen, tüchtiges, deutsch, französisch sprechend, nicht unter 28 Jahren, auf 1. September in Jahresstelle, in gutes Passantenhotel gesucht. Garantiertes monatl. Einkommen Fr. 100.— Offerten unter Chiffre 1618

Stellengesuche - Demandes de Places

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

Bureau & Reception

Sekretärinvolontärin, Geschäftstochter, deutsch, franz. und ital. sprechend, sucht auf 1. Sept. oder etwas später Stelle in gutem Hotel. Westschweiz bevorzugt. Offerten er. an Maria Mannhart, Pension Leupin, Rue du Midi 12, Tel. 371 59, Lausanne. (873)

Sekretär (Hotellersohn), im gesamten Hotelbereich bestens bewandert, mit kaufmännischer und Hotelfachschulbildung, deutsch, französisch, englisch sprechend, Steno-Daktiographie, sucht Engagement auf kommenden Herbst oder Winter. Chiffre 879

7925 Serviertochter, 1. Sept., Jahresstelle, kl. Hotel, Grindelwald.
7932 Küchenmädchen, Saaltochter, Wäscherin, Sekretärin-Journalführer (Westschweiz), Etagenportier, sofort, Hotel 60 Betten, Wallis.
7936 Zimmermädchen, 1. Sept., Hausmädchen (Mithilfe in Wäscherin), sofort, Jahresstellen, Hotel 60 Betten, Thunsee.
7940 Etagenportier, Lingerie-Wäscherin, sofort, Hotel 50 Betten, Thunsee.

7942 Oberallsalchter, Sekretärin-Stütze, Winter- und Sommer-saison, mittleres Hotel, Davos.
7944 Alleinkoch (Aushilfe von 10. Sept. bis 24. Okt.), kl. Hotel, Kl. Zürich.
7945 Tüchtige Saal-Restauranttochter, Saaltochter, 1. Lingerie, nach Übereink., mittl. Hotel, Luzern.

7949 Serviertochter für kl. Bahnhofbuffet, Haus-Küchen-Office-mädchen, sofort, Kl. Bern.
7953 Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
7954 Zimmermädchen-Tournee, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
7956 Kaffeeeköchin, sofort, mittleres Hotel, Lugano.
7957 Zimmermädchen, Alleinportier, Saaltochter, Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Tessin.

7961 Alleinportier, Saaltochter, Restauranttochter, nach Übereinkunft, kl. Hotel, Neuenburg.
7962 Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.
7969 Pâtisserie-Cigarettenverkäuferin (Mithilfe im Service), sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
7968 Jungerer Koch, Fr. 150.—, Serviertochter, Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Tessin.

7971 Zimmermädchen, Lingerie-Wäscherin, Hausmädchen, Hausbursche, sofort, mittleres Hotel, Genf.
7975 Etagenportier, Nachportier, Anfang September, Schenkbüchse, 20. Sept., mittlere Passantenhotel, St. Gallen.
7978 Zimmermädchen, jungerer Serviertochter, sofort, Hotel 60 Betten, Vieww.

7982 Angestellten-Zimmermädchen, Kaffeeeköchin, Office-mädchen, Hausmädchen, Anfang, September, erstkl. Hotel, Basel.
7988 Etagenportier, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
7989 Telefonist-Chasseur, sofort, Grossrestaurant, Zürich.

Engl. fl. & fr. Stoffe

und Verarbeitung aller Herren-Kleider und Damendetails mit guten Zusätzen im Preis günstig! Unverändert, Besuch auch auswärts mit Muster.

S. M. ETH

Herrn- Maßschneiderei
Zürich
Löwenstrasse 19 — Tel. 5 62 91

2 tüchtige, versierte Serviertochter

suchen zusammen passendes Engagement am 1. oder 15. in Dancing, Tea-Room od. Kleines Restaurant. Eventuell auch Jahresstelle. Gef. Offerten unter Chiffre L. E. 2216 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Restaurations-Tochter

in Jahresstelle gesucht
Schriftliche Offerten mit Bild u. Zeugniskopien an Walter König, Gross-Restaurant Zeughauskeller, Zürich.

Gesucht

in Hotel-Restaurant nach Bern:
1 Lingerie-Office-mädchen
1 tüchtige, im Restaurations-service bewanderte
Serviertochter
1 Buffethefertochter
1 Casserolier-Küchenbursche

der befähigt ist, im Winter die Heizung zu besorgen. Off. mit Zeugniskopien u. Referenzen sind zu richten unter S. 8089 Y. an Publicitas Bern.

Etage-Office-Economat-Gouvernante

sucht Posten evtl. Aushilfe oder Ferienablösung. Offerten unter Chiffre S. A. 2207 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretärinnen, 2 versierte, tüchtige, seit Jahren im Sommer in Grossbetrieb zusammen tätig, suchen passendes Engagement für die Winteraison. Offerten an Chiffre 857

Schweizer, im Betrieb bestehend versiert, kaufmännisch durchgebildet, initiativ, besitze Praxis für Restaurant, Hotel und Tea-Room. Offerten er. unter Chiffre 871

Salle & Restaurant

Barmad, sucht Herbstaisonstelle in den Tessin. Gute Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 862
Barmad-Buffetdamen sucht Stelle. Gute Zeugnisse zu Diensten. Eintritt September. Chiffre 858

Barmad, 26 Jahre, sprachkundig, mit guten Referenzen, sucht auf die Saison ein Verfügen als Stütze-Glästlerin evtl. 1. Oktober. Offerten unter Chiffre 859

Kellner, junger, tüchtiger, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in Restaurant, Café oder Tea-Room. Chiffre 874

Obersaaltochter, tüchtig in Saal- u. Restaurations-service, 3 Sprachen, sucht Engagement. Gef. Offerten unter Chiffre 850

Tochter, junge, mit absolvierter Buffetlehre, sucht Stelle auf 1. September als Anfangs-Serviertochter, evtl. als 2. Buffetdamen. Chiffre 863

Tochter, tüchtige, sprachkundige, sucht Stelle in gutes Hotel als 1. Saaltochter oder Restauranttochter, vorzugsweise in den Tessin, auf kommende Saison. Chiffre 872

Cuisine & Office

Casserolier, mit erstklassigen Zeugnissen, sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 854
Chef de cuisine, tüchtig, ökonomisch, arbeitsam, gesetzl. Alters, sucht ab September Engagement, sucht Winteraison. Zeugnisse u. Referenzen Verfügen. Chiffre 861

Chef de partie, tüchtiger, routinierter Arbeiter, mit nur ersten Referenzen, sucht auf Winteraison oder Herbst passende Stelle. Absolvent der Hotelfachschule. Chiffre 875

Hilfskochen, tüchtige, Chef oder Köchin, mit Sprachkenntnissen ab 3. September. Seeland oder Bern bevorzugt. Offerten unter Chiffre 865

7990 1. Lingerie, Alleinportier (Jüngere), Jahresstellen, mittl. Hotel, Montreux.
7993 Zimmermädchen, Alleinportier, sofort, kl. Hotel, Lugano.
7994 Jüngere Tochter für Zimmer und Service (evtl. Anfängerin), Haus-Küchen-Office-mädchen, Ende Aug., Hotel 40 Betten, Zentralswiz.
7998 Küchen-Office-mädchen, sofort, mittl. Hotel, Davos.
7999 Zimmermädchen, Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Berner Jura.
8003 Hilfskochen, 1. Sept., Hotel 40 Betten, B. O.

8004 Fille de lingerie-aide femme de chambre, jeune fille de buffet, de suite, hôtel 70 lits, Jura Léman.
8008 Jüngere Köchin neben Chef, Jahresstelle, Bahnhofhotel, Aargau.
8009 Südfrauen, Saalkellner, Hilfsportier, Officebursche, Küchenbursche, nach Übereink., Jahresstellen, mittl. Passantenhotel, St. Gallen.

8016 Serviertochter (Bünderin bevorzugt), nach Übereink., kl. Hotel, Grb.
8020 Argentinier, jungerer Serviertochter, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
8021 Sekretärin-Stütze, sofort, Landgrashof, Kl. Bern.
8022 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Grb.
8024 Fille de salle (28—25 ans), de suite, hôtel 40 lits, Jura Léman.
8025 Sekretärin-Stütze, sofort, Landgrashof, Kl. Bern.
8028 Lingerie-mädchen, Küchenbursche-Casserolier, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.

8029 Lingerie, Etagenportier, Wäscherin, Kaffeeeköchin, Office-mädchen, Gouvernante-Anfängerin, n. Übereink., erstkl. Hotel, Locarno.
8032 Serviertochter, Haus-Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Oststad.
8043 Saal-Restauranttochter, jungerer Koch (pâtisseriekundig), Hotel, Grb.
8045 Restauranttochter, Jahresstelle, Mitte Sept., kl. Hotel, Grb.
8046 Etagenportier, mittl. Hotel, Lugano.
8047 Barmad-Casserolier, Hotel 30 Betten, Kl. Solothurn.
8049 Etagenportier, Chasseur, Jahresstellen, Ende August, mittl. Hotel, Montreux.
8051 Pâtissier, sofort, Restaurant, Bern.
8052 Alleinportier, Anf. Sept., mittl. Hotel, Zürich.

Hotel Saratz, Pontresina

sucht für seinen vieljährigen **Küchenchef**

entsprechenden Posten für die Winteraison.
Ausg. durch Gian Saratz, Propr.

Suche eine arbeitsame Tochter für Office

welche später Gelegenheit hätte, den Buffetdienst zu erlernen, sowie eine willige Tochter als **Küchenmädchen**

Ich suche für meinen **Cocierge**

30jährig, der bereits 7 Jahre bei mir tätig, eine passende **Winterstelle**

Er ist sprachkundig und allen Arbeiten (Bureauarbeiten inbegriffen) gewachsen. Offerten an H. Werlen, Dir., Hotel Victoria, Glion s/Montreux.

Gesucht in Passantenhotel

Lehrtochter für Saalservice und Lingerie

Eintritt Mitte September. Offerten an Postfach 21810 Glarus.

Für Hotels u. Restaurants empfehle ich mich zur Lieferung von **Bodenwäscen** gelb und weiss, rein Terpentint, Fr. 4.95

Sandpaste Fr. 1.80
Petrol-Ersatz zu Putzwecken, Fr. —.90
Lack-Leinwandersatz Fr. 5.10, sofort.
Bodenölersatz, ölc
W. KUNSEL, Restaurant Oltnershof, O.L.T.E.N.

Hotel-Mobiliar

oder technische Einrichtungen zu kaufen suchen oder zu verkaufen haben, so lassen Sie eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue erscheinen.

Koch-Pâtissier, 45 Jahre, entremetskundig, sucht Stelle als Koch, Alleinkoch. Gute Referenzen. Winteraison, Herbst-saison oder Jahresstelle. Eintritt nach Übereinkunft. Chiffre 864

Koch, junger, sucht Stelle als Commis oder Aide de cuisine. Westschweiz bevorzugt. Offerten an Karl Baur, Koch, Sarmentorf (Kt. Aargau). (880)

Köchin, 24 Jahre alt, tüchtiger, entremetskundig, sucht Stelle auf 1. Oktober als Aide de cuisine oder Alleinkoch. Chiffre 882

Köchin, Tochter, 21 Jahre alt, sucht Jahres-od. Saisonstelle als Köchin neben tüchtigen Chef, in grosseres, gutes Hotel. Offerten unter Chiffre 884

Etage & Lingerie

Jeune femme de chambre, connaissant aussi le service de salle, honnête, propre et travailleuse, excellents certificats, cherche place de saison où l'année dans hôtel. Chiffre 866

Lingerie-Economatgouvernante, sprachkundig, Praxis im Hotelfach, sucht passenden Vertrauensposten auf September. Jahresstelle bevorzugt. Referenzen erster Häuser. Chiffre 839

Tochter, fleissige, ges. Alters, sucht ganz selbständigen Vertrauensposten als Lingerie-Wäscherin auf 1. oder 10. Sept. Chiffre 876

Loge, Lift & Omnibus

Hausbursche sucht Stelle in Hotel einer Stadt der französischen Schweiz, um die Sprache zu erlernen. Kontte auf 1. Oktober oder später eintreten. Chiffre 882

Portier, 30 Jahre alt, tüchtiger, solide, deutsch, franz., etwas engl. sprechend, sucht Jahres- oder Winter-Saisonstelle als Condu-cteur-Allein oder Etagenportier. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 877

Divers

Bürsche, solide, ehrlich, tüchtig, sucht Stelle als Alleinportier in Passantenhotel oder als Küchenbursche-Argentinier. Jahresstelle bevorzugt. Frei ab 1. September. Offerten unter Chiffre 869

Frau, tüchtige, sucht Stelle als Stütze des Patrons, evtl. als Gouvernante oder Buffetdamen. Eintritt nach Vereinbarung. Chiffre 883

8054 Sekretärin (evtl. Volontärin), sofort, Hotel 70 Betten, Thunsee.
8055 Sekretärin, sofort, Hotel 40 Betten, Grb.
8067 Sekr.-Officebursche, Hausbursche-Portier, Serviertochter für Saal- und Café, 1. Sept., mittl. Hotel, Interlaken.
8071 Sekretärin, Restauranttochter, Kellermeister, Küchenmädchen, sofort, grosses Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
8073 Restauranttochter, Winteraison, Grossrestaurant, Davos.
8075 Serviertochter, Hotel 30 Betten, Franz. Schweiz.
8076 Entremetier (Praxis in erstkl. Hotels), erstkl. Passantenhotel, Bern.
8079 Küchen-Economatgouvernante, Sekretärin, n. Übereink., mittl. Passantenhotel, Bern.
8081 Köchin oder jungerer Koch, Anf. Sept., mittl. Hotel, Grb.
8083 Zimmermädchen, sofort, kl. Hotel, Wengen, Jahresstelle.
8085 Chef de service et personnel, a convenir, hôtel lux rg, Suisse romande.
8096 Chasseur, mit guten Zeugnissen, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
8089 Casserolier-Küchenbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Kl. Sol.
8092 Serviertochter, Jahresstelle, kl. Hotel, Ostschweiz.
8094 Chasseur, sprachk., sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
8096 Selbst. Köchin, Serviertochter für Saal und Rest., mittl. Hotel, Adelboden.
8096 Hausbursche, jungerer Serviertochter (evtl. Volontärin), jungerer Koch, Fr. 180.— bis 200.—, sofort, kl. Hotel, franz. Schweiz.
8099 Kurs-Portier, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
8100 Personalköchin, Casserolier, Küchenbursche, erstkl. Hotel, Lugano.

Lehrstellenvermittlung:

7992 Saalhefertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel.
8057 Saalhefertochter, 1. Sept., Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
7988 Buffethefertochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
8084 5 Kuchleinridge für Basel, Lugano und franz. Schweiz, Zeug-nisschriften mit Bild an Hotel-Bureau, Gartenstr. 112, Basel.

Hotelfachschule Neuenburg

(Von Bund, Kanton u. Stadt subventioniert.)
Gegründet 1914. Vollständig renoviert. Beginn des Herbstkurses: 2. Sept. 1942. Der Kurs gliedert sich in 4 Hauptabteilungen:

- **Französische Sprache** durch diplomierten Professor in der Stadt des perfekten Französisch.
- **Kochkurs** mit viel praktischer Arbeit.
- **Servierkurs** (Herkunft der Weine, Bier, Apéritifs usw.).
- **Buchhaltung** (Mehnberechnung).

Pensionspreis alles inbegriffen Fr. 170.— bis 180.— monatlich. — Prospekt und Auskunftschrift der Schulleitung.

Portier - Kondukteur

am Thunsee in Stelig, möchte Winteraisonstelle in in Davos od. Arosa als Allein- od. Etagen-Portier, evtl. Kondukteur. Referenzen zur Verfügung. Sprach-kundig, Offerten unter Chiffre E. C. 2214 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Bei Einreichung von Offerten

bitten wir dringend, auf genaueste Wieder-gabe der im Inserat angeführten Chiffre zu achten. Für unrichtig be-zeichnete Offerten kann die Admini-stration keine Verantwortung übernehmen.

Tänzerpaar

(evtl. Maitre de plaisir allein)
nur allererste Kräfte **gesucht**

von erstklassigem Etablissement für die Winter-saison in grossem Wintersportort Graubünden. Offerten unter Chiffre T. P. 2213 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel-u. Restaura-tionsbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Re-ception, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Auszubildung. Diplom. Stellenvermittlung. Jede Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekt durch

GEDEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 82.

Portions-Forellen lebend - küchenfertig

Forellenzucht Stalden i.E.
Telephon: 8 41 21
Konolfingen

Trafic et Tourisme

La saison à Vevey

Nous relevons dans la « Gazette de Lausanne » les intéressantes considérations suivantes sur la saison d'été dans la région de Vevey:

Sans être pour cela satisfaisante, la saison touristique, dans la région de Vevey, a été la meilleure depuis le début de la guerre. Grâce à la propagande soutenue que l'organe de tourisme local fait depuis quatre ans en Suisse alémanique, au moyen d'annonces dans les journaux et les quotidiens, et en entrant directement en contact avec les agences de voyages, on est arrivé à de très bons résultats. Cependant, la clientèle étrangère, depuis la fermeture des frontières, fait presque totalement défaut et, si ceux qui vivent du tourisme parviennent à tourner, il n'y a pas de quoi renter l'hôtellerie.

Ainsi la clientèle est composée, à la vérité uniquement de Confédérés. Pendant les vacances horlogères, à la fin de juillet, nombre de Neuchâtelois et de Jurassiens ont séjourné dans la région, mais ce sont les Suisses allemands qui constituent l'élément touristique principal.

On constate que la clientèle recherche de préférence les endroits tranquilles; le besoin de vacances vraiment reposantes se fait sentir d'une façon très nette. La guerre a transformé les esprits, on veut une évasion totale, on fuit les bruyantes manifestations sportives et on goûte davantage le contact avec la nature, les promenades en bateau et dans les forêts, les excursions au bord du lac et sur les collines. La plage de Vevey attire beaucoup de monde.

La Société de développement augure favorablement de la saison automnale. A l'époque des vendanges, des voyages accompagnés seront organisés de Suisse allemande à Vevey, en passant par le vignoble vaudois, lequel, par son charme si spécial, constitue un attrait touristique très réel.

La Suisse, pays de voyages

L'exposition que le Musée des arts appliqués de la Ville de Zurich abrite actuellement sous le titre « La Suisse, pays de voyages » est très actuelle, puisqu'on est en période de vacances, et

elle est en outre fort intéressante. En collaboration avec l'Office central suisse du tourisme, la direction de ce musée a en effet réuni un abondant matériel qui nous fait toucher du doigt l'importance de la Suisse comme pays de tourisme. Considérable est la littérature qui, depuis des siècles, a célébré les beautés de notre pays; innombrables sont les ouvrages du monde entier qui sont venus chercher chez nous repos et santé. Les tentatives de faire servir nos sources minérales et thermales au traitement des affections les plus diverses remontent bien haut dans le passé et les efforts entrepris pour faciliter à tous les adeptes des sports l'accès de nos montagnes ont déjà abouti à des résultats surprenants bien qu'ils ne datent que de quelque dizaines d'années. Utilisant habilement un choix remarquable de documents, publications, maquettes tableaux et photographies, cette exposition souligne les étapes les plus marquantes du développement du tourisme en Suisse et il n'y a guère de visiteur qui ne soit particulièrement captivé par l'une ou l'autre de ses sections. L'humour même y trouve son compte par le rappel de certaines modes de costume de sport d'autrefois et des horreurs — heureusement en bonne voie de disparition — de certain style des souvenirs de voyages. Par contre, les plans de rénovation de stations touristiques mal construites méritent d'être pris au sérieux et d'être prochainement réalisés. Cette exposition est ouverte jusqu'au 6 septembre et d'ici là bien des touristes la visiteront encore avec autant de plaisir que de profit.

Nécrologie

Madame E. Furrer-Folly †

Nous apprenons avec tristesse la nouvelle de la mort à Lausanne, à l'âge de 74 ans, de Madame Furrer-Folly, épouse de M. E. Furrer, qui tient la Pension des Etrangers à Lausanne et qui est membre du Comité de la Société des hôteliers de Lausanne-Ouchy. Mme. Furrer s'occupait activement de cette pension et fut toujours la collaboratrice dévouée de son mari. Nous prions M. Furrer et sa famille de trouver ici l'expression de notre profonde sympathie à l'occasion du deuil cruel qui le frappe.

Divers

Marché noir

Lors de notre dernière assemblée des délégués, le représentant de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation a insisté sur le rôle que l'hôtellerie pouvait jouer moralement dans la lutte contre le marché noir et il s'est plus à reconnaître la tenue ferme et loyale des hôteliers et restaurateurs en général qui font tous leurs efforts pour assurer à leurs hôtes une nourriture variée et abondante dans le cadre du rationnement général. Cette tenue qui en fait devrait être simplement normale est cependant rendue méritoire par l'attitude d'une certaine clientèle qui passe ses vacances à l'hôtel dans des buts spécialement gastronomiques et qui regarde d'un mauvais œil l'hôtelier honnête qui observe scrupuleusement les prescriptions officielles. Ces gens là, sans le lui dire directement, ont toujours l'air de reprocher au restaurateur de ne pas savoir son métier et s'arrangent à lui faire comprendre qu'il existe toujours ailleurs quelqu'un qui sait mieux se « débrouiller ».

Nous n'avons pas l'habitude, et ce serait mal venu de notre part, de critiquer la clientèle, mais nous ne pouvons qu'approuver les justes remarques signées « G.Y. » qui sous le titre « Marché noir » ont paru dans le Journal de Genève. Elles stigmatisent comme il convient cette mentalité déplorable mais qui n'a hélas! que trop tendance à se généraliser:

« Un imbécile, d'un âge déjà respectable, se plaignait l'autre jour d'une tenancière de restaurateur: « On mange mal chez elle, disait-il, elle ne fait pas de marché noir; d'ailleurs, elle n'a jamais su s'y prendre... » Sous une forme insignifiante, il y a dans ce dernier jugement une somme peu ordinaire de veulerie, et de bêtise.

Le plus grave d'une telle attitude, c'est qu'elle offense la dignité humaine. On ne juge son prochain que par ce qu'il produit. Cette hôtesse ne fait plus une cuisine excellente, et après? Simplettement, elle ne consent pas à des bassesses pour obtenir « la considération » et « les compliments » des clients. Mais une critique comme la vôtre, attaque d'une part la compétence même de la cuisinière et de l'autre la personne morale de

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

L'hôtesse que vous tenez ainsi pour nulle. Mais vous vous en moquez et je connais déjà votre réponse: « Qu'elle ne se charge pas de nourrir les gens! » Autrement dit, si vous voulez rester honnête, ne faites pas de commerce. La belle garantie de vie sociale!

Combien de gens pourtant ressemblent à ce vieillard. Mais inutile de se déchaîner contre eux, l'indignation et la colère des sincères n'excitent que leur sourire. Leur principe de vie, n'est-ce pas de se débrouiller? Seulement voilà. Il y a ceux qui ne consentent pas à des combinaisons, où il ne faut ni une haute intelligence ni des dons transcendants, mais de la ruse et une absence totale de cœur.

De la crème fouettée à la mousse de crème

L'acquisition de la crème est interdite. Le sucre et le blanc d'œuf sont rares. Et pourtant l'homme de métier sait toujours se tirer d'affaire.

Grâce à Bonbons-Pec, un produit Wander bien connu, on confectionne des mousses de crème aux multiples possibilités d'emploi. Rien n'est plus simple que de faire ces crèmes avec du cidre doux, des sirops de fruits ou avec du sucre ou de la glucose seulement. Mais il faut une machine à fouetter la crème. Avec Bonbons-Pec, on obtient des mousses de crème fermes. C'est une vraie aubaine pour le pâtissier, car il peut préparer ainsi des desserts et des entremets qui assurent à l'établissement l'estime des clients.

Bonbons-Pec est une pectine spéciale extraite de pommes suisses. La maison Dr. A. Wander S. A., Berne, se tient à la disposition des intéressés pour leur fournir tous les renseignements désirés.



Das ideale Tischtuch
für gepflegte Hotels und Pensionen

Naprex, das einheimische Kunstseidengewebe, hat das Aussehen eines feinen Damast-Tischtuches. Es ist mit einer Spezial-Imprägnierung versehen und kann wie Kunstseide gewaschen und gebügelt werden. Dürfen wir Ihnen Muster und Preise schicken?



Teppichhaus Schuster & Co., St. Gallen/Zürich

Grosshotel sucht Gelegenheitskauf von

LEINTÜCHERN

in guter Qualität

aus event. Beständen von geschlossenen Häusern. Gef. Offerten erbeten unter Chiffre G. H. 2199 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Mousse de crème
avec du CIDRE DOUX et BONBONS-PEC

Demandez la visite de notre spécialiste!
Dr. A. WANDER S.A., BERNE

Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11“
Bleichsoda offen oder in Paketen
BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen
Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & CIE, KONOLFFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Zu kaufen gesucht
für mittleren Betrieb, wenig gebraucht

elektr. Kodherd

Offerten mit näheren Angaben unter Chiffre O 12804 Ch an Publicitas A.-G., Chur.

Mise en adjudication de l'affermage du Buffet de la gare de Morges

La Direction du 1er arrondissement des chemins de fer fédéraux, à Lausanne, met en soumission l'affermage du Buffet de la gare de Morges, à partir du 31 janvier 1943, ou éventuellement pour une date plus rapprochée à convenir.

Les intéressés peuvent prendre connaissance des « Prescriptions sur l'affermage des Buffets de gare des CFF » à la Division de l'Exploitation, bâtiment d'administration II, bureau No 104, Avenue de la Gare No 41, à Lausanne.

Conditions essentielles à remplir:

- être de nationalité suisse;
- posséder une formation professionnelle complète.

Les soumissions doivent être adressées à la Direction du 1er arrondissement des CFF, à Lausanne, jusqu'au 10 septembre prochain, au plus tard, sous pli fermé portant la suscription « Soumission pour le Buffet de la gare de Morges ».

Les soumissionnaires convoqués sont seuls admis à se présenter à la Direction.

Zu verkaufen
aus Gesundheitsrücksichten, in gutem BADEKURORT der Schweiz.

HOTEL

50 Betten
Jahresgeschäft mit Restaurant

Für seriöse Fachleute beste Kapitalanlage. Anzahlung Fr. 50.000.—. Keine Vermittler erwünscht. Offerten unter Chiffre B. H. 2211 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Le peu de vins français entrant en Suisse et leur prix très élevé ne nous permet plus de les vendre ouverts. Par contre nous avons encore un grand stock en bouteilles de

MACON · BEAUJOLAIS
CHATEAUNEUF DU PAPE
BOURGOGNE DIVERS

Prix-courants sur demande.

Pour les vins ouverts, rien ne remplace le

BLANK MONOPOLE
Grand vin des Hauts Plateaux alpiens

MONSARAZ
Vin rouge délicieux du Portugal

TRALEPUY
Vin rosé renommé

BLANK & Co
Importateurs de vins rouges fins
VEVEY

Sardinien und Thon

Kistenweise auch assortiert. Preisliste verlangen.
L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 6.0094

Wäschmange-Bügelmaschine

2 Meter Arbeitsbreite und 27 cm Walzendurchmesser, mit neuer elektrischer Heizung und Motorantrieb

sehr billig zu verkaufen

Offerten unter Chiffre W. A. 2183 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wirtschaftsinventar

Preiswert zu verkaufen:
Tische, Stühle, Kochgeschirr, Mänge, Betten, Spezialbehälter, automatische u. Dezimalwaagen, Gestelle usw. usw.

Zu bestichtigen am 2. und 3. September bei Geller-Rindlisbacher AG., Löwenplatz, Zürich.
Bitte Offerte verlangen.

Hühnervollei
getrocknet

offert aus frischen Sendungen

HANS GIGER, BERN
Gutenbergstrasse 3 Telefon 2 27 35

DER Nebelspalter

UNTERRHÄLT IHRE GÄSTE

BÜLLACH

Verlangen Sie
Offerte für Büchler-Wein
die schone Ausbildung und die
rasche Lieferung werden sicher
gelohnen.

Glashütte Büllach A.-G.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

BESTECKE

Meisterliche Formen Schönheit und Harmonie

TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizerstrasse 14 / Tel. 3.88.23