Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 18

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

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

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

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweiundfünfzigster Jahrgang — *Cinquante-deuxième année*

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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.

RÉDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 6. Mai 1943 — *Erscheint jeden Donnerstag* — **№ 18** — *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 6 mai 1943

Die Wintersaison 1942/43

Hätte der beendete Winter witterungsmässig einen normalen Verlauf genommen, so wäre es wohl noch etwas verfrüht, auf Grund der vorliegenden statistischen Zahlen der Monate Dezember, Januar und Februar die gesamte Saison zu beurteilen. Wir brauchen aber die Märzresultate deshalb nicht mehr abzuwarten, da dieser Monat noch nie das durch die eigentlichen Winterwochen bestimmte Ergebnis entscheidend zu ändern vermochte und er heuer wegen seiner Milde und Schneearmut eigentlich gar nicht mehr zum Winter zählt. Erinnert man sich anderseits an die ausserordentlich späten Schneefälle im Dezember, die im Altjahre gar keinen richtigen Wintersportverkehr mehr aufkommen liessen, so runden diese meteorologischen Hinweise bereits das Bild der zu Ende gegangenen Winterszeit ab, deren Charakteristik in der abnormalen Kürze der Saison liegt. Obwohl sich die Frequenzen im Januar und Februar recht gut anliessen und durchwegs erheblich über den Vorjahresergebnissen standen, so war es bei dem auf das Inland beschränkten Gästereservoir einfach nicht möglich, die Ausfälle des ersten und letzten Saisonmonates in der Zwischenzeit wettzumachen. So hat zwar der gelinde Winter die vielen ernstlichen Heizsorgen behoben oder doch gemildert, dagegen der Fremdenverkehrswirtschaft einmal mehr eine „weisse Saison" mit unbefriedigenden Betriebsergebnissen gebracht, die nur ausnahmsweise zur Erfüllung der vielseitigen Verpflichtungen ausreichen.

Diese nackten Tatsachen kommen der Oeffentlichkeit allerdings kaum zum Bewusstsein, weil sie durch die recht positiv lautenden Frequenzberichte und -vergleiche zu einer eher rosafarben angehauchten Beurteilung verleitet worden war. Wie könnte es auch anders sein, wenn von „kräftigen Frequenzsteigerungen", „ansehnlichen Erhöhungen der Uebernachtungen" oder gar von einem „neuen Februarmaximum" geschrieben wird. Diese und ähnliche Bewertungen der einzelnen Monatsergebnisse haben ihre bedingte Richtigkeit, wenn einzig die Vorjahresresultate zum Vergleiche herangezogen werden. Sie verlieren aber ihren Wert und das Gewicht, wenn wir den Massstab eines Normaljahres anlegen. Erst dann wird man sich übrigens bewusst, dass schon das Vorjahr alle Kennzeichen der Kriegszeit trug und dass das vergangene Jahrzehnt grösstenteils in eine Krisenperiode fiel, die sich nicht für schlüssige Vergleiche eignet. Greift man beispielsweise auf 1928/29, als dem letzten Normaljahr, zurück, so erkennt jedermann sofort, dass trotz aller Belebung des Binnenverkehrs nirgends die touristischen Kriegseinbussen aufgeholt wurden. Dabei wird dann auch niemand übersehen, dass auch ein im Inlandsverkehr erreichtes Monatsmaximum nicht eine halbe Million oder mehr an fehlenden Ausländerübernachtungen auszugleichen oder zu ersetzen vermag! Wohl bemüht sich das eidg. statistische Amt in seinen monatlichen Mitteilungen über den Stand des Fremdenverkehrs immer wieder, die einstige Bedeutung des internationalen Tourismus für unser Land nicht in Vergessenheit geraten zu lassen und auf die Einbussen an Logiernächten hinzuweisen, allein diese Dämpfer sind schon deshalb zu wenig kräftig, weil die amtliche Statistik selbst erst seit einem Dezennium besteht und daher nur über ein beschränktes Vergleichsmaterial verfügt.

Es kann nicht nachdrücklich und laut genug wiederholt werden, dass sich der kriegsbedingte Ausfall an Auslandsgästen selbst bei lebhaftestem Inlandsreiseverkehr niemals wettmachen lässt. Mit Recht weist der Konjunkturbericht der Schweizer. Arbeitgeber-Zeitung darauf hin, wie verhängnisvoll die Illusion wäre, an eine touristische Autarkie der Schweiz zu glauben. Wir fügen dieser Feststellung bei, dass jegliche Deutung der Frequenzzahlen unterbleiben sollte, die diese gefährliche Illusion fördern kann. So verliert z. B. die verfängliche Feststellung, dass die drei eigentlichen Wintermonate dem gesamten schweizerischen Beherbergungsgewerbe über 250000 Logiernächte mehr brachten als im Vorjahre rasch ihren Nimbus, wenn man sich gleichzeitig vor Augen hält, dass dagegen allein der Kanton Graubünden im Vergleich zur letzten normalen Wintersaison 1928/29 rund 700000 Uebernachtungen eingebüsst hat. Die jährlichen Defizite von mehreren Millionen Uebernachtungen führen uns stets von neuem die schicksalhafte Abhängigkeit des Fremdenverkehrsapparates vom Auslandbesuch vor Augen und zeigen, wie überdimensioniert und daher verlustbringend er ist, solange nur das Inland Gäste zu bringen vermag.

Es ist auch zu verhindern, dass der Öffentlichkeit der Blick durch die blosse Aufzählung von Übernachtungszahlen getrübt werde. Der Laie macht sich bestimmt eine falsche — und vor allem übertriebene — Vorstellung davon, was 100000 Logiernächte für die Hotellerie bedeuten. Diese an und für sich respektheischende Zahl von Logiernächten reicht aber nur gerade aus, um z. B. zwölf Hotels zu je hundert Betten während kurzen drei Monaten eine volle Besetzung zu sichern. Verteilt auf die 5800 geöffneten Betriebe mit ihren rund 107000 Betten, ergibt das Hunderttausend nur eine minimste Umsatzverbesserung.

Die im letzten Winter registrierte Zunahme an Auslandslogiernächten kam übrigens nicht den Fremdenorten und Sportplätzen, sondern entweder den Sanatorien oder dann den städtischen Zentren zugute, handelt es sich bei diesen Gästen doch hauptsächlich um fremde Patienten, Emigranten oder Flüchtlinge, die also qualitativ (vom fremdenverkehrswirtschaftlichen Standpunkt aus gesehen) den fehlenden Gast am Wintersportplatz nicht ersetzen. Sehr eindrücklich kommt dies u. a. im Februar bei der mittleren Bettenbesetzung zum Ausdruck, indem von 100 verfügbaren Betten in den Hotels nur 23, in den Pensionen dagegen 36 und in den Sanatorien sogar 91 benützt waren! Dabei sind diese Mittelwerte besonders bei den Hotels noch deshalb günstiger, weil durch vermehrte Betriebsschliessungen aus wirtschaftlichen Gründen oder wegen Mangel an Heizmaterial die Zahl der verfügbaren Betten geringer war, als in früheren Jahren.

Aus allen diesen Hinweisen geht hervor, wie vorsichtig die reinen Frequenzangaben zu beurteilen sind. Ihr innerer Wert für die Fremdenverkehrswirtschaft und die Betriebsergebnisse der Hotellerie ist nicht ohne weiteres erkennbar und lässt sich nicht einfach am Pegelstand des Frequenzniveaus ablesen. Ein Blick auf die Angaben der verschiedenen Saisonplätze und Regionen zeigt weiter, dass diese recht unterschiedlich am Gästevolumen beteiligt waren, schwanken doch die mittleren Bettenbesetzungen zwischen 15 und 60 Prozent der verfügbaren Betten. Daraus geht hervor, wie ungenügend zum Teil das Aufnahmevermögen der Hotellerie ausgenützt war. Ferner — und das ist schliesslich für den Erfolg doch entscheidend — standen die in der abgelaufenen Saison erzielten Preise leider nicht im Einklang mit den erhöhten Gestehungskosten. Nicht nur, dass zufolge der fehlenden Auslandsgäste das gesunde Verhältnis zwischen Angebot und Nachfrage gänzlich aus den Fugen geraten ist, sondern auch die staatlichen Eingriffe durch die Preiskontrollstelle verunmöglichten eine bessere Ausrichtung der Preise nach den Kosten.

So beeinflussten die verschiedenen Komponenten das Saisonergebnis nicht etwa zum Vorteil der Hotellerie. Sie sieht sich daher leider gezwungen, eine weitere Wintersaison zu registrieren, die entschieden hinter den Erwartungen zurückblieb, obwohl diese nicht gerade hoch gespannt waren.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Mustermesse 1943 — Ehrentafel der Fachschule.** Seite 3: **Erster Schultag an der Fachschule — Umschau — Aus dem Ausland — Erhebungen über Fleischpunktausstände.** Seite 4: **Preisnormierungskommission — Kleine Chronik — Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe — Frage und Antwort — Büchertisch — Veranstaltungen — Saisoneröffnungen.**

Die Selbsthilfe im Hotelgewerbe

Hiezu schreibt man uns:

Die seit 1914 anhaltende Depression im schweizerischen Fremdenverkehr hat das Hotelgewerbe in eine äusserst schwere Notlage versetzt. Betriebsreserven und Eigenkapital sind infolge der mangelnden Frequenz im wesentlichen aufgezehrt; Geschäftsverluste und durch steigende Ansprüche einer qualitativ verschlechterten Nachfrage veranlasste Neuinvestitionen (fliessendes Wasser, Bäder, Telephon, Möblierung usw.) haben zu einer starken Verschuldung geführt, die eine Anpassung an die jeweiligen Marktlagen zusehends erschwerte. Ein Durchhalten aus eigener Kraft war unter diesen Umständen nicht möglich, weshalb sich der Staat vor die Notwendigkeit gestellt sah, den Zusammenbruch dieses für die schweizerische Volkswirtschaft wichtigen und unentbehrlichen Gewerbes durch Ergreifung rechtlicher und finanzieller Hilfsmassnahmen zu verhindern. Die staatliche Intervention ist im Laufe

Der Fremdenverkehr in seiner Wechselbeziehung zu Kultur und Technik

Gedanken aus dem Vortragszyklus „Fremdenverkehr von Dr. Kurt Krapf

(Schluss*)

Technik

Die Beziehungen zwischen Fremdenverkehr und Technik sind gleichfalls wechselseitiger Natur. Der technische Fortschritt, insbesondere auf dem Gebiet des Transports, ermöglichte erst den modernen Reiseverkehr, der sich durch Massenhaftigkeit, Sicherheit, Regelmässigkeit, Schnelligkeit, Pünktlichkeit und relative Billigkeit auszeichnet. Wie primitiv und gefahrvoll das Reisen in alter Zeit gewesen war, geht aus der Empfehlung an die Passagiere der Postkutsche zwischen Paris und Bordeaux hervor, vor Antritt der Fahrt erst ihr Testament zu machen.

Im Vergleich zu den Strapazen des Reisens in der Zeit unserer Vorfahren musste die Anwendung der Dampfkraft im Transportwesen als gewaltiger Fortschritt, als revolutionierendes Ereignis angesehen werden.

In einem gewaltigen Triumphzug hat die Eisenbahn unser Land erobert, Städte und Dörfer an die grossen Verkehrslinien angeschlossen und damit auch unsere Kurorte und Fremdenverkehrsgebiete einem wachsenden Strom von Gästen aus nah und fern leicht zugänglich gemacht. Neben der Heranführung unserer Kundschaft, die ungleich rascher, komfortabler und billiger als zur Zeit der Postkutsche erfolgte, hat das neue Verkehrsmittel noch auf eine andere Weise fremdenverkehrsfördernd gewirkt: die mit dem letzten Viertel des 19. Jahrhunderts überall entstehenden Bergbahnen öffneten den Zugang zu den schönsten und höchsten touristischen Sehenswürdigkeiten: Rigi, Pilatus, Stanserhorn, Jungfrau, Gornergrat. Die Kühnheit der Anlage dieser Bahnen weckte überall Bewunderung und mehrte den Ruhm der Schweiz als klassisches Land des Fremdenverkehrs.

Mit Ausbruch des ersten Weltkrieges 1914 war die Entwicklung des schweizerischen Eisenbahnnetzes im wesentlichen abgeschlossen. Es hatte unserem Fremdenverkehr in entscheidender Weise die Wege geebnet und ermöglicht, dass das Reisen von einem Vorrecht der Begüterten zu einer Angelegenheit des Volkes wurde. Als Massenverkehrsmittel wird die Eisenbahn, deren Vorzüge gerade der jetzige Krieg unter Beweis stellt, auch in Zukunft ein unentbehrlicher Helfer des Fremdenverkehrs bleiben. Wenn sich das Schienennetz fortan auch nicht mehr wesentlich ausdehnen wird, so lassen sich durch gewisse technische Verbesserungen in der Linienführung, im Rollmaterial oder Fahrplanwesen doch immer wieder neue Vorteile und Werbewirkungen für den Fremdenverkehr erzielen.

Während noch die Bahnen auf dem Höhepunkt ihres Ruhmes standen, hat sich ein neues Verkehrsmittel, das Auto, langsam zu entwickeln begonnen und der Schienein der Zeit zwischen beiden Weltkriegen die Herrschaft über den Verkehr mit Erfolg streitig gemacht. Dem Fremdenverkehr eröffnete das Auto, das an keinen starren Fahrplan gebunden ist und dem das gesamte, weitverästelte Strassennetz zur Verfügung steht, ganz neue Möglichkeiten. Es leistete nicht nur ausgezeichnete Zubringerdienste, sondern brachte unserem Lande auch eine zusätzliche Kundschaft. Die Tendenz des Automobilisten, nicht allzulange am gleichen Orte zu verweilen, dafür aber möglichst viel zu sehen, wirkte sich zwar an den eigentlichen Ferienorten ungünstig aus, sie brachte aber zahlreichen andern Zentren und auch den blossen Durchgangsorten willkommene Belebung. Dass der Autotourismus nach dem Kriege wieder einen grossen Aufschwung nehmen wird, leuchtet uns allen ein. Es bedarf dazu allerdings eines entsprechend ausgebauten Strassennetzes. Zwar hat der Bund, aus militärischen wie touristischen Erwägungen, zu einem grosszügigen Ausbau unserer Alpenstrassen Hand geboten und damit die Stellung der Schweiz im zukünftigen internationalen Konkurrenzkampf wesentlich gestärkt. Aber man darf daneben die bessere Erschliessung der eigentlichen Fremdenverkehrsgebiete durch landschaftlich schöne Strassen nicht übersehen. Dabei sollte besonders auf die Herstellung von abgeschlossenen Rundfahrten getrachtet werden. Solche „circuits" für Automobilisten erfreuen sich im Ausland grosser Beliebtheit (Côte d'Azur, Dolomiten). Am Beispiel der Innerschweiz wäre darauf hinzuweisen, dass heute eine solche abgeschlossene Rundfahrt um den Vierwaldstättersee herum nicht möglich ist, weshalb man — vom Fremdenverkehrsstandpunkt aus — den Bau der linksufrigen Vierwaldstättersee strasse begrüssen dürfte.

Das günstigste Horoskop für die Nachkriegszeit wird jedoch dem Luftverkehr gestellt. Wegen seiner unerhörten Bedeutung als Kriegswaffe nahm das Flugzeug einen fast schwindelerregenden technischen Aufschwung, der sich auch in einer wieder friedlich gewordenen Welt auswirken wird. Dies gilt vor allem für den transozeanischen, den Überseeverkehr. Dieser wickelt sich heute schon zwischen Europa und Nordamerika mit Kriegs- und Friedensflugzeugen in aller Regelmässigkeit ab. Dass wir nach Kriegsende mit einem sofortigen, alle Erdteile umspannenden Luftverkehr rechnen dürfen, geht aus der heute schon lebhaft geführten englisch-amerikanischen Diskussion klar hervor.

Der überseeische Luftverkehr bietet auch für den Fremdenverkehr ganz neue Perspektiven. Er kann uns ein zusätzliches Gästereservoir erschliessen. Für den Nordamerikaner beispielsweise wird eine Europareise auch bei nur 2—3 Wochen Ferien lohnend. Bisher hätte er von 14 Ferientagen 10 für Hin- und Rückreise gebraucht; es wären ihm für den Aufenthalt in Europa nur 4 Tage zur Verfügung gestanden. Mit dem Flugzeug kehrt sich das Verhältnis ins Gegenteil: die Reise schrumpft auf 2 Tage zusammen und für einen Bummel durch Europa verlängert sich die Zeit auf 12 Tage. Schlagender lässt sich der fördernde Einfluss des technischen Fortschritts auf den Fremdenverkehr nicht beweisen.

Diese Zukunftsmöglichkeiten blieben auch in unserem Land nicht unbeachtet und stellten das Problem des Anschlusses der Schweiz an den überseeischen Flugverkehr zur Diskussion. Leider hat man noch keine gemeinsame Marschroute gefunden. Für die Landung der kommenden Grossflugzeuge bedarf es eines entsprechend dimensionierten und ausgebauten Flughafens, des schweizerischen Zentralflughafens. Die Notwendigkeit eines solchen wurde auch von bundesrätlicher Seite betont und in Aussicht gestellt, dass er mit Bundesmitteln gebaut werden müsste. Seither haben sich nicht nur gewisse

*) Siehe auch No. 17 der Hotel-Revue.

der drei Jahrzehnte wesentlich ausgebaut worden; sie hat indessen stets ihren vorübergehenden Charakter beibehalten. Heute setzt sich nun die Erkenntnis durch, dass mit einer Rückkehr früherer „normaler" Verhältnisse nicht mehr zu rechnen ist und dass es mit Rücksicht auf die eingetretenen Strukturwandlungen anstelle von Durchhaltemassnahmen provisorischen Charakters tiefgreifender und umfassender Massnahmen bedürfe, um dem fortschreitenden Zerfall des Hotelgewerbes Einhalt zu gebieten und die Grundlagen zu schaffen, die ihm in Zukunft eine selbständige Erhaltung gewährleisten sollen.

Die erfolgreiche Durchführung solcher Massnahmen setzt indessen voraus, dass das Hotelgewerbe aus eigener Initiative alles vorkehrt, was zur Besserung seiner Lage und zu seiner endgültigen Gesundung beiträgt. Diese Voraussetzung in Erinnerung zu rufen ist heute dringend notwendig, da sich im Hotelgewerbe zufolge der anhaltenden Depression und der seit Jahren bestehenden staatlichen Hilfsmassnahmen da und dort eine Einstellung bemerkbar gemacht hat, die die Gestaltung ihres Schicksals der Allgemeinheit überlassen möchte. Einer solchen Einstellung muss mit allen Mitteln begegnet werden, da sie eine zusätzliche Gefahr für die Lebensfähigkeit des Hotelgewerbes und für die Aufrechterhaltung der Qualität seiner Leistungen bedeutet. Eine Gesundung und eine Verbesserung der Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem ausländischen Leistungsangebot ist nur denkbar durch Förderung der Selbsthilfe und der Unternehmerinitiative im Verein mit staatlichen Hilfsmassnahmen. Die beachtlichen Erfolge, die zahlreiche Hotelunternehmungen durch eine Umstellung und Reorganisation in der Geschäftsführung und -leitung trotz der herrschenden Verhältnisse erzielt haben, beweist die Richtigkeit und Notwendigkeit der Forderungen, sich eingehender als bisher mit der Selbsthilfe zu befassen. Die nachstehenden Zeilen sollen einige Mittel und Wege der Selbsthilfe zur Diskussion stellen.

Im Hotelgewerbe wie in jedem andern Wirtschaftszweig bildet die Berechnung der Leistungen eine der wichtigsten Grundlagen des Geschäftserfolges. Sie ist im Hotelgewerbe infolge der hohen Kapitalintensität der Unternehmungen von besonderer Bedeutung. Rechnen und immer wieder rechnen muss daher jedem Hotelunternehmer nicht nur Pflicht, sondern auch Bedürfnis sein. Berechnungen sind jedoch nutzlos, wenn ihnen keine ordentlich geführte und zweckmässig eingerichtete Buchhaltung, die je nach der Betriebsgrösse der Ergänzung durch eine mehr oder weniger detaillierte Statistik bedarf, zu Grunde liegt. Gleichzeitig muss aber auch dafür Sorge getragen werden, dass die Leiter der Unternehmungen über eine gründliche kaufmännische Schulung verfügen, damit sie in der Lage sind, diese Unterlagen richtig auszuwerten.

Einer rationellen Betriebsführung dient neben der Überwachung der inneren Vorgänge im eigenen Betrieb auch deren Vergleich mit den Vorgängen in anderen Betrieben. Durch diesen Betriebsvergleich, d. h. durch Messung der eigenen Betriebsziffern und -koeffizienten mit solchen aus Betrieben ähnlicher Art, können Mängel entdeckt und Verbesserungen erzielt werden, die sonst verborgen blieben. Leider ist der Betriebsvergleich im Hotelgewerbe bisher wenig bekannt; durch Schaffung von Erfahrungsaustauschgruppen könnte er zum Nutzen des gesamten Gewerbes in vermehrtem Masse Eingang finden. Es sei in diesem Zusammenhang auf die Bestrebungen zahlreicher Berufsverbände des Gewerbes (z. B. Detailhandel) hingewiesen, durch Bildung von Gruppen einzelner Betriebe ähnlicher Art der gleichen Branche zu einer Sanierung des Berufsstandes beizutragen. Diese Gruppen befassen sich u. a. besonders mit der Führung von Verkaufs- und Kundenstatistiken, mit dem Kostenvergleich, mit dem Austausch von Lieferantenverzeichnissen, dem gemeinsamen Einkauf und der kollektiven Werbung, dem Warenaustausch, dem Austausch von Erfahrungen auf dem Gebiete der Rationierung und der Lehrlingsausbildung, mit Betriebsbesichtigungen und der beruflichen Fortbildung. Dem Schweizer Hotelier-Verein und seinen Sektionen eröffnet sich in dieser Beziehung ein weites und dankbares Tätigkeitsgebiet, indem sie die Inhaber und Leiter von Gasthöfen über die Notwendigkeit und den Nutzen des Betriebsvergleiches aufklären und sie zur Bildung von Erfahrungsaustauschgruppen ermuntern.

Der Gesundung des Hotelgewerbes würde ferner die Einrichtung einer Buchhaltungsstelle durch den Zentralverband wesentliche Dienste leisten; durch sie liesse sich namentlich die wirtschaftliche Lage der kleineren und mittleren Unternehmungen verbessern. Die Verarbeitung dieser Unterlagen, die durch periodische Angaben eines weiteren Kreises von Hotelunternehmungen und durch Sammlung der in den Erfahrungsaustauschgruppen gewonnenen Erkenntnisse ergänzt werden sollten, würde der Berufsorganisation gestatten, Erfahrungssätze und Richtlinien über die Betriebsführung zu gewinnen und eine mustergültige Betriebsberatung zu organisieren. Diese würde nicht nur der individuellen Auskunftserteilung dienen, sondern auch den Ausbau der Fachzeitung in betriebswissenschaftlicher Hinsicht ermöglichen. Die Ergebnisse liessen sich zudem für Vorträge und Kurse zur kaufmännischen Aus- und Weiterbildung verarbeiten.

Eine weitere Möglichkeit zur Selbsthilfe bietet der Zusammenschluss von Hotelunternehmungen zum gemeinsamen Einkauf der gebräuchlichsten Artikel, wobei die Zusammenarbeit nur einzelner Unternehmungen oder eine solche mehrerer Unternehmungen in der Form der Genossenschaft in Frage kommen kann. Im letzteren Falle sollte aber die Regel gelten, dass Warenbezüge bar zu bezahlen sind.

Mit Bezug auf die Rationalisierung des Betriebes sei noch auf die Notwendigkeit einer zweckmässigen Anordnung und Einrichtung der Arbeitsräume, einer richtigen Auswahl und Einsetzung der Arbeitskräfte sowie eines sparsamen Verbrauches von Wäsche, Brennstoffen und Nahrungsmitteln hingewiesen. Insbesondere sollte die tägliche Auswahl an Speisen — wie dies durch die Kriegsverhältnisse bereits zwangsläufig geschieht — möglichst klein gehalten werden, um die Kosten der teuren „Mise en place" zu drosseln. Dafür ist der Qualität und der täglichen Abwechslung der angebotenen Speisen alle Sorgfalt zu widmen. In Saisonbetrieben — wenigstens in solchen mittlerer und unterer Klasse — könnte auch wieder versucht werden, die üblichen Mahlzeiten zu einer bestimmten Zeit zu verabreichen und deren nachträgliche Abgabe mit einem angemessenen Zuschlag zur Deckung der zusätzlichen Kosten zu belegen. Es erschiene überhaupt als angezeigt, für alle von einem allgemeinen Standard abweichende Leistungen angemessene Zuschläge zu erheben. Schliesslich sei bemerkt, dass sich auch durch Arbeitsteilung zwischen einzelnen Unternehmungen beträchtliche Kosten ersparen. Es ist nämlich nicht erforderlich und auch nicht möglich, dass jede Hotelunternehmung sämtlichen Anforderungen der Gäste entspricht. So soll beispielsweise der eine Gasthof für Unterhaltung und Vergnügen, der andere für Ruhe oder für Familien und Kinder, und wieder ein anderer für Erholungsbedürftige und Kranke (z. B. Diät) eingerichtet sein. Es ist auch nicht notwendig, dass jede Eigenart einer anderen Unternehmung nachgeahmt und beispielsweise — weil der Konkurrent eine Bündnerstube eingerichtet hat — eine Walliserstube eröffnet wird. Sollen zusätzliche Einnahmen erzielt werden, so bieten andere Vorkehrungen, wie die Förderung des Nachmittagstees, oder des Stadt- und Versandgeschäftes, die Durchführung oder Veranstaltung von Banketten und gesellschaftlichen Anlässen usw. genügend Möglichkeiten.

Mit diesen Ausführungen soll keine erschöpfende Darstellung, sondern lediglich ein Hinweis auf die Selbsthilfemöglichkeiten im Hotelgewerbe geboten werden. Sie bezweckt vielmehr, die Dringlichkeit solcher Massnahmen darzutun und zur Diskussion dieses Problems anzuregen. Es ist zu hoffen, dass ihm das Hotelgewerbe in Anbetracht der weitgehenden staatlichen Hilfsmassnahmen die gebührende Aufmerksamkeit entgegenbringt.

Dr. H. G.

Ehrentafel der Hotelfachschule

Tableau d'honneur des dons en faveur de notre Ecole

Freiwillige Beitragszeichnungen zur Finanzierung des Schulbetriebes für die nächsten drei Jahre — Souscriptions volontaires pour financer l'exploitation de notre école au cours des trois prochaines années

Übertrag		Fr. 116530.—
A. Einmalige Beiträge - Contributions uniques:		
A. Steudler, Hôtel Belvédère, Lausanne	Fr.	500.—
Victor Mettler A.G., Manufacturen en gros, St. Gallen	„	50.—
Ungenannt, Kanton Zürich	„	50.—
E. Schmidt, Hotel Helvetia, Lugano-Castagnola	„	50.—
A.G. Hotel Enderlin, Pontresina	„	100.—
Erhard Gredig, Weinhandlung, Davos-Dorf	„	100.—
Wunderli-Müller A.G., Spirituosen, Chur	„	50.—
C. Meier, Hotel Gambrinus, Luzern	„	50.—
M. Steiger & Co., Hotel-Einrichtungen, Bern	„	200.—
M. Steiger & Cie., Installations pour hôtels, Lausanne	„	200.—
B. Jährliche Beiträge für drei Jahre - Contributions annuelles pour 3 ans:		
Hotelierverein Glarnerland	Fr. 60.—	„ 180.—
Société d'Hôtels à Zermatt	„ 100.—	„ 300.—
O. Ritschard, Hotel Ritschard & Villa Savoy, Lugano-Paradiso	„ 30.—	„ 90.—
A. Spiegelhalder, Hotel Drei Könige, Rheinfelden	„ 40.—	„ 120.—
Luzius Barba, Post- & Sporthotel, Arosa	„ 150.—	„ 450.—
Voss & Co., Weinhandlung, Zürich	„ 100.—	„ 300.—
Vorläufiges Total — Total provisoire		**Fr. 119320.—**

Mustermesse 1943

Ein überaus wirkungsvolles Werbemittel, die alles verbindende Kette, war es, welche im Jahre 1943 seit Wochen als Plakat für die 27. Mustermesse, die vom 1. bis 11. Mai dauert, geworben hat. Und diese Kette, die nicht nur Stadt und Land, Konsument und Produzent vereinen möchte, sondern ein Symbol der Verbundenheit unseres Volkes unter sich bedeutet, wurde, wie Herr Dir. Th. Brogle in seiner Begrüssungsansprache am Eröffnungstage so treffend bemerkte, nur möglich, weil „wertvollste Kräfte sich zu bejahender Arbeit zusammenfanden, verbunden miteinander durch den Geist der Freiheit und durch die Kraft der Solidarität und geleitet vom Wunsche, in schwerer Zeit dem Lande das Durchhalten zu ermöglichen und ihm die aktive Mitarbeit am Wiederaufbau einer zerstörten Welt dereinst zu erleichtern."

Die Mustermesse 1943 mit 1518 Ausstellern gegen 1364 im Jahre 1942 und einer neuen Erweiterung des Messegeländes um 3830m² steht ihren Vorgängerinnen in keiner Weise nach. Gegenüber dem Messegebäude, auf dem Parkplatz, ist eine eigentliche Zeltstadt entstanden, in der wichtige Industrie- und Gewerbebetriebe als Aussteller vertreten sind. Noch dürfen wir uns überall an der gewohnten gediegenen Schweizerqualitätsware freuen. Noch merkt der Besucher wenig von Ersatzstoffen, und diese Ersatzstoffe selbst sind nicht minderwertige „Ersatzware". Sie sind wohlgelungene und in vielen Versuchen erprobte Produkte geduldiger, planvoller Arbeit und Mühe und dürfen sich neben den „Vorkriegswaren" sehen lassen.

Eine zweite Schau über das kriegswirtschaftliche Schaffen liess die eidg. Zentralstelle für Kriegswirtschaft unter der Devise „Arbeit und Brot" durch Prof. H. Hofmann erstellen. Sie gibt gewissermassen die Grundsätze und Richtlinien, die Aufgaben und Ziele der kriegswirtschaftlich organisierten Schweiz wieder.

Ferner kommt das „Rote Kreuz im weissen Feld" in der Vorhalle der Halle VIII eindrücklich zum Wort. Es zeigt die Leistungen der Schweiz neben den andern Ländern. 70 Prozent der gesamten Verwaltungskosten des Internationalen Roten Kreuzes werden durch die Spenden der Schweiz getragen. Aber damit dürfen wir uns nicht zufriedengeben! Vergessen wir nie, dass wir von den Schrecken und den Qualen des Krieges verschont blieben und trachten wir dankbar, zu helfen und zu lindern. Die Not in den uns umgebenden und in den fernen Kriegsländern wird täglich grösser. Und unsere Hilfe möge der Tribut sein, den das Schweizervolk, trotz harter Zeiten im Lande selbst, im Namen der Nächstenliebe auch weiterhin spendet.

Und nun zur Messe selbst. Epochemachenden Neuheiten begegnet man wenig, dagegen haben sich alle Aussteller bemüht, ihre Erzeugnisse zu verbessern, Bewährtes zu unterstreichen, neue praktische Varianten und Zusammenstellungen zu schaffen. Das noch verbleibende Rohmaterial wird immer sorgfältiger ausgenutzt, unermüdlicher Dienst am Kunden ist weitgehend die Losung. Erfreulicherweise ist die Einteilung der Hallen grösstenteils dieselbe geblieben. Recht zahlreich sind die Inserenten der Schweizer Hotel-Revue vertreten. So finden wir auch dieses Jahr die Porzellanfabrik Langenthal in Halle I. Sie zeigt einen interessanten Service mit gefälligem Unterglasurdekor, der den Vorteil hat, gegen Säuren, Essig usw. unempfindlich zu sein, so dass die Verzierungen noch nach langjährigem Gebrauch frisch und lebhaft wirken. Auch H. Béard, Fabrique Suisse d'Argenterie in Montreux befindet sich wieder an der gewohnten Stelle in Halle I, während in Halle II die beiden Firmen Schmid & Co. und Worb & Scheitlin Burgdorf, nicht nur erstaunlich schöne reine Leinentisch- und -Bettwäsche, sondern auch Gewebe aus Kunstseide in vielen hübschen, modernen Dessins zeigen, die gut griffig sind und, bei Befolgung der besonderen Waschvorschriften, sich sogar für Küchenwäsche bewähren sollen. In der Halle III begegnen wir der Firma Henkel, welche dieses Jahr durch eine ganze Anzahl fleissiger Wäscherinnen das neue Produkt der Firma, Feva genannt, vorführen lässt. Die bekannte Zürcher Drogerie Wernle zeigt speziell Putzmittel für Silber, Messing und Aluminium, während Van Berkel, Frigorrex, Autofrigor, Schwabenkand, Zürich und die Glashütte Bülach ihre bewährten Spezialitäten in eleganter, hübscher Ausstellung vorführen und die Standardwerke, Zürich, die dieses Jahr ihr 25jähriges Jubiläum begehen können, auf ihre Glace-Maschinen und -Konservatoren, deren Kälteisolierung auf dem Vakuumprinzip besteht, hinweisen. Ebenfalls in Halle III hat Suter-Strickler, Maschinenfabrik, Horgen, ihren Bodenreiniger, der einige kleinere Verbesserungen aufweist, ausgestellt, sowie die Berndorfer Kruppwerke, Luzern, und die Kasa A. G., Zürich, die eine neue Kaffeemaschine mit einem gefälligen, hellen Mantel aus Keramik zeigt, welche für Reservekaffee Behälter aus Porzellan, auch einen Raum für das Vorwärmen der Tassen aufweist, eine Stundenleistung von 260 Tassen besitzt, zirka 38 Liter 110grädiges Wasser in der Stunde liefert, während ein beleuchtetes Reklameschild dem Publikum die Tagesspezialitäten anzeigt. Der Ofenfabrik Sursee begegnen wir in der neuen Halle IIIb, wo sie ihre Gasherde zeigt, und in der grossen Halle V, wo die elektrischen Herde ausgestellt sind. Hier dürfte ein ovaler Herd mit 6 Platten interessieren, der sich für beschränkte Küchenräumlichkeiten besonders gut eignet.

Unter dem Herd befinden sich Gestelle zur Aufnahme von Platten usw. Interessieren dürfte bei Sursee (Feok) ausserdem ein Brotbackofen, der auch als Pâtisserieofen verwendbar ist. In der Nähe zeigt Therma, Schwanden, an den beiden Ständen 1251 (Wärme) und 1255 (Kälte) ihre bewährten Fabrikate. Neben normalen und Regler-Bügeleisen, finden wir Normal- wie Expresskocher mit automatischem Temperaturregler, Kochherde, ein neues Brotröstermodell, dem vorzügliche Toastresultate nachgerühmt werden, wobei sich während des Wendens die Brotschnitten selbständig drehen; ein neues, nach dem Zirkulationsprinzip arbeitendes Kaffeekochermodell und, als weitere Neuheit, eine Gefriertruhe zur Aufbewahrung tiefgekühlter Lebensmittel. Fr. Sauter A.G., Basel, bringt neben elektrischen Apparaten Steuerapparate für Lüftung, Heizung usw., Schaltapparate, Heisswasserspeicher und Industrieheizkörper. Hier finden wir ebenfalls den elektr. Spiess-Grill-Salamander der Firma Beerrex, Zürich, der sich in der Praxis vorzüglich bewähren soll. Die bekannte Aufzugfabrik Schindler A.G., Luzern, zeigt an einem instruktiven Tableau die 20 für das Bürgerspital gelieferten Aufzüge, unter denen die vier Krankenaufzüge mit Ward-Leonard-Antrieb besonders hervorzuheben sind. Die Albiswerke, Zürich, stellen ihre bekannten Fabrikate zur Schau, und H. Forster A.G., Arbon, ihre bewährten Elektro-Radiatoren. Ebenfalls in Halle V finden wir Ferrum A.G., Rupperswil, mit Waschmaschinen, interessanten Gemüsereinigungsmaschinen für Grossbetriebe und Konservenfabriken. Neu ist eine Kirschenentsteinmaschine mit elektrischem Antrieb, bei welcher die Früchte auf der einen Seite, die Kerne auf der entgegengesetzten herausfallen. Lips, Urdorf, hat neben seiner elektrischen Kartoffelschälmaschine einen kleinen, neuen Apparat mit hydraulischem Antrieb, also mit einer Wasserturbine, zur Schau gestellt, die in raschem Arbeitsprozess die Kartoffeln schält, obwohl sie mit nur 2 kg Kartoffeln für einen Arbeitsvorgang beschickt werden kann. In der Nähe befinden sich die Waschmaschinen und -Zentrifugen der Firma Gebr. Wyss, Büron, und die Glättemaschinen der Gleis A.G., Sissach, sowie H. Billerbeck, Zürich, mit Unterwindgebläsen für Heizkessel und Backöfen, während Hälg & Co., St. Gallen, mit seinen ESSE-Grossküchen- und Restaurationsherden manchem Hotelier, der die notwendigen Brennstoffe für die Kochanlage nicht mehr erhalten kann, einen grossen Dienst zu leisten vermag. Durch die besondere Konstruktion der ESSE-Herde vermochten bereits zahlreiche Betriebe ihr Brennstoffkonto für die Küche auf weniger als die Hälfte zu reduzieren, ohne dabei an Leistungsfähigkeit etwas einzubüssen. Die ESSE-Herde sind immer heiss, brauchen demzufolge nicht jeden Tag frisch geheizt zu werden und eignen sich deshalb vorzüglich für à la carte- und Stossbetrieb. — Auch die Sarinawerke, Fribourg, stellen in Halle V ihre verschiedenen Kochherdmodelle zur Schau. In Halle VI befindet sich als Inserent die Firma Cuénod S.A., Châtelaine-Genf, die ausser ihren bekannten Schweröl-Brennern einen neuen Brenner für Heizöl II zeigt. — Noch immer herrscht ein vergnüglicher Betrieb auf den Galerien mit den Degustationsgelegenheiten. Wir möchten empfehlen, dem hübschen Stand des Eptinger Mineralwassers und der Martinazzi-Bar einen Blick zu schenken und bei Risi A.G., Basel, die gute Bouillon zu kosten. Risi fabriziert neuerdings auch eine Salatsauce und ein Backpulver, die sich beide neben den bekannten Produkten anderer Firmen sehen lassen dürfen. Im Musterzimmer der Embru-Werke A.G., Rüti-Zürich, finden wir eine Sensation, nämlich Gartenstühle und -tische aus unzerbrechlichem Glas und als weitere Neuheit Stahlstühle für das Freie, deren Polster mit einem einfachen Griff abgehoben werden können, was gestattet, die ineinandergeschobenen Stühle auch bei Regenwetter im Garten zu belassen oder sie auf kleinstem Raum unterzubringen. In der Nähe zeigt die A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus ihre bekannten Tische und Stühle für Restaurationsbetriebe. — Gegenüber dem grossen Messegebäude, in den Hallen VIII und IX, dürfte uns die Firma Superhermit A.G., Zürich, mit den seit Jahren bewährten Fensterabdichtungen interessieren, sowie Beers Grill-Apparate, unter denen wir als Neuheit eine Kombination finden, bei welcher gleichzeitig und ohne Störung Salamander, Rost und Spiess beschickt werden können, wobei ein Erkalten der einzelnen Speisen ausgeschlossen ist, da die Abteile durch umlegbare Glasplatten unabhängig voneinander geöffnet werden können, der Rost ausserdem vor dem Grill ohne Unterbruch des Stroms verwendet werden kann.

Viel Schönes ist auf der Messe des Jahres 1943 zu sehen. Der Schweizerische Buchhändlerverein

---

Schwierigkeiten in der Wahl des Platzes ergeben, sondern sich auch Stimmen erhoben, welche den Wert eines Zentralflughafens mit seiner kostspieligen Anlage überhaupt in Zweifel ziehen und statt dessen den grosszügigen Ausbau der schon bestehenden Flugplätze empfehlen. In Zürich, Basel, Genf werden eifrig Ausbaupläne für die Flughäfen diskutiert. Es ist klar, dass die bisherigen Flugplätze auch beim eventuellen Zustandekommen eines Zentralflughafens nicht überflüssig würden. Im Gegenteil, ihre Bedeutung als Ausgangs- oder Zwischenstation in einem vielfach verdichteten europäischen Flugverkehr würde noch steigen.

Die angedeutete Diskussion befindet sich in vollem Fluss, wobei man nur wünschen kann, dass eine Lösung gefunden wird, die sich nicht von Kirchturmspolitik, sondern vom nationalen Interesse leiten lässt. Für den Fremdenverkehr stellt sich dann sofort die Frage des Zubringerdienstes vom Zentralflughafen oder von städtischen Grossflugplätzen nach den Kurorten. Dabei glauben wir, dass in den meisten Fällen das Auto oder die Bahn diese Aufgabe zweckmässig erfüllen kann. Es handelt sich im Vergleich zur Flugstrecke meistens um derart geringe Distanzen, dass sich das Umsteigen in ein anderes Flugzeug nicht mehr lohnt. Viel aussichtsreicher wäre die Einrichtung von Direktflügen während der Saison, welche die Gäste aus den grossen europäischen Hauptstädten ohne Zwischenlandung in unsere Grosskurorte bringen würden.

Ist bei allen diesen transporttechnischen Fragen der Fremdenverkehr zwar der Begünstigte, aber nicht der einzig entscheidende Faktor, so spricht er hingegen bei der Hoteltechnik das massgebende Wort. Einrichtung und Betrieb der Gaststätten und Hotels haben sich nach den Ansprüchen der Gäste zu richten. Die steigenden Wünsche der Gäste nach Behaglichkeit und Komfort, bewirkten eine weitgehende technische Modernisierung der Hotellerie. So haben unsere schweizerischen Hotels mit einem Kostenaufwand von weit über 100 Millionen Franken die Einrichtung des laufenden Wassers in den Gästezimmern vorgenommen. Auch andere technische Neuigkeiten, wie Lichtsignalanlagen, Tiefkühlung der Lebensmittel usw. fanden in unserer Hotellerie bereits Eingang. Modeströmungen und Veränderung des Lebensstils haben ferner die baulich-architektonische Gestalt unserer Hotels beeinflusst. Für die Augen des heutigen Menschen wirken zahlreiche Hotelpaläste, vor allem im Gebirge, veraltet; der frühere Prunk wird als hohl, unzeitgemäss und als Vergewaltigung der Natur empfunden. Statt dessen entspricht dem heutigen Geschmack mehr das Charakteristische — das Intime —, wobei besonders gerne an überkommene, traditionelle Bauformen angeknüpft wird. Die Beliebtheit des Heimatstils ist ein Beweis dafür. Wir sehen daraus, wie der Fremdenverkehr seinerseits — im Sinne der Wechselbeziehung — die Technik unmittelbar beeinflusst. Es entspricht dem Charakter unseres Touristenlandes, dass wir in der Reise- und Hoteltechnik führend vorangehen. Gerade im Gebiet des raschlebigen, Mode- und Geschmacksrichtungen und den Einflüssen der Konkurrenz so sehr unterworfenen Fremdenverkehrs muss Stillstand — Rückschritt bedeuten.

vermittelt eine reiche Schau von Werken unserer Schweizer Autoren, und in derselben Parterre-Säulenhalle finden wir als Werbung für den Fremdenverkehr einen stets gut besuchten Kino. Ferner bemerkten wir einen nach Art der Ziehharmonika zusammenlegbaren Waschkorb, sowie einen Schrank, der in seinem oberen Drittel zum Dörren, zum Trocknen von Geschirr oder zum Einstellen der Kochkiste verwendbar ist, wobei das Dörren von 10 kg Dörrgut nur 1 kWh benötigt. Darunter befindet sich eine kleine Speisekammer, während im untersten Teil offene Drahtgestelle zum Aufbewahren von Gemüse oder Obst angebracht sind. — Unsere bekannten Grossfirmen haben sich nahezu vollständig eingestellt. Auf dem Gebiete der Kleinmotoren ist ein neuer Einphasen-Asynchronmotor mit der Bezeichnung „Condex-Motor" ausgestellt, der für eine Leistung von 1/6 PS gebaut ist und ein für einen Einphasenmotor ungewöhnlich hohes Anzugsmoment besitzt, während eine andere Firma eine Fernwirkanlage vorführt, die das gleichzeitige Fernzählen von Energie- und Leistungswerten samt Fernsteuerung und Telephon über eine nur zweidrähtige Kabelverbindung gestattet. Dann gewahrten wir Einphasen- und Drehstromspannungswandler mit Luftisolation für 64 kV-Prüfspannung sowie eine hydroelektrische Beleuchtungsgruppe „Berglicht" für 0,2—4,6 kW Leistung. Man versäume nicht, die dem Messegebäude gegenüberliegenden Hallen VIII und IX aufzusuchen, wo Baubedarf, Land- und Gartenbau, Sportartikel usw. ausgestellt sind. In der Vorhalle VIIIa zeigt, wie wir bereits eingangs betonten, das internationale Komitee vom Roten Kreuz die Leistungen der einzelnen Länder an den Hilfswerken für die vom Kriege betroffenen Völker. ebk.

Erster Schultag an der Hotelfachschule

Ein freundlicher Zufall hat es gewollt, dass unsere Fachschule gerade in dem Jahre mit neuem Impuls ihren Unterricht wieder aufnimmt, da sie auf einen 50jährigen Bestand zurückblicken kann. Doppelte Veranlassung also, den ersten Schultag mit einer kleinen Feier zu verbinden, die am 4. Mai d. J. die Spitzen des Vereins, die Schulkommission, Behördendelegationen, Presse, Radio, Lehrkörper und die am Vorabend eingerückten Schüler vereinigte.

48 Schüler und Schülerinnen, worunter 7 Ausländer aus verschiedenen Staaten, die sich zusammen auf vier Kurse verteilen, haben als Erste die der Jungmannschaft neu gebotene Gelegenheit erfasst, um sich entweder ihr erstes theoretisches Rüstzeug zu holen oder dann die bereits in der Praxis erworbenen Kenntnisse durch ein vielseitiges Schulwissen zu ergänzen. Ein zeitgemässes, wohl abgewogenes Unterrichtsprogramm wird ihnen durch eine stattliche Zahl von anerkannten Fachleuten und Pädagogen vermittelt, welche es verstehen, den Stoff interessant und lebendig zu gestalten. Wer möchte da nicht Schüler sein, wird sich der eine oder andere Gast gefragt haben. Die gleiche Frage drängte sich auch beim Rundgang durch die gesamte Schulanlage auf, mit dem die bescheidene aber dennoch eindrucksvolle Feier eingeleitet wurde. Mitten in einem blühenden, weiten Garten gelegen, und in denkbar zweckmässiger Weise eingerichtet, mit einer funkelnagelneuen elektrischen Küchenanlage, freundlichen Zimmern und hellen Lehrsälen ausgestattet, kann man sich für die Hotelierjugend kaum ein idealeres Milieu denken, um ihren Studien zu obliegen.

Bei der gemeinsamen Mittagstafel, an der die „Ehemaligen" interessant aus ihrer eigenen Schulzeit in diesen Räumen zu berichten wissen, wird der Auftakt zum neuen Schuljahr und der Rückblick auf eine an Erfolgen reiche 50jährige Geschichte der Schule in gedankenreichen Tischreden gebührend gewürdigt.

Herr Zentralpräsident Dr. H. Seiler schildert nach einer herzlichen Begrüssung der Anwesenden, wie der feste Glaube an die Mission und die Zukunft der Hotellerie trotz allen zeitbedingten Schwierigkeiten die Schule wieder zu neuem Leben brachte. Die gemeinsamen Anstrengungen des gesamten Vereins, das Verständnis der Behörden und besonders die zielbewusste und tatenfrohe Wirksamkeit der Herren Dir. Schmid als Präsident der Finanzkommission und F. Cottier als neuem Direktor der Schule haben innert kürzester Frist das Werk zustande gebracht, das mit einem runden halben Hundert Schülern einen vielversprechenden Anfang nimmt. Besonders erfreulich ist es, dass die Mehrzahl der Kursteilnehmer aus Hoteliersfamilien stammen, womit diese ihr Vertrauen in die Zukunft des in der Familie überkommenen Gewerbes bekunden. Aber auch die Anwesenheit einer grösseren Zahl von Schülerinnen ist zu begrüssen, spielt doch die Frau in der Leitung des Hotels eine massgebliche Rolle. Ermutigend ist ferner die Vertretung des Auslandes durch Schüler aus befreundeten Staaten, denn die Schule genoss von jeher ein hohes Ansehen ausserhalb unserer Grenzen. Wir müssen uns bewusst bleiben, dass die Schweizer Hotellerie nur auf dem Boden der internationalen Freizügigkeit gedeihen kann.

Sich an die Schüler wendend, ermuntert sie der Redner, die einzigartige Gelegenheit der Aus- und Fortbildung gut zu nützen. Mit dem Eintritt in das Bildungsinstitut übernehmen sie eine zweifache Verantwortung: einmal den Eltern durch gewissenhaftes Studium Freude zu bereiten und damit auch für die Schule und ihre Gönner, die finanzielle Opfer bringen, Ehre einzulegen, zum zweiten sich der Pflichten bewusst zu sein, die ein jeder gegenüber dem Berufsstande und dem Vaterlande hat. Die Hotellerie kann ihre bedeutende Rolle in der Volkswirtschaft nur dann erfüllen, wenn der Nachwuchs in beruflicher und moralischer Hinsicht allen Anforderungen, welche die Stellung mit sich bringt, gewachsen ist.

Die Herren Stadtrat Ammann und Jaton als Vertreter der kantonalen Direktion für Handel, Gewerbe und Industrie geben namens der Behörden der freudigen Genugtuung Ausdruck, dass es dem Schweizer Hotelier-Verein mitten in schwerer Zeit gelungen ist, einen derart positiven und nutzbringenden Beweis seiner Vitalität und seines Zukunftsglaubens abzugeben. Die Behörden bringen der Wiedereröffnung der Schule volles Verständnis und Interesse entgegen und wollen nach Kräften dazu beitragen, dass sie wieder zum anerkannten Zentrum der Fachausbildung für das Hotelgewerbe wird.

Herr Jaussi unterstreicht namens der Schulkommission die Bedeutung des Tages und stattet im speziellen den Behörden den Dank für ihre Anteilnahme ab. Die zahlreichen Sympathiekundgebungen, welche die Schule entgegennehmen konnte, verpflichten diese anderseits, die in sie gesetzten Erwartungen voll und ganz zu erfüllen. Darin liegt sowohl für die Lehrer als auch die Schüler eine vornehme und dankbare Aufgabe.

Schliesslich rundete Herr Chaudet, Vizepräsident der Sektion Lausanne, den Strauss der Gratulationen ab. Er ist überzeugt davon, dass mit dem heutigen Tage ein neues rühmliches Blatt in der Schulgeschichte aufgeschlagen wird, das dem Gemeinschaftsgeist und dem gesunden Optimismus der organisierten Hotellerie zur Ehre und dem Berufsstande zum Segen gereicht.

Möge die frohe Schülerschar alle guten Wünsche beherzigen und ihr Pensum mit so viel Zuversicht und Berufsstolz bewältigen, wie es Hunderte von angehenden Hoteliers vor ihnen zu ihrem eigenen Wohle und zur Mehrung des Ansehens der schweizerischen Hotellerie getan haben.

Umschau

Eine bedauerliche Einstellung

Der schweizerische Fachpresse-Verband und der Verband zentralschweizerischer Verkehrsanstalten sind sich in die Haare geraten. Grund dazu bot der ersteren Vereinigung die Kündigung der den Verbandsmitgliedern bisher gewährten Taxvergünstigungen. Wir bedauern unsererseits, dass die zentralschweizerischen Verkehrsanstalten glaubten, dieses Entgegenkommen nicht weiterhin aufrechterhalten zu können und begreifen durchaus die Enttäuschung, die dieser Beschluss unter den Kollegen der Fachpresse verursacht haben mag.

Was wir aber noch viel weniger billigen können und auch nicht stillschweigend übergehen wollen, ist nun die Schlussfolgerung, die das Verbandssekretariat aus dieser Sachlage zieht und eingehend im Verbandsorgan „Die Fachpresse" kommentiert. Dort wird nämlich recht unverblümt zu drastischen Gegenmassnahmen aufgefordert, die auf einen Boykott des zentralschweizerischen Verkehrsgebietes hinauslaufen. Die Mitglieder werden aufgefordert, jeglichen Textbeitrag verkehrspropagandistischer Art aus jenem Gebiete zurückzuweisen und ihre zum Teil massgebliche Stellung in Verbänden dahin geltend zu machen, dass man für Tagungen und Konferenzen anderen Verkehrsregionen den Vorzug gebe. Seinerseits wird der Fachpresseverband die in einen Ort der Innerschweiz anberaumte Hauptversammlung abblasen und in ein Verkehrsgebiet mit „wohlwollenderer Haltung" gegenüber den Fachjournalisten verlegen.

Uns scheint es doch, dass hier wieder einmal das Kind mit dem Bade ausgeschüttet wird. Durch eine solche Polterei wird weder der Konflikt aus der Welt geschafft, noch etwa gar der Boden für eine spätere Verständigung vorbereitet. Man darf sich ferner fragen, ob die Aufhebung der Taxvergünstigung, von der übrigens manche Mitglieder keinen oder nur einen sehr gelegentlichen Gebrauch machen konnten, eine den Verband derart schwerwiegend treffende Massnahme darstellt, dass er mit noch gröberem Geschütz auffahren muss und mit den „schuldigen" Bahnverwaltungen gleich noch ein weites Fremdenverkehrsgebiet in Acht und Bann erklärt. Schliesslich handelte es sich bei der Taxvergünstigung doch um ein von den Bahnen seinerzeit gewährtes freiwilliges Entgegenkommen, aus dem keinerlei verbriefte Sonderrechte abzuleiten waren und deren Aufhebung (für die bestimmt auch triftige Gründe vorliegen) also die bisherigen Nutzniesser in keinerlei Unrecht versetzt. Sie werden damit als Bahnbenützer einfach allen übrigen Sterblichen gleichgestellt.

Der beabsichtigte Boykott trifft aber — und das ist schliesslich das Wesentlichste — eine Reihe von Verkehrsanstalten und vorab auch das Gastgewerbe, die mit dem ganzen Hausstreit gar nichts zu tun haben, also gänzlich ungerechtfertigt in die Auseinandersetzung hineingezogen werden. Es würde daher entschieden zu weit führen, wenn massgebliche Fachjournalisten ihren Einfluss in anderweitiger Stellung geltend machten, um Gästezuzug und zusätzlichen Verkehr von der Zentralschweiz überhaupt abzuhalten. Wir schätzen die betreffenden Herren Kollegen übrigens viel zu hoch ein, als dass sie zu derart kleinlichen Manipulationen Hand böten.

Kurzum, der eifrige Sekretär der Sekretäre und Fachredaktoren hat sich in dieser Angelegenheit entschieden vergaloppiert, und wir hoffen sehr, dass er sein ihm durchbrennendes Temperament wieder auf eine zahmere Gangart bringt und mit ihm der Fachpresseverband der ganzen Angelegenheit nicht mehr Bedeutung beimisst, als ihr zukommt. Dies sowohl im Hinblick auf das sonst sehr erfreuliche Verhältnis der Verkehrsanstalten mit der Presse, aber auch mit Rücksicht auf die Fremdenverkehrswirtschaft im allgemeinen, die ihrerseits auf das Verständnis der Fachjournalisten zählt.

Stipendienfonds für Kurärzte

Der im Vorjahre unter der Ägide des eidg. Amtes für Verkehr bestellte Fachausschuss zum Studium des Problems des medizinischen Ausbaues der schweizerischen Kurorte bezeichnete das Nachwuchsproblem bei den Kur- und Badeärzten als eine besonders dringliche Frage. Er befürwortete daher die Errichtung eines Stipendienfonds zur Ausrichtung von Stipendien zwecks Aus- und Fortbildung von Kurärzten. Diesem Postulat ist nunmehr entsprochen worden, indem durch Verfügung des eidg. Post- und Eisenbahndepartementes aus dem Kredit für den medizinischen Ausbau der schweizerischen Klima- und Badekurorte für die fünf kommenden Jahre Fr. 30,000.— abgezweigt werden, die für die Aus- und Fortbildung der Kurärzte bestimmt sind.

Das Inspektorat für Fremdenverkehr beim eidg. Amt für Verkehr führt Sekretariat und Verwaltung dieses Stipendienfonds. Die Bewerber müssen die ernsthafte Absicht bekunden, sich dauernd in der Schweiz als Kur- oder Badearzt zu betätigen. In erster Linie werden Stipendien für die Ausbildung an geeigneten Universitätskliniken oder ähnlichen Instituten bewilligt. Die Ausbildung soll sich insbesondere auf die Gebiete der inneren Medizin und der physikalischen Therapie beziehen und eventuell auch experimentelle Arbeiten einschliessen.

Die schweizerische Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie, der Verband schweizer. Badekurorte und die Vereinigung schweizer. Luft- und Höhenkurorte haben diese Aktion befürwortet und verpflichten sich, ihrerseits und wenn möglich durch Zuführung eigener Mittel für deren Förderung einzustehen.

Die Fondsverwaltung ist sich klar, dass durch die Stipendien das Interesse junger Mediziner am Kurarztberuf nur in begrenztem Umfange angeregt werden kann, doch ist damit jedenfalls ein positiv zu wertender Anfang gemacht. Wenn alle an der Kurarzt-Frage interessierten Kreise und Stellen in gleichem Sinne ihre Mitarbeit einsetzen, so sollte die Aktion doch den gewünschten Erfolg zeitigen.

Aus dem Ausland

Vereinfachung des deutschen Hotelbetriebes

Für das Beherbergungsgewerbe sind kürzlich Anweisungen für die Umstellung der Hotels auf die Erfordernisse der totalen Kriegsführung erschienen. Der Leiter der Wirtschaftsgruppe ordnete u. a. an, dass ähnlich wie in den Restaurants auch in den Hotels männliche Arbeitskräfte, soweit es sich um Inländer handelt, weitestgehend durch Frauen zu ersetzen sind. Das gilt vor allem für Fahrstuhlführer, Pagen, Kellner, Köche usw. Arbeitskräfte, die den Gästen besondere Annehmlichkeiten bieten, zum Beispiel Türsteher, Platzanweiser, Zeitungs- und Tabakverkäufer, dürfen in Beherbergungsbetrieben nicht mehr verfügbar gehalten werden. Für den Bürodienst sind, soweit möglich, Kriegsversehrte bevorzugt einzustellen. Die Beschäftigung von Musikkapellen, soweit es sich nicht um ausgesprochene Cafés handelt, ist einzustellen. Die Bedienung auf dem Zimmer entfällt bis auf bettlägerige Kranke und unabweisbare Sonderfälle. Sonderveranstaltungen sind der Teilnehmerzahl nach zu beschränken und mit einer Mahlzeit in einfacher Form durchzuführen; die örtliche Polizeistunde ist einzuhalten. Der Bahnhofsdienst der Beherbergungsbetriebe ist weitestgehend einzuschränken. Botengänge ausserhalb des Hauses sind nur in unabweisbaren Fällen auszuführen. Unzeitgemässe Überbeanspruchung des Etagenpersonals, der Zimmermädchen und Hausdiener durch den Gast hat zu unterbleiben. Schaueinrichtungen für Vorspeisen, zum Beispiel Vorspeisewagen, dürfen nicht mehr verwendet werden. Die Leistungen der Küche sind den Kriegserfordernissen anzupassen.

Zukunftsaufgaben des italienischen Fremdenverkehrs

Mit 10000 Hotels, darunter 50 Luxus- und 650 erstklassige Häuser, die insgesamt über etwa 250000 Betten verfügen, stellt der italienische Fremdenverkehr einen Wert von mehr als zehn Milliarden Lire dar. Dieses Kapital liegt auch im Kriege nicht völlig brach, doch ist die Lage des italienischen Fremdenverkehrs seit Jahren derart, dass viele Italiener, die früher ihr Brot im Fremdenverkehr verdienten, heute gezwungen sind, sich anderen Erwerbszweigen zuzuwenden.

Um den Gefahren zu begegnen, die sich für die Zukunft des italienischen Fremdenverkehrs aus dieser Entwicklung ergeben könnten, fand auf Veranlassung des italienischen Erziehungsministeriums in Stresa eine Tagung der beteiligten Kreise statt, die sich mit den Zukunftsaufgaben des italienischen Fremdenverkehrs beschäftigte. Die Heranbildung eines geeigneten Nachwuchses stand dabei im Vordergrund des Interesses. Die Schwierigkeiten, die sich heute dem Erlernen fremder Sprachen und der Sammlung beruflicher Erfahrungen in den Weg stellen, sollen durch den Ausbau des Berufsschulwesens beseitigt werden.

Werkskantinen in Frankreich

Nichts ist bezeichnender für die tiefgreifende Wandlung der kulinarischen Struktur eines traditionell so viel und gut essenden Landes wie Frankreich, als die am 9. September 1942 erfolgte Veröffentlichung eines „Gesetzes über die Errichtung von Werksküchen und Werkskantinen". Das individuellste, nuancierteste Gaststättegewerbe der Welt, seiner natürlichen freien Versorgungsgrundlagen durch Kriegskontributionen und Verkehrsschwierigkeiten beraubt, wird nicht nur zu einer immer strengeren Rationierung und Reglementierung der noch selbständigen Eigenbetriebe gezwungen, sondern sieht auch einen Teil seiner Stammkundschaft in Massenspeiseanstalten und Gemeinschaftsküchen abwandern.

Für das französische Gastgewerbe besonders wichtig ist die im Gesetz enthaltene Bestimmung, dass die Werksunternehmen notfalls vom Präfekten die Requirierung eines Restaurants zum Zweck der Errichtung eines Kantinen- und Gemeinschaftsküchenbetriebes verlangen können. Die zuständige Behörde setzt die Modalitäten (Art und Dauer) der Requirierung und die Höhe der dem Eigentümer der betreffenden Gaststätte zu gewährenden Entschädigung fest. In vielen Fällen wird die Requirierung von Gaststätten zu Kantinenzwecken dem Eigentümer unter den heutigen erschwerten Betriebsverhältnissen äusserst willkommen sein und eine Betriebsschliessung vermeiden. Auf der anderen Seite besteht die Gefahr, dass zahlreiche produktive Kräfte im französischen Restaurationsgewerbe lahmgelegt und auch für spätere normalere Zeiten aus dem Berufsstand ausgeschaltet werden.

Welchen Umfang die Errichtung von Gemeinschaftsspeisebetrieben in der französischen Volkswirtschaft in den letzten Monaten angenommen hat, geht aus einer von der Munizipalität der nordfranzösischen Industriestadt Lille hervor. Danach wurden dort im Lauf des Sommers in Werksküchen durchschnittlich 3050 Gesamtmahlzeiten pro Tag verabreicht, daneben 4050 Einzelsuppenrationen in Werksküchen und Werkskantinen. w. bg.

Kriegswirtschaftl. Maßnahmen und Marktmeldungen

Erhebungen über Fleischpunktausstände

Durch einzelne kantonale Erhebungen brachte das KEA in Erfahrung, dass verschiedenenorts gegen die allgemeinen Bestimmungen über den Bezug von Fleisch durch kollektive Haushaltungen und Metzgereibetriebe verstossen wurde. Um derartigen Widerhandlungen begegnen zu können, sieht sich das KEA veranlasst, auf 10. Mai 1943, 0 Uhr, eine allgemeine Erhebung in kollektiven Haushaltungen und Metzgereibetrieben über Fleischpunkt-Ausstände, resp. -Guthaben anzuordnen.

1. **Meldepflichtig sind:**

a) Sämtliche Betriebe, die ihre Gc für rationierte Lebensmittel mittelst Bezugsantragsformular F 3b anfordern, insbesondere:

Hotels, Hotels Garnis, Gasthöfe, Ferienpensionen mit hotelähnlichem Charakter, Gastwirtschaften, Speiserestaurants und Speisewirtschaften, Küchliwirtschaften, Speisewagen, Dampfschiffrestaurants, Militärkantinen und Soldatenstuben, Kaffees, Kaffeestuben, Tea-Rooms, Bars, Dancings, selbständige Kioske und Perron-Buffets, Traiteurs;

Familien (Privatpensionen), Herbergen, Kostgebereien, Institute, Internate, Pensionate, Landerziehungsheime, Kollegien, Kochschulen, Erholungsheime, Ferienheime, Ferienlager;

Personal- und Arbeiterkantinen, Suppenküchen;

Klöster, Altersasyle, Armenanstalten, Besserungsanstalten, Trinkerheilanstalten, Versorgungsanstalten, Strafanstalten, Gefängnisse und andere ähnliche Betriebe;

ärztlich geleitete Krankenanstalten, Tuberkulose-Sanatorien, Kinderheime, Kinderspitäler, Säuglingsheime.

b) Sämtliche Betriebe gemäss Art. 7 der Verfügung Nr. 27 des EVD über die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Bezugssperre und Rationierung von Fleisch und Fleischwaren) vom 27. Februar 1942, also:

Metzgereien, Wurstereien, Fleischhandlungen, Kuttlereien, Fleischkonservenfabriken und ähnliche Betriebe.

Ausgenommen sind die Fleisch handelnden Betriebe (Lebensmittelgeschäfte), die die monatlichen Meldungen gemäss Formular J 10 c erstatten.

2. **Umfang der Meldepflicht:** Es sind sämtliche Ausstände an Fleischpunkten per 10. Mai 1943 0 Uhr zu melden, d. h. seitens der kollektiven Haushaltungen alle Fleischpunktschulden und seitens der Metzgereibetriebe alle Fleischpunktguthaben bei kH.

3. **Erhebungsformulare und deren Verteilung:** Die KZK sind für die rechtzeitige Verteilung der notwendigen Formulare EO 84 verantwortlich; sie haben allenfalls die Verteilung der Formulare durch die GK zu überwachen. Die Meldepflichtigen haben spätestens am 8. Mai 1943 im Besitze der Formulare zu sein.

4. **Rückweg:**

a) Die ausgefüllten Formulare EO 84 (für kH) sind durch die Meldepflichtigen bis spätestens am 14. Mai 1943 an die KZK zurückzugeben.

b) Nach dem 14. Mai erstellen die KZK je eine Liste der kH und Metzgereibetriebe, die der Meldepflicht nicht nachgekommen sind.

Vorläufige Anordnungen:

1. **Die Gc des Monats Mai und folgende sind ausschliesslich für Fleischbezüge während ihrer Gültigkeitsdauer zu verwenden.**
2. **Bezug bzw. Abgabe von Fleisch und Fleischwaren ist ohne gleichzeitige Abgabe von Ra verboten. Bei Distanzkäufen sind die Ra mit der Bestellung einzusenden.**
3. **Fleischpunktschulden können durch den Schuldner ausschliesslich bei der KZK abgedeckt werden.**

   Die KZK stellen für die von kH à conto der Schulden erhaltenen Fleisch-Gc eine Quittung aus. Diese Fleisch-Gc sind zusammen mit den betreffenden Erhebungsformularen abzulegen. Die abgelieferte Fleischpunktzahl ist auf dem Erhebungsformular EO 84 zu vermerken, sowie auf einer chronologischen Liste einzutragen. Über die Verwendung dieser Fleisch-Gc erfolgen zu gegebener Zeit besondere Anordnungen.

Neue Trinkgeldordnung

für das Hotelgewerbe. Amtl. Ausgabe mit Verfügung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 1. Dez. 1942 betr. Allgemeinverbindlichkeitserklärung.

Preis inkl. Porto **70 Cts.**

Trinkgeld-Affiche

Wandanschlag zur Aufklärung der Gäste, zweisprachig, Format 17×25 cm, auf Karton, Preis **25 Cts.**

Trinkgeld-Ausrechnungstabelle

zum sofortigen Ablesen von 12 und 15% Trinkgeld, auf Karton gedruckt, sehr praktisch,

Preis inkl. Porto **80 Cts.**

Trinkgeldbücher

nach der Vorschrift der Trinkgeldordnung. Musterbogen auf Wunsch zur Ansicht.

Zu beziehen durch das Zentralbureau des Schweizer Hotelier-Vereins, Basel 2. (Der Betrag kann den Bestellungen in Briefmarken beigegeben oder auf Postcheckkonto V 85 einbezahlt werden).

Aus dem Zentralverein

Preisnormierungskommission

Die Preisnormierungskommission tagte, wie schon berichtet, am 14. April im Hotel Gotthard in Zürich unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, Herrn T. Halder, Arosa. Ihre Hauptverhandlungsgegenstände betrafen allgemeine Fragen über die Preisnormierung und sodann eine Reihe von Einzelfällen. Was die Hotelpreise für die nächsten Monate betrifft, beschloss sie, dem Zentralvorstand zu beantragen, vorderhand keinerlei Anträge für die ordentliche Delegiertenversammlung zu stellen. Den Sektionen und Delegierten soll indessen freistehen, Fragen der Preisnormierung aufzuwerfen.

Die Kommission behandelte auch die Frage der Trinkgeldabgabe durch die Geschäftsreisenden. Eine Lösung wird so gefunden, dass die 12 resp. 15% Trinkgeld bei Passanten, auch wenn sie im Hotel logieren, nicht verlangt werden auf Hauptmahlzeiten im Restaurant oder Hotelrestaurant, sofern diese Mahlzeiten bar bezahlt werden.

Weiter wurde erörtert die Frage einer Abänderung des Vertrages mit der Schweizer Reisekasse auf Vorschlag der letzteren.

Bei den Einzelfällen stellt sich die Preisnormierungskommission auf den Standpunkt, keinerlei Unterbietungen durchgehen zu lassen, sondern für eine strenge Innehaltung der Minimalpreise besorgt zu sein. In diesem Sinn wurden die vorliegenden Akten über die Preiskontrolle genau gesichtet. Soweit dies nicht möglich war, werden sie von den Mitgliedern der Preisnormierungskommission auf dem Zirkularweg überprüft. M. R.

Kleine Chronik

Hotel wird Ferienheim

Wie das „Oberländische Volksblatt" erfährt, ist das Hotel Doldenhorn in Kandersteg durch den Verkauf an den schweiz. Verband evangel. Arbeiter und Angestellter übergegangen. Dasselbe wird als Ferienheim betrieben und dient ferner zur Aufnahme erholungsbedürftiger Mütter aus dem Arbeiterstande, welche durch Zuschüsse aus den Verbandshilfskassen verbilligte Erholungsmöglichkeiten erhalten sollen.

Pachtübernahmen

Auf 1. Mai 1943 ist das Herrn K. Gysler-Abplanalp gehörende Hotel „Schweizerhof" auf Hohfluh (Hasliberg), pachtweise an Familie Jaberg-Gysler übergegangen. L.

Das Hotel „Post" in Meiringen ist auf 1. Mai 1943 von der Besitzerin, Frau R. Zurflüh-Tännler, an K. Gysler-Abplanalp verpachtet worden. L.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

Die Geschäftsleitung der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) trat am 15. April 1943 unter dem Vorsitz ihres neuen Präsidenten, H. Gölden-Morlock, in Zürich zu einer eintägigen Sitzung zusammen. Im Vordergrund der Beratungen stand die Bildung der Kreiskommissionen, von deren Tätigkeit eine wesentliche Förderung der Zusammenarbeit mit den kantonalen Erziehungsbehörden und den Sektionen der Berufsverbände erwartet wird. Die Geschäftsleitung beschloss, diese Kreiskommissionen nunmehr unverzüglich zu bilden und ordnete die erforderlichen Massnahmen an. Sie bereinigte im weitern das Kellner-Statut, das den Berufsverbänden zuhanden ihrer Mitglieder in Bälde übermittelt wird. Auch die Vorarbeiten für die Einführung einer angemessenen Lehrzeit für das weibliche Servierpersonal wurden weiter gefördert. Ein von Brenneisen-Zürich vorgelegtes Lehrprogramm für die Ausbildung von Kochlehrlingen, das der Nachwuchsausbildung gute Dienste zu leisten verspricht, fand die einhellige Zustimmung und Unterstützung der Geschäftsleitung; ebenso ein Antrag von Direktor H. Schmid-Bern auf Einführung einer kaufmännischen Hotellehre.

Zur Besprechung der Lehrprogramme der Fachschulen wurde eine gemeinsame Konferenz der interessierten Verbände mit dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit und der Geschäftsleitung der SFG anberaumt. Das Schweiz. Bundesfeierkomitee wird ersucht werden, aus dem Ertrag der diesjährigen Sammlung, die für die berufliche Ausbildung unserer Jugend bestimmt ist, auch der SFG einen angemessenen Beitrag zur Unterstützung bedürftiger Lehrlinge und Lehrtöchter im Gastgewerbe zur Verfügung zu stellen. Schlussendlich beschloss die Geschäftsleitung, der Kommission für die Förderung der Ausbildung von Köchinnenlehrtöchter als Mitglied beizutreten und sich zum Zweck einer bessern Plazierung von Lehrlingen den Fachnachweisen der Berufsverbände als Informations- und Verbindungsorgan zur Verfügung zu stellen. (Mitg.)

FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 251: **Bewertung der Wäsche nach Seifeneinheiten.** Wieviel Seifeneinheiten darf man dem Gast für die Besorgung der Wäsche abverlangen?

Antwort: Nach den vorliegenden Rationierungsbestimmungen sind Waschanstalten berechtigt, pro Kilo Trockenwäsche 10 Einheiten der Seifenkarte zu verlangen. Diese Bestimmung hat — obwohl in den einschlägigen Vorschriften hierüber nichts Näheres ausgeführt ist — sinngemäss auch Geltung für die Besorgung der Gästewäsche im Hotel. Eine Reihe von Hotels halten sich an diese Bewertung. Diese Lösung erscheint auch deshalb als die zweckmässigste, als eine Festsetzung der abzugebenden Seifeneinheiten nach einzelnen Wäschestücken praktisch nicht möglich ist, da die Grösse der Stücke sehr erheblich variiert. Hingegen lassen sich die vom Gast geschuldeten Seifeneinheiten für die fertig gebügelte Gästewäsche durch die einfache Methode der Gewichtsfeststellung bestimmen. Man wird auch nach dem gleichen Bewertungsmodus für die Angestelltenwäsche vorgehen können. Allerdings beschäftigt sich die zuständige kriegswirtschaftliche Instanz gegenwärtig mit der Ausarbeitung von Richtlinien, welche künftig den Anspruch des Hotelbetriebes an die Seifenkarte des Angestellten regeln. Hierüber können wir Näheres berichten, sobald diese Richtlinien herauskommen.

Bücherfisch

Zeitgemässes Kochen. Unter diesem Titel haben O. Künzler und E. Pauli unter Mitwirkung und im Verlag des Schweizerischen Wirtevereins neue und bewährte Rezepte für die gastgewerbliche Küche und den Haushalt herausgegeben. Ein besonderer Vorzug dieser Kochbroschüre liegt in ihrem grundlegenden methodischen Aufbau und in einer leichtverständlichen Art der Rezeptbehandlung. Unter den 340 Rezepten sind viele neuartige Gerichte sowie lehrreiche und originelle Abhandlungen und Tabellen über Grundbrühen, Saucen, Braten vertreten. Das Buch hat ferner im Zeichen der Kriegswirtschaft den Vorteil, dass es ausführliche Richtlinien gibt, wie mit den reduzierten Mengen der vorhandenen Lebensmittel das Maximum zur Verpflegung der Gästeschaft herauszubringen ist. Das Buch „Zeitgemässes Kochen" kann zum Preise von Fr. 3.— bei unserem Zentralbüro in Basel bezogen werden.

Veranstaltungen

Vereinigung der Ehemaligen

Der Ausschuss der Vereinigung der ehemaligen Schüler der Fachschule Lausanne-Cour beschloss in seiner letzten Sitzung, die Mitglieder auf die Tage vom 24. und 25. Mai 1943 nach Lausanne zur diesjährigen Generalversammlung einzuladen. Die Tagung fällt zusammen mit dem 50jährigen Jubiläum der Fachschule, das Anlass zu einer kleinen Feier geben soll. Die Einladungen mit dem Programm folgen demnächst.

Wahlaufruf

Neuwahl des Grossen Rates im Kanton Luzern am 8./9. Mai 1943

Für die Wahlen im Amte Luzern-Land figurieren auf der Wahlliste der Liberalen Partei folgende Berufskollegen und Vereinsmitglieder:

a) **Wahlkandidaten:**

Robert Keller, Hotelier, Vitznau

Karl Wolf, Hotelier, Weggis

b) **Ersatzkandidaten:**

Eduard Zimmermann, Hotelier und Gemeindepräsident, Weggis

Leopold Zimmermann, Hotelier und Gemeindepräsident, Vitznau

Wir empfehlen den Kollegen, ihre Stimmen unter allen Umständen den obigen, bestausgewiesenen Kandidaten zu geben. Die beiden Wahlkandidaten haben sich schon in der letzten Amtsperiode des Grossen Rates mit Sachkenntnis und Energie für die Belange der Hotellerie und des Fremdenverkehrs eingesetzt. Ihre Wiederwahl ist eine Ehrenpflicht für alle Berufsangehörigen.

Saisoneröffnungen

Bürgenstock: Parkhotel & Bahnhof-Restaurant, 7. Mai.
Seelisberg: Hotel Bellevue-Terminus, 10. Mai.

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

Märwiler Obstessig
vorteilhaft in Preis und Qualität

Einheimisches

Trocken-Gemüse

Ein Wort an die Köche und Hausfrauen.

Das vom Wetter begünstigte Jahr 1942 hat uns überdurchschnittliche Gemüseernten gebracht. Große Überschußmengen wurden in vorsorglicher Weise zum Teil auf eigenes Risiko der Verarbeiter, zum Teil im Auftrage des eidg. Kriegsernährungsamtes durch Trocknen zu einer haltbaren Konserve für die gemüse- und obstarme Zeit verarbeitet. In den nun kommenden Wochen sollte, auch um die spätere Erneuerung der Vorräte zu ermöglichen, ein Teil der Lagerbestände konsumiert werden. Die **schweizerischen Trockengemüse** sind von guter Qualität und durch die neuzeitlichen Trocknungsverfahren werden sowohl der Nährstoffgehalt wie die gesundheitlichen Werte (Mineralstoffe, Vitamine) gegenüber dem Grüngemüse kaum beeinträchtigt. Julienne, Dörrbohnen, aber auch getrockneter Weißkabis, Wirz, Spinat, Karotten, Lauch, Zwiebeln usw. bieten große Abwechslungsmöglichkeiten und sind besonders geeignet, an fleischlosen Tagen gehaltvolle, sättigende Suppen und Gemüsegerichte zu kochen. Vor allem helfen sie aber der Küche, die rationierten Lebensmittel einzusparen und so weiterhin kleine Vorräte anzulegen. Das gleiche gilt für das Dörrobst, von dem besonders an Birnen und Kirschen größere Vorräte vorhanden sind.

Das Kochen bleibt sich im Prinzip gleich wie beim Frischgemüse. Über die zweckmäßige Zubereitung orientiert das Büchlein «Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörrobst», das zum Preise von 50 Rp. bei der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich, Sihlstraße 43, bezogen werden kann.

30. April 1943. **Eidg. Kriegsernährungsamt.**

lässt sich in jedes Buffet eine «Frigomatic»-Kühlanlage einbauen. Lassen Sie sich hierüber ganz unverbindlich durch uns orientieren, Sie werden staunen, wie gering die Kosten sind, im Vergleich zu den vielen und grossen Vorteilen, die eine «Frigomatic»-Anlage bietet. Mit «Frigomatic» hat das Bier auch im höchsten Sommer immer die richtige Temperatur. «Frigomatic» erzeugt aber auch Tafeleis in kleinen Würfeln zum Frappieren der Apéritifs und der Weine.

AUTOFRIGOR AG
ZÜRICH HARDTURMSTRASSE 20 TEL. 58660

Vertretungen und Servicestellen in:
Basel, Bern, Biel, Fribourg, Chur, Genf, Interlaken, Lausanne Lugano, St. Gallen

Die Wiederholung
vervielfacht die Wirkung der Inserate!

Muster-Postsendung
franko Nachnahme
absolute Garantie, erste Qualitätsware, **echter**

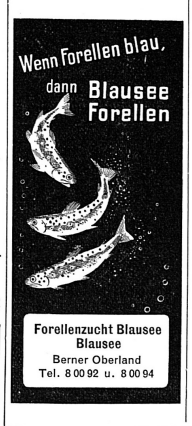
„AQUILA"-Safran

Gläschen 25 g netto Fr. 15.—
„ 10 g „ „ 6.50
Schachtel mit 200 Briefchen, 30 g netto „ 20.—

Feine, hygienisch sterilisierte

Tafel-Zahnstocher

Pakete von 50 Schächtelchen (gleich 10 000 Zahnstocher) Fr. 20.— pro Paket.
Schachtel mit 6000 Zahnstocher, von Hotels, Restaurants, Pensionen etc. bevorzugt, Fr. 9.50 per Schachtel. Schreiben an Postfach 26333, Lugano 4.



DAMAST-Tischtuch-Ersatz

Kunstlederart, weiss mit weissem Blumendessin, abwaschbar, hat sich bis heute sehr gut bewährt und ist im Preis sehr vorteilhaft.

115 cm breit	Qualität M	per Lfm.	Fr.	6.40
115 „ „	„ E	„ „	„	8.50
135 „ „	„ M	„ „	„	7.80

Original-Rollen à ca. 11 Meter

Ferner offeriere ich solange Vorrat:

Tischservietten-Papier

Irish Leinen Prägung, 34×34 cm, weiss, plano,
bei Abnahme von 5000 Stück 10 000 Stück 20 000 Stück
pro 1000 Stück Fr. 5.20 Fr. 5.— Fr. 4.90

Closettrollen. Grosse Gelegenheit!
Krepp, 300 Coupons, prima Qualität, ohne Umschlag,
bei Abnahme von 100 Rollen 200 R. 500 R. 1000 R.
pro 100 Rollen Fr. 26.— 25.50 24.50 24.—

Preise für alle Artikel gültig solange Vorrat. Verlangen Sie Muster oder unverbindlichen Vertreterbesuch durch:

H. STORZ St. Moritzstr. 21 Telephon 64788 **ZÜRICH 6**
Papiere und Papierwaren en gros

„Hotelsilber"-Reparaturen
nur durch die
Berndorfer Werkstätten in Luzern

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

Gesucht für Sommersaison nette, fachkundige
Buffet-Serviertochter
die auch im Bureau etwas mithelfen könnte.
Gefl. Offerten unter Chiffre S. T. 2874 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel mit 40 Betten (B. O.) sucht
für die Sommersaison selbständige
Köchin
Lohn Fr. 180.— pro Monat. Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre A. W. 2863 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Golden Gate Brandy

Zu verpachten evtl. zu verkaufen per sofort
Hotel Roter Turm
in Solothurn
Grösseres Restaurant und 20 Fremdenbetten. Jüngere, tüchtige Fachleute mit Ausweis über bisherige Tätigkeit wollen sich melden b. Besitzer E. Marti-Kissling, Solothurn.

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 18
Bâle, 6 mai 1943

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 18
Bâle, 6 mai 1943

La saison d'hiver 1942/43

Si l'hiver qui vient de s'achever avait suivi son cours normal au point de vue météorologique, il serait un peu prématuré de porter déjà un jugement sur les résultats de l'ensemble de la saison, car nous ne possédons encore que les statistiques des mois de décembre, janvier et février. Mais, comme on constate d'habitude que la fréquence enregistrée au mois de mars n'a pas une influence décisive sur la marche de la saison, on peut d'autant mieux en faire abstraction cette année que la rareté de la neige et la température élevée de ce mois en ont fait davantage un mois de printemps que d'hiver. Si l'on se souvient d'autre part que la neige n'est tombée en abondance que pendant les fêtes de Nouvel-An et qu'il n'avait guère été possible de pratiquer les sports d'hiver auparavant, on voit tout de suite que cette saison d'hiver est *caractérisée par sa durée anormalement brève*. Bien que la fréquence en janvier et février puisse être considérée comme bonne, du fait qu'elle a été sensiblement supérieure à celle des mêmes mois de l'année précédente, il n'a pas été possible à la clientèle suisse — qui est la seule sur laquelle notre tourisme national puisse compter actuellement — de compenser les pertes subies au cours du premier et du dernier mois de la saison. Si, d'une façon générale, la douceur de l'hiver a atténué les graves soucis que causait le problème du chauffage, elle n'a apporté à notre économie touristique qu'une *mauvaise « saison blanche »* et n'a procuré aux hôteliers que des *résultats d'exploitation insuffisants* qui ne leur permettent qu'exceptionnellement de faire face à leurs obligations.

Le grand public ne se rend pas toujours compte de ces faits, car il est parfois influencé par des comparaisons et des commentaires sur les résultats statistiques, qui présentent les choses souvent trop en rose. On ne parle en effet que de « forts accroissements de fréquence », « d'augmentation considérable du nombre des nuitées » et même d'un « nouveau mois de février record ». Or, nous ne saurions trop le répéter, ces considérations n'ont de valeur et ne se justifient que par rapport au même mois de l'année précédente. Mais elles n'ont plus aucun sens si on compare les chiffres donnés à ceux d'une année normale. Il faut avoir conscience en effet que l'année dernière était typiquement une année de guerre, que la dernière décennie s'est déroulée sous le signe d'une des plus graves périodes de crise que l'on ait vécu et que cette époque ne permet donc pas de tirer des conclusions définitives. Mais, si l'on revient à l'*année 1928/29* qui fut la *dernière année normale*, il devient évident que le tourisme indigène à lui seul, malgré le réjouissant essor qu'il a pris ces derniers temps, ne parviendra jamais à compenser la réduction de fréquence que la guerre impose à notre tourisme. Il saute aux yeux également que le maximum obtenu par le mouvement hôtelier indigène pour tel ou tel mois ne peut remplacer le demi-million de nuitées d'hôtes étrangers qui fait défaut. Dans ces communiqués mensuels sur la situation touristique, le Bureau fédéral de statistique s'efforce bien de ne pas laisser oublier l'importance que le tourisme international a pour notre pays et il insiste sur les diminutions de nuitées qui résultent de la fermeture de nos frontières, mais les réserves qu'il peut formuler n'ont pas toujours la force de persuasion désirable, du fait que la statistique officielle n'existe que depuis 10 ans et qu'il ne dispose ainsi que de points de comparaisons insuffisants. On ne saurait donc trop insister sur le fait que l'accroissement du tourisme indigène ne peut compenser la perte des hôtes étrangers due à la guerre.

Un rapport publié dans le « *Journal suisse des employeurs* » rappelle, avec combien de raison, qu'il serait follement illusoire de croire à l'*autarcie touristique de la Suisse*. Nous ajoutons même qu'il faut se garder de tenir compte de toute interprétation des chiffres de fréquence qui pourrait entretenir cette dangereuse illusion. C'est ainsi que la constatation que les 3 mois d'hiver ont apporté à l'industrie hôtelière un supplément de 250,000 nuitées par rapport à l'année dernière perd toute signification si l'on songe, qu'à lui seul, le canton des Grisons accuse une perte de 700,000 nuitées par rapport au dernier hiver normal de 1928/29. Ces différences annuelles de plusieurs millions sont là pour nous rappeler constamment que tout l'appareil touristique de notre pays dépend essentiellement du trafic international et qu'il est disproportionné pour les seuls besoins du trafic indigène.

Il faut éviter aussi que les gens qui ne sont pas du métier ne se laissent induire en erreur par l'énumération des nombres de nuitées. On imagine en général assez mal ce que représentent par exemple 100,000 nuitées pour l'hôtellerie, ou on en exagère l'importance. Ce nombre, respectable en lui-même, pourrait simplement assurer l'occupation complète de 12 hôtels de 100 lits pendant un peu moins de 3 mois. Et si on le répartit sur les 5800 exploitations ouvertes qui englobent environ 110,000 lits, ces 100,000 nuitées ne représentent plus qu'une amélioration imperceptible du chiffre d'affaires.

L'augmentation du nombre des nuitées d'hôtes étrangers constatée cet hiver ne provient pas, comme on pourrait le croire, des stations de villégiature ou de sports, mais surtout des sanatoriums et des hôtels situés dans les centres urbains, et elle est fournie essentiellement par les *malades étrangers*, les *émigrants* et les *réfugiés* qui, au point de vue purement touristique, ne peuvent remplacer qualitativement les hôtes qui font défaut à nos stations de sports. Ceci apparaît clairement si l'on examine le taux moyen d'occupation, pour le mois de février par exemple, dans les hôtels, pensions et sanatoriums. En effet, pour 100 lits disponibles, il n'y en a que 23 d'occupés dans les hôtels, contre 36 dans les pensions et 91 dans les sanatoriums! Dans les hôtels, ces valeurs moyennes sont plus favorables que précédemment du fait surtout de la diminution des nombres de lits disponibles par suite de fermetures d'exploitations pour des raisons économiques ou à cause de la pénurie de combustibles.

Il ressort de toutes ces considérations qu'il faut toujours se montrer extrêmement prudent quand il s'agit de porter un jugement sur des chiffres de fréquence. Leur valeur spécifique pour l'économie touristique et les résultats d'exploitation hôtelière ne saute pas toujours aux yeux et ne peut se lire par un simple regard sur le niveau de la fréquence. En outre, si l'on examine les indications relatives aux diverses stations et régions, on voit que ces nuitées ont été très inégalement réparties et que le taux moyen d'occupation oscille entre 15 et 60 pour cent des lits disponibles. L'on voit par là combien la capacité de réception de l'hôtellerie est parfois mal utilisée. Enfin — et cela est prépondérant pour un bon résultat final — l'on doit constater que l'hiver dernier les *prix* n'ont, de loin, *pas été en rapport avec les frais d'exploitation toujours plus élevés*. Cela est dû non seulement à l'absence des hôtes étrangers qui assurent d'habitude un juste équilibre entre l'offre et la demande, mais aux interventions du service fédéral du contrôle des prix qui n'a pas permis à l'hôtellerie d'ajuster, dans la mesure où cela serait nécessaire, ses prix aux frais réels.

Ainsi les *différentes caractéristiques* de cette dernière saison d'hiver *n'ont pas été à l'avantage de l'hôtellerie*, qui est obligée, une fois de plus, d'enregistrer une saison d'hiver qui n'a nullement répondu à ses espérances, bien que celles-ci soient demeurées fort modestes.

Un fonds en faveur de la formation de médecins de stations de cure

La *commission technique* désignée l'année passée par les soins de *l'Office fédéral des transports*, et chargée d'étudier le problème du développement médical des stations de cure suisses considéra qu'il était particulièrement urgent d'encourager la *formation de médecins spécialisés* pour les stations de cure et les stations balnéaires. Elle préconisa dans ce but la création d'un fonds destiné à accorder des bourses pour subvenir éventuellement à la formation professionnelle ou au perfectionnement de médecins de stations de cure. Ce vœu vient de se réaliser, le département fédéral des postes et chemins de fer ayant décidé qu'une somme de fr. 30,000.— par an pourrait être prélevée sur le crédit de 1 million accordé en faveur du développement des stations climatiques et balnéaires et attribuée à la formation et au perfectionnement des médecins de stations de cure.

L'inspectorat pour le tourisme de l'office fédéral des transports assume l'administration de ce fonds. Les candidats qui veulent en bénéficier doivent manifester sérieusement l'intention de travailler de façon durable en Suisse comme médecin de station de cure ou de station balnéaire. Les subsides seront en premier lieu accordés pour des études dans des cliniques universitaires appropriées ou dans des institutions semblables. Elles devront porter surtout sur la médecine interne et sur la physicothérapie, elles peuvent éventuellement englober des travaux pratiques et des expériences.

La *Société suisse de climatologie et de balnéologie*, *l'Association suisse des stations balnéaires* et *l'Association suisse des stations d'altitude* ont recommandé cette action et s'engagent, de leur côté, à la soutenir si possible par l'appoint de moyens financiers.

L'administration du fonds se rend parfaitement compte que ces bourses ne contribueront que dans une faible mesure à intéresser les jeunes médecins à la profession de Docteur de stations de cure, mais c'est en tous cas un début positif appréciable. Si tous les offices et milieux qui s'intéressent au problème de la formation de cette catégorie de médecins collaborent efficacement dans le même sens, le succès de cette action sera sans doute assuré.

Attitude regrettable

L'*Association suisse de la Presse technique* et l'*Association des entreprises de transports de la Suisse centrale* sont malheureusement en train de faire un regrettable échange de mauvais procédés. La cause de cette attitude pénible est due au fait que l'Association des entreprises de transports de Suisse centrale a décidé de supprimer les avantages tarifaires qu'elle accordait aux journalistes de la presse technique. Nous déplorons pour notre part que la dite association n'ait pas cru devoir continuer à faire preuve de prévenance à l'égard des journalistes en question et nous comprenons leur déception, mais nous pouvons encore moins approuver ou passer sous silence les conclusions que le secrétariat de l'Association suisse de la presse technique à tirées de cet état de choses et la décision qu'il commente longuement dans un article du dernier numéro de son organe «La presse technique». Comme contre-mesure, ce journal invite tous les membres de l'Association de la presse technique à *boycotter la Suisse centrale en tant que région de tourisme*. Les membres de l'Association devront s'abstenir de publier tout texte de propagande touristique concernant cette région et manifester leur opposition dans les associations en donnant la préférence à d'autres régions pour y tenir assemblées ou conférences. L'Association suisse de la presse technique elle-même qui devait tenir son assemblée générale en Suisse centrale choisira pour cela une région touristique «qui professe une attitude bienveillante à l'égard des journalistes techniques».

Il nous semble que ce faisant la dite association va un peu vite en besogne et que cette attitude ne résout pas le conflit, et prépare encore moins le terrain pour une entente ultérieure. L'on peut en outre se demander si la suppression des avantages tarifaires à des membres qui, pour la pupart, ne devaient en faire usage qu'exceptionnellement, ou même pas du tout, représente pour cette association une mesure si grave qu'elle nécessite la mise en batterie d'une plus grosse artillerie encore et s'il est heureux de boycotter non seulement les entreprises de transports «coupables», mais une région touristique tout entière. Il s'agit en définitive d'avantages tarifaires que ces compagnies de chemins de fer ont en son temps bénévolement consentis et qui ne constituent nullement pour les journalistes techniques un droit inaliénable. Cette suppression, pour laquelle il doit certainement y avoir des raisons, n'est donc pas une injustice à l'égard des bénéficiaires, puisqu'en fait on les place simplement au même rang que les autres mortels.

Mais le boycott envisagé, et c'est là l'important, touche une quantité d'établissements touristiques, et avant tout l'hôtellerie, qui n'ont rien à voir dans ce conflit. Cela conduirait en outre terriblement loin si les journalistes techniques compétents usaient de leur influence pour éloigner de la Suisse centrale des hôtes supplémentaires et un trafic qui est le bienvenu dans notre industrie, Nous estimons trop nos collègues pour penser qu'ils se prêteront à de si mesquines machinations.

En résumé, il semble que le secrétaire trop zélé des secrétaires et rédacteurs techniques s'est aventuré un peu loin. Il faut espérer qu'il mettra un frein à son tempérament fougeux et, qu'avec lui, la presse technique n'accordera pas à toute cette affaire plus d'importance qu'elle n'en mérite, non seulement à cause des excellentes relations qui n'ont cessé de régner jusqu'à présent entre les entreprises de transports et la presse, mais aussi dans l'intérêt de l'économie touristique en général qui compte sur la compréhension des journalistes.

Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants

Le 13 octobre 1942, l'assemblée plénière de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants a sanctionné un nouveau règlement qui définit l'activité de cette Commission.

La Commission a une composition paritaire, elle comprend 6 représentants des associations d'employeurs, et 6 désignés par les groupements d'employés; tous ces représentants sont nommés par leurs associations respectives; les délibérations sont dirigées par un président neutre choisi par la Commission professionnelle.

Ses principales *tâches sont:* la nomination du président neutre et des membres de la direction (les associations participantes ont le droit de faire directement des propositions à ce sujet, notamment en ce qui concerne les vérificateurs de comptes); la fixation du budget; la désignation de commissions d'arrondissement et de comités de travail spéciaux; la surveillance de l'éducation et de la formation professionnelles, les rapports d'apprentissage et du marché du travail. La Commission professionnelle est en outre chargée, en collaboration avec les bureaux de placement officiels et ceux appartenant aux associations professionnelles, de rechercher les meilleures occasions d'apprentissage, d'encourager la formation professionnelle par l'organisation de cours d'experts et de perfectionnement, de proposer des personnes qualifiées pour les commissions professionnelles et les experts d'examens. En maintenant le contact avec les écoles professionnelles, la Commission professionnelle doit s'efforcer d'influencer l'enseignement dans l'intérêt de la profession. A part cela, la Commission professionnelle est tenue de publier des contrats normaux d'apprentissage et des directives destinées aux employeurs ayant des apprentis, aux experts d'examens, commissions d'arrondissement.

Afin d'accélérer la liquidation des affaires courantes, il y a une *direction paritaire* composée de 4 à 6 membres. Celle-ci s'occupe de la surveillance de la liste des apprentis, elle est chargée de l'exécution des décisions prises par la Commission professionnelle suisse, elle maintient le contact avec les organisations en ce qui concerne l'apprentissage et l'orientation professionnelle, et se tient de même en rapport avec les autorités fédérales compétentes, les offices cantonaux d'apprentissage, les commissions d'arrondissement, etc.

Les *commissions d'arrondissement* ont une mission particulièrement importante. Elles sont désignées, sur propositions des associations dirigeantes, par la Commission professionnelle suisse dans les cantons où l'apprentissage dans les hôtels et les restaurants joue un rôle. Leurs membres doivent être choisis dans les cantons, arrondissements ou sections intéressés. La présidence est assumée alternativement par un représentant des employeurs et un représentant des employés. Ceci permet de créer des organes de liaison entre la Commission professionnelle suisse, les sections des associations et les offices cantonaux compétents d'apprentissage, ce qui facilite une collaboration utile et féconde. En ce qui concerne le recrutement des jeunes qui se destinent à la profession, les commissions d'arrondissement sont de même chargées d'une tâche importante. C'est à ces commissions qu'incombe le devoir de faire procéder à un choix judicieux, de surveiller l'apprentissage, elles doivent garder le contact avec les institutions d'orientation professionnelle et les bureaux de placement des apprentis.

En cas de différents éventuels, l'on s'adressera aux associations respectives, qui, à leur tour, soumettront les litiges à la Commission professionnelle suisse, laquelle serait alors appelée à se prononcer. Pour commencer, l'on a prévu des commissions d'arrondissement avec siège à Zurich, Bâle, Berne, Lucerne, St-Gall, dans les cantons de Vaud, Genève et du Tessin. Le nombre de ces commissions sera augmenté dès que la pratique ou les besoins réels rendront cette mesure nécessaire.

* * *

De cette manière, les associations professionnelles et les autorités fournissent tous les moyens de recruter le personnel dont les hôtels et les restaurants auront besoin à l'avenir. De toutes façons, la Commission professionnelle suisse est en mesure, grâce à sa structure et aux relations qu'elle possède, d'influencer de la façon la plus heureuse le problème du recrutement des jeunes pour les hôtels et les restaurants. *Mais, pour qu'elle puisse accomplir sa tâche, il faut qu'elle soit soutenue par les associations et par ceux qui travaillent déjà dans la profession.*

L'on continue à se plaindre de l'insuffisance du nombre de jeunes gens désireux de se consacrer à notre profession. Or, il ne sera possible de remédier à cette situation que si les gens de métier s'occupent eux-mêmes du problème. Partout où les circonstances le permettent et où il est possible d'avoir des apprentis, les chefs devraient avoir à coeur de prendre un ou plusieurs apprentis. Ils devraient assumer avec plaisir les obligations résultant de l'entretien d'un apprenti, ce qui est dans leur propre intérêt; le fait est que seule une formation professionnelle sérieuse et approfondie nous garantira des successeurs vraiement qualifiés et animés de principes commerciaux propres et sains.

Il faut se garder de se plaindre de ce que les apprentis soient, soi-disant trop fortement mis à contribution par *les écoles professionnelles* et que les dispositions légales relatives à la durée du travail et au temps de repos imposent des restrictions trop considérables. Il ne faut pas oublier, en effet, que les autres professions doivent se soumettre à la même réglementation. Dans les autres branches d'activité, il n'y a également que 5½ jours de travail, dont l'un doit être consacré à l'école professionnelle. Les jeunes gens se destinant à notre profession ne seront à même de remplir consciencieusement les tâches inérantes à leur activité future que s'ils ont eu l'occasion de se former complètement et à fond, au point de vue commercial également.

Les jeunes gens se désintéressent de plus en plus, semble-t-il, de la profession de *sommelier*. Or, le sommelier arrive souvent à progresser dans la carrière; des apprentis sommeliers sont devenus chefs de salle, chefs de réception, chefs d'exploitation ou même directeurs, ce qui revient à dire que la profession de sommelier mériterait d'être l'objet d'une plus grande attention que ce n'est le cas. L'on a peine à comprendre que dans des villes de 100, 200 et 300 mille habitants, et qui ont un nombre proportionnel d'hôtels et restaurants, l'on ne compte parfois que 3 à 6 apprentis sommeliers. Dans les écoles professionnelles il n'est possible d'organiser une classe spéciale pour sommeliers que si la participation est de 10—11 élèves au minimum, ce qui fait que, faute d'un nombre d'élèves suffisant, les apprentis sommeliers doivent être incorporés dans les classes d'apprentis cuisiniers, ils ne peuvent toujours bénéficier de cours spéciaux sur le service et les soins de la cave. Il faudrait donc faire de la propagande en faveur de l'admission d'apprentis, et s'efforcer de créer une organisation ayant pour tâche de procurer aux jeunes gens sortis d'apprentissage des situations durables.

Inutile d'insister sur l'importance et la signification que revêt pour les hôtels et restaurants suisses le recrutement des jeunes; étant donné l'évolution future du tourisme, le problème exige des solutions urgentes. Quant à la Commission professionnelle suisse, elle est prête à donner tout son appui au recrutement de jeunes gens désireux de se vouer à la profession qui nous tient tant à coeur.

H. Gölden-Morlock.

Association des Anciens élèves de l'Ecole hôtelière

Le Comité des Anciens Elèves de l'Ecole Hôtelière à décidé dans sa dernière séance de convoquer les membres de l'Association en assemblée générale les 24 et 25 mai 1943 à Lausanne. Cette assemblée coincidera avec le 50me anniversaire de la fondation de l'Ecole hôtelière. Une convocation sera adressée en temps opportun.

Trafic et Tourisme

Le trafic de Pâques

Nous avons déjà pu dans notre dernier numéro publier deux brefs compte-rendus du trafic touristique de Pâques à *Montreux* et à *Vevey*, où les hôteliers se montrent satisfaits de ce bref début de saison. Avec les autres nouvelles qui nous sont parvenues, on peut maintenant porter un meilleur jugement sur les déplacements qui ont eu lieu dans toute la Suisse à l'occasion des fêtes de Pâques.

Partout l'animation fut intense. Les chemins de fer fédéraux eurent à transporter un nombre sensiblement plus considérable de voyageurs que l'année dernière et mirent en circulation 358 trains spéciaux. Si ce nombre n'est pas plus élevé, c'est que les trains ordinaires furent plus fortement mis à contribution. Le fait d'avoir pu exécuter ces transports sans accroc et sans retards importants est le meilleur certificat de capacité que l'on puisse décerner à nos chemins de fer et leur personnel.

La foule des voyageurs se porta surtout au *Tessin*, au bord des *lacs des Quatre-Cantons*, *de*

Thoune et du Léman. Pâques étant très tard, on préféra la plaine à la montage. De ce fait le trafic des sports et la fréquence dans les *hautes stations* furent insignifiants. Le temps fut favorable en général bien qu'en divers endroits la pluie qui tomba le samedi ou le lundi retint quelques touristes chez eux ou abrégea légèrement certains séjours.

Dans les régions ci-dessus mentionnées, l'occupation des hôtels fut excellente et l'on utilisa tous les lits disponibles dans les hôtels ouverts. Dans une ou deux stations, on décida même, à la dernière minute, *d'ouvrir des entreprises fermées* pour pouvoir accepter les demandes de logement qui se multipliaient. Ce qu'il y a de plus réjouissant, c'est que cette animation n'a pas été un simple feu de paille de deux ou trois jours, mais on notait déjà, au début de la semaine sainte, un nombre satisfaisant de clients dans les hôtels de différentes stations. Il ne reste plus qu'à espérer que ces séjours de Pâques se prolongeront et que les stations de printemps bénéficieront enfin d'une saison convenable qu'elles attendent depuis longtemps.

Un fait notable et qui caractérise bien notre époque de guerre est le long *cortège de cyclistes* qui sillonnait les routes, les automobiles étant devenues rarissimes.

La 1ère journée scolaire de l'Ecole hôtelière

Un heureux hasard a voulu que notre école puisse reprendre son enseignement avec une nouvelle impulsion dans l'année même où elle peut avec fierté fêter son 50ème anniversaire. On avait donc une double raison de célébrer ces événements par une petite manifestation qui réunit les dirigeants de la Société suisse des hôteliers, la commission scolaire, des délégués des autorités, des représentants de la presse et de la radio, le corps enseignant et les élèves qui étaient arrivés la veille déjà.

48 élèves des deux sexes (dont 7 étrangers de différents pays), répartis en 4 cours, représentent donc le premier contingent de jeunes qui ont saisi l'occasion que la S.S.H. leur offrait, soit d'acquérir un premier bagage théorique, soit de compléter les connaissances qu'ils avaient déjà acquises dans la pratique par un enseignement scolaire qui touche à tous les domaines de l'hôtellerie. Un programme d'études parfaitement étudié, conforme aux exigences actuelles, sera enseigné par des pédagogues et des spécialistes connus, qui savent rendre leurs branches vivantes et intéressantes. Dans ces conditions qui ne voudrait être aussi un élève? ont pu se demander à juste titre les invités qui ont assisté à cette manifestation et qui ont visité l'école, en voyant cet immeuble situé dans un vaste jardin en fleur, en admirant les magnifiques et reluisantes nouvelles installations de cuisine électriques et en parcourant les chambres aimablement aménagées et les salles de cours claires et confortables. Peut-on en effet imaginer un milieu plus idéal pour permettre à la jeunesse hôtelière de faire ses études?

Au cours du repas de midi, pris en commun, les «ancien élèves» se plurent à évoquer des souvenirs de leur propre temps d'école et l'on commémora et célébra, comme il convient, dans plusieurs discours, ce 50ème anniversaire et cette glorieuse réouverture. Ce fut aussi l'occasion d'évoquer l'histoire et les succès remportés par notre Ecole au cours de ses 50 ans d'existence.

Le Dr *H. Seiler*, président central, après avoir salué cordialement tous les participants, rappela que c'est la foi de tous en la mission et en l'avenir de l'hôtellerie qui ont permis, malgré toutes les difficultés de l'heure présente, de faire l'effort nécessaire à la réouverture de notre école. Le travail de la Société, la compréhension des autorités et le dévouement de MM. *Schmid*, président de la commission des finances, et *Cottier*, le nouveau directeur, ont fait que cette réouverture a pu avoir lieu dans un délai record, et les quelques 50 élèves qui sont présents nous font espérer un début prometteur. Il est particulièrement réjouissant de constater que la plupart d'entre eux appartiennent à des familles d'hôtelier et que les jeunes filles sont nombreuses, car la femme a toujours joué un rôle important dans la direction des hôtels. La présence d'élèves étrangers est aussi un encouragement, car nous avons conscience que l'hôtellerie suisse ne peut prospérer qu'en période de libéralisme international.

Puis le président s'adressa aux élèves en les exhortant d'utiliser au mieux l'occasion qu'ils avaient ainsi de se former ou de se perfectionner. Ils se doivent de faire honneur à leur famille et à l'Ecole, mais aussi à l'hôtellerie et par là même à notre pays, puisque notre industrie joue un rôle économique important.

MM. *Ammann*, municipal, fait part des félicitations et des vœux de la Municipalité qui est heureuse de voir l'Ecole hôtelière rouvrir ses portes, car les autorités communales savent les difficultés que rencontre l'hôtellerie aujourd'hui. Dans le cadre de ses possibilités, elle s'efforce donc d'aider au mieux cette industrie dont elle ne méconnaît pas l'importance. Il croit aussi en une nouvelle ère de prospérité pour l'hôtellerie après la guerre et il est donc heureux que l'on commence à s'y préparer en formant de jeunes hôteliers dignes de ce nom. Il rend hommage à tous ceux qui se sont dévoués et qui ont fait des sacrifices pour permettre la réouverture de l'Ecole de Cour.

M. *Jaton*, chef de service du département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce apporta le salut des autorités cantonales. Il considère que la réouverture de l'Ecole est un point lumineux dans les ténèbres actuelles et on ne saurait trop se réjouir de la moindre lumière qui apparaît à l'horizon dans la période lugubre que nous traversons. Il félicite la S.S.H. pour la preuve de vitalité qu'elle donne ainsi. Les autorités s'intéressent à la réouverture de l'Ecole et contribueront dans la mesure de leurs moyens à ce qu'elle redevienne bientôt un centre de formation hôtelière réputé.

M. *Jaussi*, en tant que président de la commission scolaire, insiste sur la signification et l'importance de cette journée et de cette cérémonie. Le résultat fait oublier les difficultés rencontrées et il veut encore remercier tons ceux qui, grâce à leur appui, ont permis la réalisation du projet que caressait la S.S.H. Il remercie spécialement les autorités cantonales et communales, pour leurs encouragements et leurs conseils. La commission scolaire ,la direction de l'Ecole et le corps enseignant auront cestainement à cœur de maintenir bien haut la réputation de l'Ecole et de ne pas décevoir ceux qui leur ont accordé leur confiance.

Pour terminer, M. *Chaudet*, vice-président de la Socitété des hôteliers de Lausanne-Ouchy, exprima sa conviction qu'en cette journée du 4 mai, une nouvelle page glorieuse de l'histoire de notre Ecole venait d'être tournée. Il excuse le président de la section de Lausanne, le colonel Muller, absent pour raison de service. Il espère que les jeunes qui s'apprêtent à embrasser la carrière hôtelière sauront s'inspirer des traditions qui ont fait jusqu'ici la prospérité et la réputation de notre hôtellerie nationale.

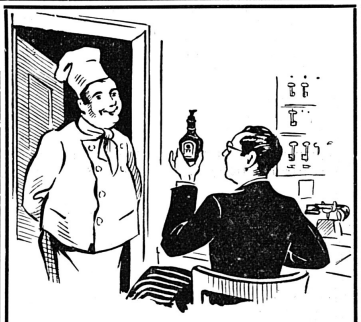
RÉCHAUD incassable
CALI
En vente chez les bons fournisseurs des hôtels et restaurants
Vente en gros: Guido MAYER, Lausanne

COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON
Generaldépôt für die Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A.-G., BASEL

LACTALBA
das neue schlag- und backfähige
Schweizer Milch-Eiweiss
Hilfsprodukt zur Herstellung von
Japonaisböden - Caprirollen
Schaffhauserzungen - Rehrücken
Praliné-Schnitten - Mandelmasse
Edelweiss-Schnitten - Makronenböden
Vogelnester - Früchtecakes
Mohrenkopfmasse - Dressiertes Konfekt
Schaumkonfekt - Diverse Torten usw.
Verlangen Sie unverbindlich den Lactalba-Prospekt mit Backrezepten von Ihrem Eierlieferanten
Bezugsquellennachweis vom Hersteller:
Jacob Tobler, St. Gallen

Sehr günstiger Gelegenheitskauf für Hotel
Sehr billig zu verkaufen
elektrisch heizbare Mange
von 2 m Arbeitsbreite und 30 cm Walzendurchmesser, mit Motorantrieb. Zustand wie neu, vollständig bewickelt, sofort lieferbar. Offerten sub Chiffre G. M. 2868 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen
an erstem Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes wegen Gesundheitsrücksichten eine in schönster Südlage befindliche
Hotel-Besitzung
mit Nebengebäuden (45—50 Betten) und grossem Umschwung. Die Besitzung bietet jüngerem Ehepaar sichere Existenz. Das Objekt würde sich auch als **Ferien- oder Erholungsheim** besonders gut eignen. Günstige Verkaufsbedingungen. Offerten unter Chiffre H. B. 2873 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.


„Jetzt Chef, müssen wir alles daran setzen, den guten Ruf unserer Küche hochzuhalten! Versuchen Sie, mit dieser Würze nachzuhelfen, wo es gilt, den Geschmack zu verbessern, Saucen zu strecken, die Suppe schmackhafter zu gestalten." — „Ja, mit
TEX TON-Würze
bin ich von je her gut gefahren und heute ist sie **einfach unentbehrlich.** Fein und natürlich im Geschmack ist sie ausgiebig, aber nicht aufdringlich."
Tex-Ton-Würze ist sehr preiswert, am vorteilhaftesten in Korbflaschen direkt von der Fabrik
Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

Zu kaufen eventl. zu pachten gesucht
gutes Hotel
in verkehrsreicher Stadt oder gutfrequentiertem Sommer- und Winterkurort von gut ausgewiesenem Fachmann der Hotellerie. — Offerten, deren diskrete Prüfung zugesichert wird, mit den zur Beurteilung notwendigen Angaben erbeten unter Chiffre K. 7593 B an die Annoncen-Expedition Künzler-Bachmann, St. Gallen.

Gesucht für Sommersaison Berner Oberland:
Obersaaltochter
Saaltöchter
Zimmermädchen
Etagenportier
Aide de cuisine
Casserolier
Küchenbursche
Hausbursche
Officemädchen
Offerten unter Chiffre O. D. 2877 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstkl. Weinhandlung sucht
Verkaufsleiter
branchen- und sprachenkundig, guter Verkäufer, kaufmännisch geschult. — Ausführliche Angebote mit Lebenslauf, Gehaltsansprüchen und Photo unter Chiffre V. L. 2865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht
für die Sommersaison in grossen Hotelbetrieb nach Zermatt:
1 Sekretärin
1 Sekretär für Kontrollarbeiten
1 tüchtige Office-Gouvernante für grosses Haus
1 tüchtige Küchengouvernante
1 Casserolier
1 Glätterin
1 Lingère-Maschinenstopferin
1 Obersaaltochter für kleineres Berghotel.
Gefl. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Lohnansprüchen unter Chiffre Z. M. 2862 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison in Wengen:
Alleinkoch, tüchtig, sparsam,
Küchenbursche
Saaltochter
Saallehrtochter
Zimmermädchen
Gefl. Offerten unter Chiffre B. O. 2812 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht in Hotel am Vierwaldstättersee: tüchtiger, selbständiger
Koch od. Köchin
Tochter flink, sauber, für Zimmer und Office
1 Kochlehrtochter
1 Saal-Restaurauttochter
Eintritt 1. Juni. Hotel Schützenhaus, Stansstad.

Hotel-Pension
an bester Lage von
LUGANO
ca. 25 Betten, ist umständehalber per sofort oder nach Übereinkunft **zu verpachten.** Offerten von fachtüchtigen Interessenten erbeten unter Chiffre B. U. 7003 an Mosse-Annoncen, Basel 1.

Winterthur Unfall
Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur
Besondere Vergünstigungen für Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins bei Abschluss von Dritt-Haftpflicht- und Unfall-Versicherungen für das Personal.

In flottem Betrieb stehendes
HOTEL
mit Garten-Restaurant, an einem der schönsten Seen der Zentralschweiz gelegen, ist wegen vorgerücktem Alter der Inhaber unter günstigen Bedingungen
zu verkaufen
Kapitalkräftige Interessenten wollen sich melden unter Chiffre L. S. 2876 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On cherche pour la saison d'été:
un tennis-trainer
un trio ou un bon duo
danse et concert. — Faire offres sous chiffre T. D. 2864 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

COUPLE
est demandé
pour tenir petit hôtel-restaurant en montagne Vaud; l'un sachant cuire et l'autre pour tous services. Caution-garantie de fr. 1000.—. Faire offre indiquant exigences sous chiff. H. M. 2867 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Hotel in Zürich sucht
Büro-Volontär
(Réception/Kasse/Sekretariat)
Passende Stelle für jungen, strebsamen Fachmann zur weiteren Ausbildung. — Handgeschriebene Offerte mit Bild unter Chiffre B. V. 2870 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Weniger Fleisch...
gezwungenermassen — aber dafür soll es nur etwas ganz Gutes sein, am besten also
Hoferschinken!

Hôtels, Pensions!
A vendre
Fourneau de cuisine
Sursee, état neuf, 1 m. 80 × 90 cm. avec serpentins, bouilleur, démonté, prêt à être garni, 4 fours. Offres sous chiffres R. 57786 x. Publicitas-Genève.

Stellen-Anzeiger | Moniteur du personnel — No 18

Offene Stellen - Emplois vacants

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

Buffetlehrtochter, jüngere, in erstklassiges Restaurant gesucht. Offerten unter Chiffre **1987**

Buffetdame II. oder Buffettochter-Volontärin per Mitte Mai gesucht. Offerten unter Chiffre **1001**

Casserolier, junger, solider, an sauberes Arbeiten gewöhnt, in Jahresstelle gesucht. Eintr. 9. Mai. Offerten mit Angabe der Gehalts-Ansprüche an Postfach 44282 Neuchâtel-Transit. **(1967)**

Chefkoch (Alleinkoch), tüchtig, zuverlässig und sparsam, gesucht auf die Sommersaison in Haus von 50 Betten. Bei Zufriedenheit Winterstelle. Ausführl. Offerte mit Zeugn., Referenz., Bild u. Lohnansprüchen an Postfach 21425, **Adelboden,** B. O. **(1997)**

Gesucht von kl. Hotel, 25 Betten, Ostschweiz, tüchtige **Köchin,** sowie **Portier-Hausbursche, Küchenmädchen** od. **-Bursche.** Offerten an Chiffre **1955**

Gesucht nach Basel in Jahresstelle 1 **Buffettochter,** evtl. **Lehrtochter,** 1 **Aide de cuisine,** beide auf ca. 20. Mai. Offerten mit Bild, Altersangabe und Zeugnissen bzw. Empfehlungen unter Chiffre **1970**

Gesucht in Stadthotel der Ostschweiz eine jüngere **Barmaid,** evtl. Anfängerin und eine gewandte, gutpräsentierende **Restaurationstochter.** Offerten mit Zeugniskopien und Photo an Chiffre **1984**

Gesucht zu sofortigem Eintritt: **Lingère,** die auch bügeln und stopfen kann. Ferner mit Eintritt auf Pfingsten: **Zimmermädchen** und **Saaltochter,** sowie **Casserolier.** Offerten unter Chiffre **1986**

Gesucht in grosses Passantenhotel: tüchtige, versierte **I. Lingère** zur Beaufsichtigung des ganzen Wäschebetriebes, ferner tüchtige **I. Glätterin,** sowie tüchtiges **Officemädchen.** Offerten unter Chiffre **1990**

Gesucht in grossen Hotelbetrieb in Zermatt **Commis de cuisine,** einige **Restaurationstöchter,** eine tüchtige **Saaltochter,** für die Sommer-Saison. Offerten unter Chiffre **1991**

Gesucht für die Sommersaison eine selbständige **Saaltochter** und eine **Serviertochter** für Saal und Tea-Room. Offerten mit Photo, Zeugnissen und Altersangabe an Pension Albris, **Pontresina. (1983)**

Gesucht Alleinkoch, tüchtig, entremetskundig, elektr. Küche und eine **Saallehrtochter.** Hotel Central a/See, **Weggis. (1994)**

Gesucht nach Graubünden, Eintritt nach Übereinkunft, eine tüchtige, versierte **Serviertochter** in Café/Tea-Room, sowie eine tüchtige **Lingère** und jüngere **Glätterin.** Offerten erbeten unter Chiffre **1995**

Gesucht für die Sommersaison: 1 **Sekretärin** (evtl. Sekretär) für Journal, Kassa, Buchhaltung und Korrespondenz, 1 **Gouvernante** für Economat und Keller, 1 **Tochter** für Restaurant und Halle, 1 **Aide de cuisine,** 1 **Kaffee-Köchin, Küchen-** und **Office-Mädchen,** 1 **Chasseur.** Offerten an Hotel Engadinerhof, **Pontresina. (1998)**

Kellerbursche von Bahnhofbuffet der Nord-Westschweiz gesucht. Verlangt werden Kenntnisse im Ausschank und der allgemeinen Kellerarbeiten. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten mit Zeugniskopien unter Chiffre **1982**

Köchin, ordnungsliebende, protestantische, neben Chef nach St. Gallen gesucht. Gute Kenntnis im Backen Bedingung. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen unter Chiffre **1999**

Lingère-Stopferin, seriöse, tüchtige, auch gewandt im Glätten und Mangen, in Jahresstelle nach der Westschweiz gesucht. Eintritt 15. Mai. Offerten mit Photographie und Angabe der Gehaltsansprüche unter Chiffre **1996**

Pâtissier, jüngerer, der auch in der Küche mithilft, nach St. Gallen gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen und Zeugniskopien unter Chiffre **2000**

Portier, deutsch und französisch sprechend, zu sofortigem Eintritt gesucht. Offerten mit Zeugnissen und Photo an Chiffre **1972**

Secrétaire pour main-courante et caisse, cherchée par hôtel de montagne, 120 lits. Eventuellement jeune homme. Entrée 15 juin. Offres sous chiffre **1993**

Secrétaire-maincourantier (éventuellement volontaire), demandé par hôtel premier ordre Montreux, pour 15 mai. Faire offres sous chiffre **1985**

Sekretärin, evtl. Sekretär, 2 Sprachen, Journalführung, von Berghotel, 120 Betten, für die Sommersaison gesucht. Eintritt Mitte Juni. Offerten unter Chiffre **1992**

Sommelière, bonne, connaissant bien la restauration et parlant bien le français, cherchée pour le courant de mai. S'adresser Restaurant Kocher, **Genthod-Bellevue** (Genève). **(1988)**

Zimmermädchen, tüchtiges, gesucht per sofort. Jahresstelle. Offerten an Hotel Schiller, **Luzern. (1989)**

Wir bitten unsere Mitglieder jeweilen für möglichst rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureaufräulein, jung, gut präsentierend, deutsch, französisch u. englisch sprechend, mit Praktikum von mittelgrossen Hotels, sucht Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre **560**

Kaufm. Leiterin-Stütze (Praxis: Hotels, Rest. u. Tea-Rooms), sucht, auch f. d. äuss. Dienst, Geschäftsleitung zu entlasten od. f. selbst. Verwaltg. eingeführt zu werden. Evtl. Übernahme. Offerten unter Chiffre **565**

Tochter, französisch und deutsch sprechend, mit Vorkenntnissen für Bureau und Reception, sucht Saison- oder Jahresstelle als **Bureauvolontärin.** Offerten unter Chiffre **556**

Salle & Restaurant

Barmaid, mit besten Referenzen, gut präsentierend, sucht Engagement. Offerten erbeten unter Chiffre **498**

Barman-Barkellner, 29 Jahre, deutsch, französisch und englisch sprechend, mit guten Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle ab 22. Mai, auch in gutgehendes Restaurant. Offerten unter Chiffre **552**

Obersaaltochter, tüchtig, restaurationskundig, 3 Sprachen, sucht Engagement. Offerten unter Chiffre **528**

Oberkellner, tüchtiger Fachmann, sprachenkundig, gut präsentierend, guter Organisator, in Saal- und Restaurationsservice durchaus erfahren, mit prima Zeugnissen und Referenzen, sucht Saison- oder Jahresstelle. Offerten erbeten unter Chiffre **564**

Saal-Restauranttochter, selbständige, seriöse, wünscht Saison- od. Jahresstelle in gutgehenden Betrieb. Offerten an Leni Schönenberger, postlagernd, **Lugano. (568)**

Tochter, einfache, gesetzt. Alters, sucht Saisonstelle als **Obersaaltochter,** in mittleres gutes Hotel im Berner Oberland. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Eintritt ab 1. Juni. Gefl. Offerten unter Chiffre **551**

Cuisine & Office

Alleinkoch (Küchenchef), gesetzten Alters, ledig, sich den heutigen Verhältnissen anpassend, sucht Stelle. Prima Referenzen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Offerten unter Chiffre **563**

Koch, junger, solider, sucht Saison- oder Jahresstelle als **Aide de cuisine,** würde auch als Commis-Pâtissier mithelfen. Offerten erbeten an Chiffre **542**

Koch, strebsamer, sucht Stelle als Chef in gutgehenden Betrieb. Basel oder Ostschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre **550**

Koch, 29 Jahre alt, entremetskundig, mit besten Referenzen, sucht Jahresstelle als Chef de partie oder Alleinchef. Eintritt 15. Mai oder 1. Juni. Offerten mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre **558**

Koch, junger, deutsch und französisch sprechend, sucht Stelle für sofort oder auf 10. Mai als **Aide** oder **Commis de cuisine,** in gutes Haus. Beste Referenzen und Zeugnisse stehen zur Verfügung. Offerten erbeten an Chiffre **561**

Kochlehrstelle gesucht von jungem, tüchtigem Burschen m. absolvierter Metzgerlehre, in grösseren Betrieb, wo er Gelegenheit hätte die franz. Sprache zu erlernen. Offerten an Chiffre OFA 3644 A. an Orell Füssli-Annoncen, **Basel.** [285]

Köchin, junge, fachkundige, sucht Jahresstelle neben Chef auf Mitte Mai. Offerten unter Chiffre **567**

Küchenchef, chef de partie, evtl. Alleinkoch, entremetskundig, mit besten Referenzen, flinker, sauberer Arbeiter, 28 Jahre, ledig, sucht Jahresstelle, evtl. lange Saison, ab 20. Mai frei. Lohn Fr. 250.– bis 280.–. Zürich oder Umgebung bevorzugt. Offerten unter Chiffre **557**

Etage & Lingerie

Etagen-Portier sucht ab 1. Juni Stelle in erstklassiges Berghotel. Zentralschweiz, evtl. Bündnerland nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre **555**

Zimmermädchen, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in gutgehendes Hotel. Offerten unter Chiffre **559**

Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre **562**

Loge, Lift & Omnibus

Conducteur, zuverlässiger, mit prima Referenzen, sucht Engagement in mittleres Zweisaisongeschäft. Offerten an Chiffre **543**

Divers

Haus-Küchenbursche oder **Etagen-Portier** sucht Stelle auf den 15. Mai. Offerten unter Chiffre **554**

Tochter, geb., gesetzten Alters, sprachen- u. servicekundig, sucht Stelle in kleineres Hotel als **Obersaaltochter, Bureaufräulein** oder **Gouvernante.** Offerten unter Chiffre **553**

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telephon 27933
BASEL

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-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S. H. V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

3182 Commis de rang, Chef de rang, Lingerie-Gouvernante, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
3184 Küchenbursche, sofort, mittl. Hotel, Badeort, Aarg.
3185 Bureau-Volontärin, 1. Juni, mittelgr. Hotel, Basel.
3194 Jg. Köchin, Zimmermädchen, servicek., Küchenmädchen, kl. Hotel, Kandersteg.
3199 Bureau-Volontärin, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.
3200 Selbst. Lingère, mittelgr. Hotel, Vevey.
3203 Femme de chambre, fille de salle, de suite, hôtel 70 lits, lac Léman.
3206 Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Badeort, Aarg.
3207 Commis de rang, Commis de bar, parlant bien le français, hôtel Ier rg., Lausanne.
3208 Köchin, Mai, Hotel 70 Betten, Vierw.
3209 Portier-Hausb., Hausmädchen, Küchenmädchen, Kaffee-Köchin, Masch.-Wäscherin-Lingère, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Graubünden.
3210 Küchenchef, Hotel 50 Betten, B. O.
3212 Köchin, Hausmädchen, sofort, kl. Hotel, Aarau.
3213 Hausbursche-Portier, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
3215 Jüngerer Portier-Hausbursche, mittleres Hotel, Davos.
3217 Saaltochter, Et.-Portier, Casserolier, Office-Küchenmädchen, Gouvernante (Anfängerin), Zimmermädchen, Aide de cuisine, Pât.-Aide de cuisine, Wäscherin-Lingère, Café-Haushaltungsköchin, Sommersaison, erstkl. Hotel, Wengen.
3219 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Wäscherin-Lingère, Casserolier, Officemädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
3220 Restaurant-Tochter, Portier, Köchin neben Chef, Küchen-Officemädchen, Küchenbursche, Mai, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
3221 Officemädchen, Küchenmädchen, Zimmermädchen, Bureau-Volontärin, Hotel 30 Betten, Wallis.
3223 Saaltochter, 1. Juni, Zimmermädchen, Mitte Mai, mittl. Hotel, Weggis.
3226 Serviertochter, sprachenk., sofort, mittl. Hotel, Zentralschw.
3229 Alleinkoch (od. Entremetier neben Patron), Sommersaison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
3230 Zimmermädchen, Kaffee-Köchin, Küchenmädchen, Hausbursche, Hotel 50 Betten, B. O.
3237 Sommelière de rang, Restaurant (Grill-Room), IIème Lingère, hôtel 70 lits, lac Léman.
3238 Garçon de cuisine (ou fille), hôtel 40 lits, Suisse romande.
3240 Saal-Restauranttochter, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
3241 I. Saaltochter, Et.-Portier, Lingerie-Hausmädchen, Küchen-Officemädchen, Sommersaison, erstkl. Hotel, Grb.
3248 Jg. Bar-Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschw.
3250 Gouvernante, Commis de rang, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
3252 Serviertochter (Aush. 2–3 Wochen), sofort, kl. Hotel, Sol.
3253 Alleinkoch, Fr. 250.– bis 280.–, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3255 Allein-Portier, Hausbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Badeort, Aarg.
3257 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3262 Saucier, Küchenbursche, Küchenmädchen, Casserolier, Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, Badeort, Aarg.
3263 Tournante pour salle et étage, hôtel 70 lits, lac Léman.
3264 Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Basel.
3265 Et.-Portier (Ablösung 1 Monat), sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
3270 Jg. Commis de rang, I. Aide de cuisine, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
3272 Casserolier-Gartenbursche, Hotel 80 Betten, Grb.
3275 Hausb.-Portier, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
3279 Koch od. Chefköchin, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3280 Fille de cuisine, garçon de cuisine, garçon d'office, petit hôtel, Suisse romande.
3282 Garçon de cuisine (ou fille de cuisine), fr. 70.–, hôtel 80 lits, Suisse romande.
3283 Portier (auch Anfänger), Zimmermädchen, Chefkoch, Hotel 30 Betten, B. O.
3284 Saaltochter, Hausbursche, Officemädchen, Hotel 50 Betten, Graubünden.
3285 Chefköchin, Fr. 180.–, Hotel 40 Betten, B. O.
3286 Portier-Hausb., 15. Mai, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
3287 Office-Küchen-Gouvernante, Sekretärin, Kaffee-Personal-Köchin, Hausbursche, Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Gersau.
3288 Hausmädchen, Gartenbursche, Zimmermädchen, Mai, Hotel 50 Betten, Thunersee.
3290 Lingère-Näherin, Jahresstelle, erstkl. Hotel, Zürich.
3291 Buffettochter, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
3292 Portier, Casserolier, Fille de salle, hôtel 1er rg., Valais.
3295 Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Lausanne.
3296 Et.-Portier, Bar-Hallentochter, 15. Mai, Jahresstellen, Hotel 80 Betten, Genfersee.
3298 Zimmermädchen, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Weggis.
3300 Köchin (evtl. Anfängerin), sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschw.
3301 Serviertochter, sprachenk., Zimmermädchen, Restauranttochter, Alleinkoch, Hilfs-Köchin, Hotel 50 Betten, Zentralschw.
3302 Kaffee-Köchin, Saaltochter, Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Aarg.
3303 Bureau-Fräulein, Hotel 40 Betten, B. O.
3305 Restauranttochter, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
3311 Zimmermädchen, Office-Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3318 Alleinkoch (Aush. Mitte Mai–Mitte Juli), Zimmermädchen, Küchenmädchen, Casserolier, Hotel 40 Betten, Aarg.
3323 Commis de rang, Zimmermädchen, Officemädchen, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
3326 Köchin, Kaffee-Köchin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
3329 Zimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Genf.
3332 Angestellten-Zimmermädchen, Angestellten-Serviertochter, Küchenmädchen, Küchenbursche, Mai, erstkl. Hotel, Grb.
3339 Restauranttochter, Personal-Köchin, Officemädchen, Hausmädchen, Chasseur-Liftier, sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
3343 Caviste-Warenkontrolleur, Casserolier, Officemädchen, Haus-Kellerbursche, Glätterin, Mitte Mai, erstkl. Hotel, Vierw.
3344 Portier-Conducteur, Et.-Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Genf.
3346 Jg. Sekretär (evtl. Volontär), sofort, erstkl. Hotel, Montreux.
3347 Commis de cuisine, Buffettochter, Juni, Hotel 50 Betten, Grb.
3349 Jg. Sekretärin, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
3350 Bureau-Fräulein, Saaltochter, Lingère-Glätterin, Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
3351 Chef de service (mittl. Alters), Kaffee-Köchin, Officebursche, n. Übereink., erstkl. Rest., Bern.
3356 Hausb.-Casserolier, Saaltochter, sofort, Hotel 80 Betten, Badeort, Aarg.
3358 Zimmermädchen, Hausb.-Portier (Mith. im Garten), kl. Hotel, Engelberg.
3359 Commis de rang, Glätterin, Sommersaison, Grosshotel, Grb.
3360 Kaffee-Angestellten-Köchin, Anf. Juni, Patissier-Aide de cuisine, 1. Juli, erstkl. Hotel, Grb.
3362 Alleinkoch, Küchenmädchen, Fr. 80.–, Anf. Juni, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.
3363 Lingère, Saaltochter, Lingère-Glätterin, Mitte Mai, Hotel 60 Betten, Franz. Schweiz.
3366 Aide-Lingère, Ière Lingère, Femme de chambre-debutante, Ière fille de salle, à convenir, hôtel 130 lits, Vaud.
3370 Portier-Hausb., Zimmermädchen, Hausmädchen, Sommersaison, erstkl. Hotel, St. Moritz.
3371 Küchenmädchen, Officemädchen (evtl. Bursche), Hotel 50 Betten, B. O.
3373 I. Saaltochter, mittl. Hotel, Thun.
3374 I. Saaltochter, Hotel 40 Betten, Grb.
3375 Allein-Portier, erstkl. Hotel, Engelberg.
3377 Küchen-Economat-Gouvernante, Commis de cuisine, erstkl. Rest., Luzern.
3378 Zimmermädchen, Hotel 70 Betten, Thunersee.
3379 Köchin, sofort, Hotel 50 Betten, B. O.
3380 Saaltochter, Hotel 90 Betten, B. O.
3381 Portier, Küchenbursche, Saaltochter, Zimmermädchen, jg. Serviertochter, mittl. Hotel, Engelberg.
3382 Selbst. Serviertochter, ital. spr., Bahnhof-Buffet (II. Kl.), Zentralschweiz.
3383 Zimmermädchen, Hausb.-Portier, Serviertochter, Haus-Küchenmädchen, Hilfs-Köchin, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3385 Hausmädchen, Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Zentralschweiz.
3387 Zimmermädchen, sofort, Jahresstelle, mittl. Hotel, Luzern.
3388 Zimmermädchen, Officemädchen, 15. Mai, Buffettochter (Ablösung 3 Wochen), sofort, mittelgr. Passantenhotel, Bern.
3393 Zimmermädchen, Portier, Casserolier, Küchenmädchen, Saaltochter, mittelgr. Hotel, Montreux.
3398 Jg. Tochter für Zimmer und Service (auch Anfängerin), Hausmädchen, sofort, mittl. Hotel Interlaken.
3400 Commis de rang, Demi-Chef, Anf. Juni, erstkl. Hotel, Lugano.
3401 Zimmermädchen, Casserolier, Pfingsten, Lingère, Glätterin-Lingère, Officemädchen, sofort, erstkl. Hotel, Vierw.
3405 Portier-Hausb., sofort, Buffet-Serviertochter (Mith. im Bureau), Juni, mittl. Passantenhotel, Interlaken.
3407 Bureau-Volontär, sofort, mittelgr. Hotel, Zürich.
3409 Saal-Restauranttochter, Portier-Hausb., Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3412 Zimmermädchen-Lingère-Tournante, Officemädchen, Küchenbursche, Hausbursche, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.
3416 Jg. Barmaid, 15. Mai, Bahnhof-Hotel, Ostschweiz.
3417 Serviertochter-Mith. im Haushalt, Küchen-Hausmädchen, Jahresstellen, 1. Juni, Hotel 40 Betten, Grb.
3419 Saaltochter, Zimmermädchen, Hausbursche, Küchenmädchen, Hotel 80 Betten, Grb.
3421 Chefkoch, Buffettochter, Zimmermädchen, Bureau-Fräulein Mai, kl. Hotel, Zentralschweiz.
3425 Portier, selbst. Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Lugano.
3432 Femme de chambre, connaissant le service, hôtel Ier rg., Genève.
3433 Zimmermädchen-Lingère, Saaltochter, 2 Bar-Serviertöchter, Küchenmädchen, mittl. Hotel, Gstaad.
3438 Zimmermädchen (Ferienablösung 2–3 Monate), sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
3439 Koch-Volontärin, Hausb.-Portier, Küchenbursche, Mai, Hotel 50 Betten, Aarg.
3444 Bureau-Volontär, ital. spr., jg. Chasseur-Telephonist, 15. Mai, erstkl. Hotel, Lugano.
3446 Serviertochter, Saaltochter, Köchin, Haus-Gartenbursche, Sommersaison, Juni, Hotel 40 Betten, B. O.
3451 Allein-Portier, sofort, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
3452 Portier, Zimmermädchen, Mai, mittelgr. Hotel, Vitznau.
3453 Sekretärin, Lingère-Wäscherin, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
3454 Officebursche, Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
3455 Portier, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
3458 Hausbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Tessin.
3459 Buffettochter, kl. Hotel, Rheinfelden.
3460 Küchenchef, Sekretär, Gouvernante, Saaltochter, Näherin, erstkl. Hotel, Wallis.
3461 Lingère, Hotel 80 Betten, Grb.
3462 Officebursche, Küchenmädchen, Et.-Portier, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
3465 Serviertochter, Portier, Hotel 30 Betten, B. O.
3467 Serviertochter, kl. Hotel, B. O.
3470 Et.-Portier, 10. Mai, erstkl. Hotel, Montreux.
3476 Kaffee-Angestellten-Köchin, Aide de cuisine-Pâtissier, Casserolier, Office-Küchenmädchen, erstkl. Hotel, Grb.
3477 Jg. Hausbursche, sofort, kl. Hotel, Lugano.
3478 Portier, kl. Hotel, Heiden.
3480 Alleinkoch, Fr. 250.–, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
3481 Kaffee-Köchin, Chasseur, Mitte Mai, erstkl. Hotel, Luzern.
3484 Sekretär, Buffettochter, Lingère-Glätterin, Portier-Conducteur, Et.-Portier, Saal-Restauranttochter, Casserolier, Mai, erstkl. Hotel, Luzern.
3497 Tüchtige Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Olten.
3498 Chasseur, Stopferin-Lingère, Tochter für Office und Buffet, erstkl. Hotel, Grb.
3501 Buffetdame, sofort, Restauranttochter, Ende Mai, mittelgr. Hotel, Gstaad.
3503 Jg. Sekretär, Fr. 100.–, sofort, Grosshotel, Luzern.
3504 Koch-Volontärin neben Patron, Anf. Juni, Küchenmädchen, Et.-Portier, Hotel 40 Betten, Thunersee.
3506 Alleinkoch, Küchenbursche, Saaltochter, Zimmermädchen, Sommersaison, mittl. Hotel, Wengen.
3508 Buffet-Fräulein, Kaffee-Köchin, 20. Mai, Saaltochter, Casserolier, Juni, mittelgr. Hotel, Sommersaison, Ostschweiz.
3512 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
3513 Saaltochter, Saal-Etagen-Kellner, Buffettochter, Mai, mittelgr. Hotel, Zürich.
3516 Serviertochter für Café-Tea-Room, erstkl. Hotel, Kurhaus, Davos.
3517 Zimmermädchen, Chefköchin od. Alleinkoch, Koch-Volontärin, Allein-Portier, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Tessin.
3522 Et.-Portier, Saaltochter, I. Saaltochter, Anfangs-Gouvernante-Stütze, Jahresstellen, Mai/Juni, mittelgr. Hotel, Genf.
3526 Küchenmädchen, Koch-Volontärin, 20. Mai, kl. Hotel, Grb.
3530 Zimmermädchen, Hausmädchen, Küchenmädchen, Officemädchen, Küchen-Gartenbursche, Portier-Hausb., Mai, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3537 Alleinkoch, Mai, mittelgr. Hotel, Weggis.
3538 Allein-Portier, sofort, mittl. Hotel, Weggis.
3539 Zimmermädchen, Mitte Mai, mittl. Hotel, Locarno.
3541 Zimmermädchen, Hotel 40 Betten, Wallis.
3542 Aide de cuisine, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.
3544 Jg. Serviertochter, Officebursche, Officemädchen, sofort, Bahnhof-Hotel, Aarg.
3550 Kaffee-Köchin, Hilfs-Economat-Gouvernante, erstkl. Hotel, Tessin.
3553 Economat-Gouvernante, Saaltochter, Wäscherin, Officemädchen, erstkl. Berghotel, Zentralschweiz.
3557 Conducteur (Rempl. 10. Mai–25. Juni), erstkl. Hotel, Locarno.
3558 Tournante für Zimmer, Lingerie und Küche, sofort, mittelgr. Hotel, Bern.
3559 Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
3560 Conducteur (Ablösung 4 Wochen), sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3561 Jg. Allein-Portier, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
3562 Zimmermädchen, Et.-Portier, Hausbursche, Gärtner, Bureau-Volontärin (servicek.), Sommersaison, mittelgr. Hotel, Wengen.
3569 Zimmermädchen, 15. Mai, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
3570 Küchenmädchen, Sommersaison, Kurhaus 60 Betten, B. O.
3571 Aide de cuisine, Entremetier, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
3573 Sekretärin (evtl. Sekretär), Economat-Keller-Gouvernante, Restaurant-Hallentochter, Aide de cuisine, Kaffee-Köchin, Küchen-Officemädchen, Chasseur, Sommersaison, erstkl. Hotel, Grb.
3580 Restauranttochter, Saaltochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Badeort, Aarg.
3583 Saaltochter, Bureau-Fräulein, Restauranttochter, Sommersaison, Buffetdame, Fr. 120.– bis 150.–, sofort, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
3587 Alleinkoch, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Küchenbursche, Jüngling für Perronwagen, n. Übereink., Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
3591 Zimmermädchen, Saal-Restauranttochter, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
3594 Zimmermädchen, Wäscherin, Aide de cuisine-Pâtissier, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Ostschweiz.
3597 Portier-Conducteur, Bureau-Volontär, servicek., Lingeriemädchen, Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Lausanne.

Lehrstellenvermittlung:

3213 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
3217 Saallehrtochter, Sommersaison, erstkl. Hotel, Wengen.
3221 Saallehrtochter, Sommersaison, kl. Hotel, Wallis.
3230 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 50 Betten, B. O.
3241 Saallehrtochter, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Grb.
3273 Saallehrtochter, Sommersaison, erstkl. Hotel, Grb.
3313 Saallehrtochter, Jahresstelle, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
3318 Saallehrtochter, Mitte Mai, Hotel 40 Betten, Aarg.
3351 Servierlehrtochter, erstkl. Rest., Bern.
3375 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Engelberg.
3351 Servierlehrtochter, mittelgr. Hotel, B. O.
3430 Saallehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Weggis.
3446 Saallehrtochter, Juni, Hotel 40 Betten, B. O.
3452 Saallehrtochter, mittelgr. Hotel, Vitznau.
3453 Saallehrtochter, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
3491 Saallehrtochter, sofort, kl. Hotel, Berner Jura.
3506 Saallehrtochter, Juni, mittl. Hotel, Wengen.
3517 Saallehrtochter, Sommersaison, mittl. Hotel, Thunersee.
3562 Saallehrtochter, Sommersaison, mittelgr. Hotel, Wengen.
3580 Saallehrtochter, Buffetlehrtochter, sofort, mittl. Hotel, Rheinfelden.
3591 Saallehrtochter (Deutschschweizerin), Sommersaison, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
3200 Zimmerlehrtochter, erstkl. Hotel, Genfersee.
3241 Zimmerlehrtochter, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Grb.
3329 Zimmerlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Genf.
3455 Zimmerlehrtochter, Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
3539 Zimmerlehrtochter, Mitte Mai, mittl. Hotel, Locarno.
3513 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, St. Gallen.
3351 Buffetlehrtochter, Mai, erstkl. Rest., Bern.
3383 Kochvolontärin, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Zentralschw.
3550 Kochlehrtochter, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
3542 Kochlehrling, sofort, Hotel 70 Betten, Wallis.
3550 Kellnerlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Tessin.

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

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

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT SCHÖNENWERD Telephon 3 13 73

Zu verkaufen neue, stationäre Holzgas-Generatoren-Anlage für Beleuchtungszwecke

bestehend aus: Holzgas-Generator, Motor und Dynamo. Wahlweiser Betrieb mit Holz oder Benzin ohne weiteres möglich. Günstiger Preis, Garantie. Verlangen Sie ausführliche Offerte bei **Theodor Lunke, Elektrotechnik, Schaffhausen.**

Offerten von Vermittlungsbureaux auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen.

Finanzkräftiger, gut ausgewiesener **Hotelfachmann**

31 Jahre alt, ledig, sprachenkundig, in allen Berufszweigen ausgebildet, **sucht geeigneten Wirkungskreis** in grösserem Haus, Zweisaison- oder Jahresbetrieb. Interessenten(-innen) schreiben vertrauensvoll unter Chiffre O. L. 2880 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A vendre

d'occasion: 3 buffets de service pour hôtel-restaurant, en acajou avec miroir; un comptoir; un vivier à verre 60×60×80 avec appareillage; 4 bureaux d'angle, en acajou, crème clair, avec lumière; un lot de 100 casseroles en cuivre de différentes grandeurs, ainsi que cafetières, un lot d'argenterie; 35 coffres-forts, dimensions 60×60×80, 6 chauffe-plats muraux pour cheminées et en forme de table, à eau chaude; une table de machines de cuisine comprenant: une machine à hâcher la viande, faire la purée de pommes de terre, battre la crème et couper les choux; un grand tapis Herriz véritable de 6 m × 5,8 m teinte rouge; 20 grandes tables en bois dur de différentes dimensions (grandeur de 1 m à 3 m). S'adresser à **P. Boillat,** tél. 5 42 76, **Neuchâtel,** Vieux Châtel 2. Domicile: tél. 5 43 51.

Hygienische Bedarfsartikel u. Gummiwaren

Fromms Akt. 6.60, Neveripp 5.50 p. Dutz. Preisliste für Gummiwärmeflaschen, Leib- und Umstandsbinden. Diskr. Versand. **E. Schwägler,** vorm. P. Hübscher, **Zürich,** Seefeldstr. 4

Jüngling von 18 Jahren sucht Stelle als Kochlehrling

Französ. oder deutsche Schweiz. Grossrestaurant oder Passantenhotel bevorzugt. Offert., mit od. ohne Lehrgeld, unter Chiffre A. H. 2869 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

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

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Gesucht per sofort nach Interlaken, jüngerer **Hausbursche**

Gefl. Offerten unter Chiffre B. O. 2875 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Musik-Trio

(Damen), vorzüglich für Konzert u. Ball, mit Ia Referenzen, **sucht Engagement.** — Offerten unter Chiffre F. A. 2872 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen **12 Plumeauanzüge**

Damast, gestreift, wie neu, **couponfrei.** Offerten unter Chiffre P. A. 2879 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Habe eine Stelle auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein. So schreiben uns Stellensuchende oft.

Gesucht für baldigen Eintritt:

1 Saal- u. Restauranttochter
1 Saallehrtochter
1 Officemädchen
1 Casserolier aide-jardinier
1 Küchenmädchen bei hoh. Gehalt

Offerten an Grand Hôtel Magglingen ob Biel.

ZU VERKAUFEN: 3 Doppel-schlafzimmer

3/4 hart, modern, 8teilig. Bettinhalt 8teilig. Wie neu, wenig gebraucht. Farbe: freundliches Blau, sehr schön. Wird auch als Einzelzimmer abgegeben. Preiswert. **G. Krauer, Ormisrain, Meilen** (Zürich), Tel. 92 74 71.

Stelle gesucht als **Stütze der Direktion**

Offerten unter Chiffre P. A. 2884 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die Wiederholung vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

Ihre Gäste sollen wiederkommen!

Eine gute Küche ist immer noch die beste Werbung. Heute mehr denn je.

Zum Frühstück

können Sie reichlich Konfitüre servieren, wenn Sie Ihre Vorräte mit CONFI-PEC um 40–50% strecken.

Zu jedem Essen

für alle Saucen, auch ohne Oel oder Butter DAWA-Saucenpulver.

Das Dessert

wird auch die anspruchsvollsten Gäste befriedigen, wenn Sie für Ihre Entremets an Stelle des früher gebrauchten Schlagrahms, nun Schlagcrème – zubereitet mit BONBONS-PEC – verwenden.

Geschmeidige Glacen zu jeder Jahreszeit

Mit FRIG erhöhen Sie die Qualität und sparen erst noch ⅓ des Zuckers. Auch Crèmen lassen sich mit FRIG herstellen.

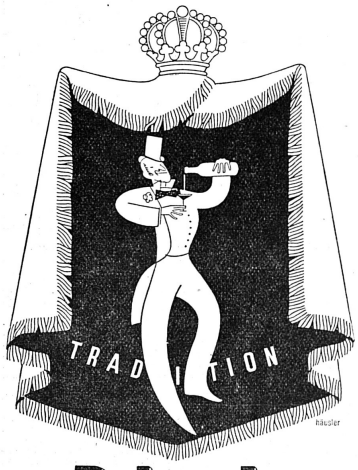
Verlangen Sie unsere Prospekte u. Rezepte.

DR. A. WANDER A.-G., BERN, Telephon 21733

Vorteilhafte Putzmittel
(COUPONFREI)
Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
In Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel
KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Portionsforellen
Spezialität
küchenfertig — lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)

Feinste
Haselnüssli
couponsfrei, sehr beliebt, nahrhaft und gesund. Per Düte Ankauf 23 Cts. franko. Verkauf 30 Cts. 2132
C. & A. Graf, St. Gallen
Biscuits
Tel. 21086



Automatische Waagen
mit Garantie ab Fr. 270.—.
Aufschnittmaschinen
auch Berkel rev.
Nationalkassen
Kaffeemühlen
elektrisch mit u. ohne Käsereibi.
Frau Sigg, Zähringerstr. 5, Zürich 1

Altbekanntes
Schnellglanz
FÜR KUPFER UND MESSING
Putzpulver
Beutel 50 Rp.
In Fachgeschäften erhältlich
Für Grossverbraucher in Kilo-Paketen erhältlich
Drogerie Wernle & Co., Zürich

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez
BLANK & Co · Vevey
la maison des vins rouges fins.

Personne du métier **cherche à louer** (évent. achat), dans centre touristique ou station de montagne,
Tea-room-Bar
ou petit Hôtel-Pension
avec **Tea-room.** Offres détaillées sous chiffre A. H. 2855 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Revue-Inserate halten Kontakt mit der Hotellerie!

Führende Häuser des Gastgewerbes der ganzen Schweiz benützen

Beerrex

den elektrischen Spiess-Grill-Salamander.

- **Leistungsfähigkeit**
- **Vielseitigkeit**
- **Betriebssicherheit**
- **Qualität**
- **Formschönheit**

sind seine Vorzüge.

Verlangen Sie Prospekte und Referenzen.
Vergleichen Sie selbst.

BEERREX, LÖWENSTR. 34, TELEPHON 33349, **ZÜRICH**
MUSTERMESSE HALLE V ELEKTRIZITÄT, STAND 1261

LIPS-Küchenmaschinen
an der Mustermesse, 1.–11. Mai
Halle V, Stand No. 1391

KOMBINATOR
KOMBIREX

Spitzenprodukte in Küchenmaschinen
raum- und zeitsparend, betriebsicher, grosse Leistung.

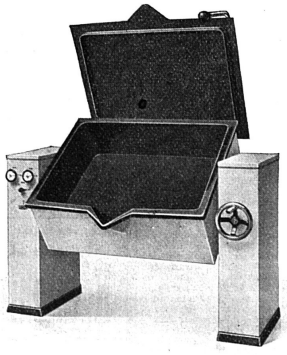
Schälmaschinen

mit elektrischem u. hydraulischem Antrieb. Kleinster Abfall, grösste Leistung.

Besichtigen Sie unverbindlich meine Ausstellung.

LIPS-Küchenmaschinenfabrik
Urdorf bei Zürich Telephon 91 75 08

Sursee-Kochanlagen



für die Hotel- und Restaurationsküche

an der Mustermesse Basel

Stand No. 1321, Halle V
Apparate für elektr. Betrieb der F. E. O. K. Sursee, Fabrik elektr. Oefen und Kochherde Sursee

Stand No. 1076, Halle IIIb
Apparate für jede andere Betriebsart der A.-G. der Ofenfabrik Sursee