

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 53 (1944)  
**Heft:** 11

## Heft

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## INSERATE:

Die einspaltige Nonpareilzeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 pro 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. Telefon 27934.  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

## Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Dreihundfünfzigster  
Jahrgang



Cinquante-troisième  
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.

## REDAKTION ET ADMINISTRATION:

Bâle, Gartenstrasse 112.  
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.  
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 27934.  
Imprimé par Emil Birkhäuser & Cie, S. A., Bâle.

N° 11 Basel, 16. März 1944

Erscheint jeden Donnerstag · Paraît tous les jeudis

Bâle, 16 mars 1944 N° 11

## Teilabkommen oder Gesamtarbeitsverträge?

### Gedanken zum Waadtländer Kollektivvertrag

Der von den gastgewerblichen Organisationen des Kantons Waadt in mehrjährigen Vorarbeiten bereinigte Gesamtarbeitsvertrag liegt zur Zeit bei den Verbandsorganen zur Ratifikation. Wiederholt ist bei der Orientierung unserer Leserschaft über den Stand der Verhandlungen auf die besondere Bedeutung hingewiesen worden, die diesem Vertragswerk zugeschrieben wird, weil man es in weiteren Kreisen als Schrittmacher für andere Abkommen dieser Art bewertet. Wer die Vorlage studiert und sie mit den bereits vorhandenen Abmachungen zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmergruppen des Gastgewerbes vergleicht, der wird Sinn und Berechtigung einer solchen Feststellung richtig zu deuten verstehen. Ohne heute auf die Detailbestimmungen und deren Tragweite eingehen zu wollen, ist der Zeitpunkt doch gekommen, sich einmal losgelöst von rein kantonalen Überlegungen grundsätzlich damit auseinanderzusetzen.

Zum Vergleich können einzig die Kantone Bern und Zürich herangezogen werden, weil dort ebenfalls Gesamtarbeitsverträge bestehen. In anderen Kantonen, wie z. B. Basel-Stadt, enthalten die Wirtschafts-gesetze bzw. die dazugehörigen Vollziehungsverordnungen eine Reihe von Vorschriften, die über die üblichen Richtlinien für die arbeitsvertraglichen Beziehungen hinausgehen und damit auch noch zur Betrachtung herangezogen werden können. Sonst beschränken sich die Vereinbarungen — abgesehen von gesamtschweizerischen Verträgen vom Ausmass der Trinkgeldordnung oder des Abkommens mit dem Kochverband — auf lokale Übereinkommen betreffend die Ausrichtung von Teuerungszulagen. Setzt man die kantonal zürcherischen und bernischen mit den neuen waadtländischen Bestimmungen in Parallele, so ist man überrascht, wie sehr die letzteren das herkömmliche Mass überschreiten und welche Proportionen die Kodifikation des Dienstverhältnisses angenommen hat.

Das Waadtländer Statut enthält eine ganze Reihe von Novitäten, die sich sonst nirgendswo anders finden. So sind hier erstmals neben der Arbeitszeit gleichzeitig noch die Minimalbarlöhne für die einzelnen Personalgruppen zahlenmässig festgelegt. Dazu kommt ein Katalog über zusätzliche Barentschädigungen, sowie ein Tarif für die Bezahlung von vorübergehenden Aushilfen. Einen solchen kennt man neuestens zwar auch in der Stadt Luzern, doch wurde er dort als selbständige Vereinbarung ohne jegliches Beiwerk herausgegeben. Ferner sind andere Bestimmungen, denen man einzeln auch in den anderen genannten Vorlagen begegnet, erheblich erweitert und vertieft worden, so über die Regelung der Überzeitarbeit, die Ordnung bei Ferien und Krankheit, und bezüglich der obligatorischen Versicherung u. a. m. Sympathisch berührt der Umstand, dass man in diesem Vertragswerk auch einmal etwas von den Pflichten des Arbeitnehmers liest, obwohl man bei einer wohlauwegewogenen Verteilung von Rechten und Verpflichtungen über die Wegleitung, höflich zu sein und keine Kommissionen oder Trinkgelder von Lieferanten anzunehmen, hätte hinausgehen können. Festgehalten zu werden verdienen ferner die originelle Wegleitung, dass sich

beide Parteien in der Stellenvermittlung weitmöglichst der Stellenbüros der Berufsverbände bedienen sollen, und die gerechtfertigte Bestimmung, wonach das Servierpersonal in Restaurants und Hotelrestaurants keinen Anspruch auf den vorgesehenen Minimalbarlohn hat, sofern sein Monatsinkasso Fr. 2500.— übersteigt.

Wenn der Waadtländer Vertrag praktisch in jedem einzelnen Detail von der bereits bekannten Praxis abweicht, von der man in grossen Zügen auch sagen darf, dass sie sich bewährt hat, so gibt das im Hinblick auf die künftige Regelung des Arbeitsvertrages in anderen Kantonen und Regionen doch allerhand zu denken. Man kann alle die zu registrierenden Unterschiede und Varianten nicht einfach mit der Vielgestaltigkeit der örtlichen Arbeits- und Betriebsverhältnisse oder damit begründen, dass vermehrtes soziales Entgegenkommen eben im Zuge der Zeit liege. Schliesslich sind innerhalb der Schweiz die Existenzbedingungen für beide Parteien in gleichartigen Unternehmen nun doch nicht derart differenziert, dass es für die Ganzjahres- und Stadthotellerie, oder dann die Saison- und Berghotellerie in jedem einzelnen Kanton einer besonderen Ordnung mit ganz ausgeprägtem Regional- oder Kantonalcharakter bedürfte. Auch müssen bei aller vertretbaren Berücksichtigung des sozialen Fortschritts und der Erhaltung des Qualitätspersonals durch angemessene Existenzbedingungen die Aufwendungen im Personalsektor immer noch mit den erzielbaren Einnahmen in einem betriebswirtschaftlich gerechtfertigten Verhältnis stehen.

Es liegt ein doppeltes Risiko in so begrenzten Abmachungen, weil einerseits der Bereitwilligkeit nach Anpassung an örtliche Wünsche und Gewohnheiten allzusehr Vorschub geleistet, andererseits jede neue Vereinbarung nicht nur bewusst als Sprungbrett für weitergehende Forderungen benützt wird, sondern aus menschlich gut verständlichen Motiven heraus Begehrlichkeiten erweckt. Die Abmachung über örtliche Teuerungszulagen in Zürich ist ein illustratives Beispiel hierfür. Obwohl darin ausdrücklich erklärt wurde, dass die für die Limmatmetropole angenommene Ordnung weitere Vereinbarungen nicht präjudizieren dürfe, so sind doch die zürcherischen Ansätze in allen späteren Verhandlungen als Ausgangspunkt gewählt worden, auch wenn die Voraussetzungen grundverschieden waren.

Die Unbekümmertheit, mit welcher solche Teilabkommen ohne Berücksichtigung gesamtschweizerischer Berufs- oder Standesinteressen nur gerade auf örtlich begrenzte Bedürfnisse zugeschnitten werden, muss unweigerlich zu einem unüberschaubaren Wirrwarr von Spezialabkommen und Sonderregelungen führen, die gesunden Fortschritt und organische Weiterentwicklung der sozialen Bedingungen beinahe verunmöglichen. Schliesslich wird das Patronat zum Spielball willkürlicher Forderungen, und die sich gegenseitig zu übertreffen suchende Politik der Teilabkommen, die an Auktionen erinnert, wo jedes Stück dem Meistbietenden zugeschlagen wird, hätte eine andauernde Beunruhigung des Arbeitsmarktes zur Folge. Mit welcher Musterkarte an Ver-

einbarungen zu rechnen wäre, mag sich jeder selbst ausmalen, der die wenigen schon bestehenden Teil- oder Gesamtarbeitsverträge miteinander vergleicht. Er wird dann eine unverständliche Buntscheckigkeit von Bestimmungen finden, die leicht hätte vermieden oder gemildert werden können.

Die sich abzeichnende Entwicklung ist frühzeitig von unseren leitenden Vereinsinstanzen erkannt worden. Sie wurde bereits im Referat über Personalprobleme an der Delegiertenversammlung von 1939 angetönt und dann vom Berichterstatter über den Gesamtarbeitsvertrag mit der Köche-schaft an der Tagung von 1942 einlässlich geschildert. Vom Vorstandstische aus erging damals schon der Ruf nach gesamt-schweizerischen Abkommen, nach Gesamtarbeitsverträgen, die gewisse allgemeingültige Punkte vereinheitlichen sollten, ohne deswegen der Rücksichtnahme auf regionale Gegebenheiten Abbruch zu tun. Herr Cottier führte dabei folgendes aus:

« La solution idéale est un contrat collectif de travail général pour toutes les questions que relèvent déjà du droit fédéral des obligations (engagement, licenciement du personnel, congés, vacances, assurances, etc.) et de laisser aux cantons, aux régions ou aux sections le soin de fixer les salaires et les heures de travail sur la base et sous le contrôle des organes directeurs de notre société. »

Die seitherige Entwicklung hat gezeigt, dass dieser Vorschlag sehr zeitgemäss und wohlbegründet war. Wenn er damals einfach zur Kenntnis genommen wurde, ohne dementsprechende Beschlüsse zu zeitigen, so hatte dies seinen ganz besonderen Grund. Bis dahin waren in Arbeitsverträgen einzig und allein die Mitglieder unseres Vereins auf bestimmte soziale Minimalleistungen verpflichtet, während die Landesorganisation der Gastwirte nicht nur keine gleichwertigen Abkommen dieser Art kannte, sondern den von uns gemachten Zugeständnissen zum Teil sogar ablehnend gegenüberstand. Unser Verein hatte dann allerdings die Genug-tuung, dass städtische Sektionen oder Kantonalverbände der Wirtse als gemacht den zwischen den Arbeitgebern aus der Hotellerie und dem gastgewerblichen Personal bestehenden Verträgen zustimmten und den geltenden Vereinbarungen beitraten, oder dass diese in erweiterter Form als für das gesamte Gastgewerbe verbindlich proklamiert wurden. Nach neuesten Berichten zeitigten Verhandlungen zwischen der Personalunion und dem schweizerischen Wirtverein die Bereitwilligkeit zur arbeitsvertraglichen Ordnung auf gesamtschweizerischer Basis, in der Erkenntnis, dass auf verschiedenen Gebieten, so bezüglich der Ferien, der Kündigung, der Versicherung usw. all-gemeingültige Regelungen getroffen werden können.

Wenn die Erkenntnis nach der zweck-mässigeren Ordnung auf nationalem Boden derart an Breite gewinnt, dass ein Gesamt-

## Inhaltsverzeichnis:

Seite 1: Teilabkommen oder Gesamtarbeitsverträge? — Unser Fremdenverkehr in der ersten Nachkriegszeit — Schweizer Hotelführer 1944. Seite 2: Der Bedarf an touristischem Nachwuchs — Kriegswirtschaftliche Orientierung. Seite 3: Lebensmittelinflation im April — Quoten-tabelle für KH — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen. Seite 4: Aus der Hotelfachschule — Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe — Schweiz. Zentrale für Verkehrsförderung — ASCO — Frage und Antwort — Totentafel.

## Schweizer Hotelführer 1944

Die Neuauflage unseres Hotelführers ist erschienen und im Laufe der letzten Woche den Mitgliedern zugestellt worden.

Da über das im Rekursverfahren hängige Gesuch zur Erhöhung der Pensionspreise um 50 Rp. noch nicht entschieden ist, enthält die Publikation die letzt-jährigen Minimalpreise. Wir empfehlen aber allen Betrieben, bei Neudruck ihrer eigenen Prospekte bezüglich der Preise einen Vorbehalt in dem Sinne zu machen, dass die publizierten Ansätze nur solange gelten, als die bisherige Verfügung über die Hotelpreise noch in Kraft steht. Aus diesem Grunde enthält auch der Führer den Vermerk „Gültig bis auf Widerruf.“

arbeitsvertrag nicht mehr als Extratour eines Verbandes angesehen wird, dann dürfte die Zeit von Teilabkommen aller Art bald vorüber sein. Das wird niemand tragisch nehmen, auch wenn die Notwendigkeit nach Berücksichtigung regionaler Sonderverhältnisse unbestritten ist. Welche merkwürdigen Blüten ein allzu üppig geratenes Regime der Teilabkommen hätte treiben können, zeigte die seinerzeit von der Union Helvetia ausgearbeitete Berufs-Ordnung, die den Abschluss von Betriebs-Kollektivverträgen in jedem einzelnen Jahresbetrieb mit mehr als 15 Angestellten vorsah! Weder dieses System noch dasjenige der ausschliesslich zentralistisch gestalteten Arbeitsverträge wäre dem Gastgewerbe zuträglich. Es gilt also für alle Beteiligten, hier einen goldenen Mittelweg einzuschlagen, der den sozialen Fortschritt erleichtert, ihn aber so dosiert, dass die Leistungsfähigkeit der Betriebe nicht überbeansprucht wird, damit nicht schlussendlich das mühsam aufgebaute Gefüge doch noch gleich einem Kartenhaus in sich zusammenstürzt.

## Unser Fremdenverkehr in der ersten Nachkriegszeit

Anmerkung der Red.: Der Zürcher Verkehrsdirektor, Herr Dr. A. Lth., referierte in einem Ferienkurs in sehr einlässlicher Weise über obiges Thema und zog dabei auch das Verkehrsproblem der Bahnen, Autos und Flugzeuge in den Kreis seiner Betrachtungen. Wir beschränken uns hier auf eine Wieder-gabe seiner Ausführungen zum eigentlichen Tourismus.

Wenn wir von der Nachkriegszeit sprechen, meinen wir nicht die Zeit etwa der nächsten 10 Jahre, sondern die kurze Periode von 1—2 Jahren, die sich an das Ende der Kriegshandlung-

gen des gegenwärtigen Krieges in Europa anschliesst. Um den schweizerischen Fremdenverkehr in dieser ersten Nachkriegszeit sachgemäss besprechen zu können, müssen wir zu-nächst einen weiterverbreiteten Irrtum richtigstellen. Man ist im allgemeinen der Auffassung, dass die schweizerischen Luxus- und IA-Klasse-Hotels der massgebende Faktor im schweizerischen Gastgewerbe seien. Dem ist aber nicht so. Die schweizerischen Grosshotels mit 100 und mehr Betten sind im allgemeinen gleichzeitig auch die Luxus- und IA-Klass-Hotels. Wie die Tabelle zeigt, machen diese Hotels aber nur 1,4 Prozent der schweizerischen Hotels und Gasthöfe (insgesamt 7346 Betriebe) aus.



## Zahl der Gastbetriebe und Gastbetten in der Schweiz auf Ende 1942

Güsse des Betriebes	Anzahl Betriebe	in %	Bettenzahl	in %
3—20	4904	66,7	48,471	25,8
21—50	1375	19,1	53,591	29,5
51—100	612	8,5	45,139	25,2
101—150	154	2,1	19,231	10,2
151—200	65	0,9	11,919	6,5
über 200	36	0,5	9,821	5,4
Total	7346	100	188,177	100

Die Kleinbetriebe von 3—20 Betten dagegen d. h. die schweizerischen Gasthöfe, Pensionen und Kleinhotels, besitzen 66,7 Prozent der Gastbetten, und die Mittelbetriebe von 20—100 Betten, die im allgemeinen auch die mittlere Hotelklasse darstellen, umfassen rund 30 Prozent der im Jahr 1942 vorhandenen Gastbetten der Schweiz. Die Schweiz ist daher ausgesprochen ein Land der gastgewerblichen Klein- und Mittelbetriebe.

Wenn das schweizerische Gastgewerbe in der öffentlichen Meinung und auch im ausländischen Urteil ganz allgemein trotz dem nach seiner Luxus-Hotellerie beurteilt wird, so ist es deshalb, weil es diese Betriebe waren, die im letzten halben Jahrhundert die Geschichte und den Ruhm der schweizerischen Hotellerie begründet haben, und die durch ihre wirksame Qualitätspropaganda, in die sie gewaltige finanzielle Mittel investierten, im Blickfeld der Öffentlichkeit standen. Ausserdem rekrutierten sich die Leiter dieser Betriebe meistens aus markanten Persönlichkeiten der berühmten schweizerischen Hotelier-Familien und der schweizerischen Hoteldirektoren. Es ist so, wie beim weiblichen Geschlecht. Einige besonders schöne, auffallende Frauen stehen im Mittelpunkt des Interesses und der Diskussion, während von den Tausenden der fleissigen, stillen und zurückgezogenen im allgemeinen nicht gesprochen wird.

In der schweizerischen Hotellerie steht also hinter der Fassade der Luxus- und IA-Klasse-Betriebe die grosse Zahl der schweizerischen Gasthöfe, Pensionen, Klein- und Mittel-Hotels, die für die Kultur des schweizerischen Gastgewerbes ein ebenso bedeuendes Zeugnis ablegen, wie die I. Klasse-Hotellerie.

Die internationalen Grössheiten aller Länder weisen einen ziemlich ausgeprägten Standard auf, der von Land zu Land nur geringen Schwankungen unterworfen ist. I. Klasse-Häuser, wie Dorchester Hotel und Savoy in London, Grand Hotel Stockholm, Clarendon Hotel in New York, das jetzt zerstörte San Domenico Palace in Taormina, Waldorf Astoria Hotel in New York, Palace und Suvretta House in St. Moritz, das Grand Hotel Beau-Rivage in Ouchy, sind Variationen ein und desselben Luxus-Typs des internationalen Hotels.

Während aber in anderen Ländern mit wenigen Ausnahmen Komfort, Reinlichkeit, Bedienung und Essen in den unteren Hotelklassen rapid abnehmen, so ist in der schweizerischen Hotellerie oft unmöglich ist, in einem solchen Kleinhotel oder Gasthofe abzustiegen, weist in der Schweiz diese Kategorie der Pensionen, Kleinhotels und Gasthöfe eine erstaunliche Kultur auf. Auch der verwöhnte Gast wird sich, bei Verzicht auf einige äusserliche Bequemlichkeiten und Luxuseinrichtungen, in diesen Gaststätten absolut wohlfühlen.

Er erhält dort in der Regel auch eine ausgezeichnete Verpflegung. In einer Zeit, in der das Wandern abseits der grossen Verkehrswege und die Romantik der Landstrasse in erfreulichem Masse wieder zunehmen, werden auch die wärschaften und herrlichen Schweizer Gasthöfe mit ihrer Sauberkeit, der ausgezeichneten Küche und den markanten Persönlichkeiten ihrer Eigentümer, sich in der Nachkriegszeit sicher einer zunehmenden Beliebtheit erfreuen.

Nach dem Kriegsende, wenn die kriegswichtigen Gründe für die Erschwerung oder Verhinderung des Reiseverkehrs in Wegfall kommen, werden die Begüterten der Welt Mittel und Wege wieder finden, um die allfälligen vorhandenen staatlichen Schranken zu überwinden, und zu einem Aufenthalt in die Schweiz zu reisen. Sie werden zahlreich genug sein, um die beschränkte Bettenzahl unserer Luxushotels genügend zu belegen.

Für den Hauptbestand unserer Gaststätten, d. h. für die Gasthöfe, Pensionen und Mittel-Hotels, wird das ganze übrige, feriensüchtige Europa Gäste-Einzugsgebiet sein.

Nach der von uns vertretenen Auffassung werden die Verhältnisse nach dem Kriegsende in Europa noch mehr Ähnlichkeit mit der Kriegszeit haben, als mit der Friedensperiode vor 1939. Um revolutionäre Wirren und ein wirtschaftliches Chaos in Europa zu verhindern, wird der Kontinent noch einige Zeit mit Truppen der Siegermächte besetzt sein und Wirtschaft und Verkehr daher noch zentral dirigiert werden. Infolgedessen kommen in der ersten Nachkriegszeit auch Umlauber der europäischen Besatzungsarmeen als mutmassliche Gäste für die Schweiz in Betracht.

Nach dem Kriegsende wird aber auch der heilenden Schweiz die grosse Aufgabe zugewiesen sein, die Kräfte, Substanz und Energie und Kriegsgeschädigte gastfreundlich aufzunehmen. Denn bei den gewaltigen Zerstörungen in ganz Europa sind im Auslande auch Tausende von Krankenhäusern, Bädern, Erholungsstätten und Ferienhotels vernichtet worden.

Wenn es daher unserer sich zähl verteidigten Hotellerie gelingt, mit oder ohne fremde Hilfe noch auf einige Zeit durchzuhalten, stellen wir dem schweizerischen Fremdenverkehr für die erste Nachkriegszeit eine gute Prognose.

Schwieriger dürfte es dagegen für eine spätere Zeit werden, im Zuge des Wiederaufbaues werden in allen europäischen Ländern an Stelle der zerstörten Hotels neue Gaststätten mit modernsten und zweckmässigsten Einrichtungen entstehen. Bei den neuartigen Bauweisen und rationalen Installationen werden diese Hotels mit verhältnismässig kleinen Anlagekosten rechnen müssen.

Mit diesen modernen Hotelbauten in ganz Europa wird dem schweizerischen Gastgewerbe eine gefährliche Konkurrenz entstehen. Dann wird sich der ursprüngliche Vorteil, dass wir das älteste Fremdenverkehrsland sind, in sein Gegenteil verwandeln, und wir werden den Nachteil

deutlich zu spüren bekommen, dass unsere Hotels zum Teil über ein halbes Jahrhundert alt sind und in ihrer Mehrzahl Häuser darstellen, die mit teuren Mitteln bloss modernisiert werden konnten. Der Wert der heute noch vielfach verkauften Bestände für die Hotelneuerung und Fremdenortplanung wird dann erst voll gewürdigt werden können.

## Der Bedarf an touristischem Nachwuchs

Durch eine Erhebung über die in Fremdenverkehrsbetrieben des Auslandes beschäftigten Schweizer Mitarbeiter Herr Dr. K. Krapf, der wissenschaftliche Mitarbeiter des Schweizer Fremdenverkehrsverbandes, den Zahlenmässigen Bedürfnisnachweis zu leisten und daraus auch die nötigen Schlüsse für eine rationelle Nachwuchspolitik im Fremdenverkehr abzuleiten. Der Wunsch nach einer solchen Bestandsaufnahme ergab sich im Hinblick auf die an verschiedenen Lehranstalten geschaffenen besonderen touristischen Abteilungen, indem Eltern und Schüler doch darüber orientiert zu sein wünschen, welche Beschäftigungsmöglichkeiten den Absolventen dieser Spezialausbildung offenstehen.

Über die Zahl der in der Schweiz in leitenden und höheren Stellen des Fremdenverkehrs beschäftigten Personen wurde an Hand der Angaben aus der eidg. Betriebszählung 1939 bereits in einer Publikation des Seminars für Fremdenverkehr an der Handelshochschule St. Gallen Auskunft erteilt. Damals wurden nur die leitenden kaufmännischen Angestellten, sowie die Direktoren und Verwalter von Berg-, Seil- und Schwebebahn, aus der Dampfschiffahrt, dem Luftverkehr, aus privaten Reisebüros, Reisepropagandastellen, Auswanderungsagenturen und schliesslich dem Gastgewerbe ermittelt. Es ergab sich ein Bestand von rund 600 Beschäftigten Personen, was bei der Annahme einer durchschnittlichen Berufsausübung von 30 Jahren einen jährlichen Bedarf von 20 Ersatzkräften ausmacht.

Zur Ermittlung der Verhältnisse im Auslande gelangte ein Fragebogen zum Versand, der Angaben einforderte über die im Jahre 1939 in den verschiedenen Gastländern in Reisebüros, Schiffsahrts-, Luftverkehr- und weiteren Transportanstalten, Organisationen des Verkehrs, der Reiseveranstalter, von Banken und Warenhäusern und in Hotels als Kaufleute beschäftigten Schweizern. Weiter wurden Angaben darüber erbeten, wieviele dieser Berufsgenossen leitende Stellen innehaben und wie die nachkriegszeitlichen Arbeitsmöglichkeiten des touristischen Nachwuchses beurteilt werden. Die in allen fünf Ländern zurückgegangenen Unterlagen ergaben, dass gesamt 851 Schweizer erfasst wurden, wovon 249 Stellen in Reisebüros, Transportunternehmen, Agenturen usw., und 602 auf kaufmännische Posten in Hotels entfielen. Wenn diese Zahl verhältnismässig klein erscheint, so ist nicht zu übersehen, dass das technische Hotelpersonal (Küche, Keller, Concierges usw.) nicht einbezogen wurde und im Stichtage bereits eine Reihe von Ländern die Arbeitsmöglichkeiten für ausländische Kräfte stark eingeschränkt hatten.

Die Arbeitsmarktpolitik — Freizügigkeit oder Abschiebung gegen aussen — wird natürlich auch in den Nachkriegszeiten weitgehend darüber entscheiden, in welchem Umfang der schweizerische Nachwuchs aus den Fremdenverkehrsberufen eine Auslandspraxis antreten kann. Die Aussicht, sich in der Nachkriegszeit auf einerseits in den kriegsführenden Staaten beträchtliche Lücken in der Reihen des qualifizierten Personals gerissen wurden, und weil andererseits der Fremdenverkehr mancherorts doch einen erheblichen Aufschwung nehmen wird. Da schon vor dem zweiten Weltkriege die hohe Qualität des schweizerischen Personals in menschlicher und beruflicher Hinsicht allgemein anerkannt war, so ist zu erwarten, dass es auch nach dem Kriege gesucht wird, speziell in jenen Staaten, deren Tourismus noch ausbaufähig ist, wie dies z. B. für Nordafrika, Teile von Ägypten, den nahen Osten, Südamerika usw., der Fall ist. Der Berichterstatter schliesst daher mit der Feststellung, dass in der Heranbildung eines Nachwuchses mit dem nötigen geistigen Rüstzeug versehenen und unternehmungsfreudigen Nachwuchses auch auf touristischem Gebiet nie genug getan werden könne.

## FHD und Personalmangel

Die vor kurzem gestartete vermehrte Werbung für die Frauen-Hilfs-Dienste veranlasste unseren Verein, dem Armeekorpskommando die prekären Verhältnisse auf dem Arbeitsmarkt für weibliche Hotelangestellte auseinanderzusetzen und auf die erhebliche Benachteiligung der Wirtschaft im Falle einer obligatorischen Rekrutierung hinzuweisen. Der Antwort aus dem Armeehauptquartier ist zu entnehmen, dass sämtliche interessierten Stellen aus verschiedenen Gründen eine allgemeine Rekrutierungszwang ablehnen. Ferner wird die Erwartung ausgesprochen, dass die Arbeitgeberchaft in der Hotellerie den weiblichen Angestellten trotz des bestehenden allgemeinen Personalmangels die Dienstleistung im FHD nicht erschwere, „zumal gerade dieses Personal besonders für Haus-, Koch-, Telefon- oder administrativen Dienst sehr gut qualifiziert ist“.

Das ist ja gerade die Beschwerde der Arbeitgeber, dass man mit Vorliebe die, wegen des fast nicht zu beschaffenden Ersatzes nur sehr schwer entbehrliehen, Hotelangestellten im Dienst behält oder zusätzlich wieder aufbietet und damit eine geordnete Aufrechterhaltung vor allem des Saisonbetriebes praktisch unmöglich macht. Zur Beruhigung wird allerdings angeführt, dass die Dienstzeit ja vereinbart werde und jede FHD die Möglichkeit habe, den Dienst in der ihr passenden Zeit zu absolvieren, sodass also Hotelangestellte ohne weiteres in der stillen Periode einrücken können, um in der Saison den Beruf auszuüben. Wir machen die Angestellten auf die Möglichkeit aufmerksam, auf die sie sich gegebenenfalls berufen können, wenn zur Unzeit Aufgebote an im Hotel tätige FHD-Angehörige ergäben sollten.

## Kriegswirtschaftliche Orientierung

Die Gruppe Hauswirtschaft des Kriegs-Ernährungs-Amtes teilt mit:

### Trockengemüse.

Das Frischgemüse wird gegen das Frühjahr hin etwas knapper, so dass manche Betriebe als Ersatz zum getrockneten Gemüse greifen werden. Gutes, schweizerisches Trockengemüse ist im Handel ohne Schwierigkeiten erhältlich. Neben Julienne und den bekannten Dörrbohnen werden auch einzelne andere Gemüse verkauft. Um die gute Schweizerware, die nach dem neuesten Dörrverfahren hergestellt worden ist, gegen die Konkurrenz der qualitativ häufig bedeutend schlechteren ausländischen Julienne zu schützen, kontrolliert die Schweizerische Gemüse-Union das einheimische Trockengemüse und kennzeichnet es mit einer besonderen, mit der Jahreszahl versehenen Kontrollmarke.

Gute und abwechslungsreiche Rezepte zur Zubereitung von Trockengemüse enthält die Broschüre „Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörrbohnen“, herausgegeben von der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweizerischen Landwirtschaft, Zürich. Die Qualität des neueren Trockengemüses ist weit besser als diejenige des früheren, weil das Gemüse beim neuzzeitlichen Trocknungsverfahren vor dem Trocknen blanchiert wird, wodurch die Nähr- und Geschmacksstoffverluste weitgehend vermieden werden können.

### Achtung! — Speisekarten nicht wegwerfen!

Die neue Sparverfügung Nr. 102 schreibt in ihrem Art. 7 bekanntlich vor, dass die Gaststätten verpflichtet sind, ihre Menu- und Speisekarten während eines Jahres aufzubewahren. Wie alle übrigen Bestimmungen der erwähnten Verfügung, ist auch diese Vorschrift für jeden Betrieb, der Speise- oder Menükarten führt, absolut verbindlich. Bei einer allfälligen Kontrolle müssen die Karten lückenlos vorgewiesen werden können.

### Die Gäste können den Wirt nicht von den kriegswirtschaftlichen Vorschriften befreien.

Die Inhaberin einer kleinen Ausflugswirtschaft hatte während einiger Zeit für einzelne Mahlzeiten bis zu 5 Mc. eingenommen. Sie machte geltend, die Gäste hätten sich damit einverstanden erklärt und ihr sogar öfters eine so grosse Zahl von Mahlzeitencoupons freiwillig offeriert, um möglichst viel und gut essen zu können. Der Richter führte in seinem Urteil aus, es sei unerheblich, ob sie auf Verlangen der Gäste die Mahlzeitencoupons eingelegt habe oder nicht; er habe die Gäste nicht befreit, sondern nur die Gäste hätten sich mit der Einhaltung der Vorschriften einverstanden. Auch wenn für die abgegebenen Mahlzeiten wirklich mehr als 2 bzw. 3 Mc. nötig gewesen wären, um mit den Zuteilungen auszukommen, sei das kein Grund, 4—5 Mc. zu verlangen; denn in diesem Falle hätte die Wirtin eben die Portionen verkleinern müssen oder das betreffende Gericht nicht mehr anbieten dürfen.

### Sonderzuteilung von Milch Gc für Kaffee und Tee crème.

Die Zuteilung von Milch für Kaffee und Tee crème, die bekanntlich nach der Anzahl der beziehbar Gc für KTK-Waren bemessen wird, ist im Monat März herabgesetzt worden. Auf 100 Pt. KTK-Waren werden nicht mehr 3, sondern nur noch 1½ l Milch zuteilt. Zu Tee und Kaffee crème können somit nur noch wesentlich kleinere Milchmengen abgegeben werden.

### Selbstversorgerbetriebe und Abgabe von Rationierungsausweisen.

Wirte, die Selbstversorger in Milch sind, glauben oft, sie dürften für die abgegebene Milch keine Rationierungsausweise verlangen oder seien nicht dazu verpflichtet. Dies ist nicht richtig. Alle rationierten Lebensmittel dürfen nur gegen Rationierungsausweise abgegeben werden, auch wenn der Wirt Selbstversorger ist. Selbstverständlich steht es dem Gast frei, Milchcoupons oder Mc abzugeben. Die eingenommenen Milchcoupons sind beim Umtausch der Mc der zuständigen Amtsstelle abzuliefern.

### Immer wieder Schlagrahm!

Es ist kaum zu glauben, aber sogar noch im fünften Kriegswinter stossen die Kontrolloren des Kriegs-Ernährungs-Amtes auf Fälle, in denen den Gästen Schlagrahm abgegeben wurde, sei es als Verzierung von Früchten oder Kompott, in kalten Crèmen oder unvernünftig. Der Einzelrichter einer kriegswirtschaftlichen Strafkommision führte zu einem solchen Falle aus: „Durch solche unerlaubten Gerichte können die Gäste wirtsch. gegenüber den Konkurrenten, welche sich an die Vorschriften halten, den Ruf verschaffen, eine besonders gute und auch in Kriegszeit reichhaltige Küche zu führen, so dass eine ungerechtfertigte Bevorzugung durch die Gäste möglich ist. Deswegen müssen alle Gastwirte, notigfalls durch empfindliche Strafen, zur genauen Befolgung der kriegswirtschaftlichen Vorschriften angehalten werden.“

### Blut- und Leberwürste dürfen am Freitag nicht abgegeben werden.

Die Abgabe von Blut- und Leberwürsten ist bekanntlich am fleischlosen Mittwoch zulässig. Selbstverständlich können diese Würste auch an allen fleischtagen serviert werden, nicht jedoch am Freitag. An diesem Tag ist auch jede andere Verwendung von Blut- und Leberwurstmasse unstatthaft.

### Zwei Fleischgerichte in der gleichen Mahlzeit.

Die Verfügung Nr. 102 verbietet in ihrem Art. 5 das Angebot und die Abgabe von Mahlzeiten mit mehr als einem Fleischgericht; die Richtlinien erläutern diese Bestimmung dahin, die Abgabe von Fleischgerichten, die üblicherweise mehr als eine Fleischsorte enthalten, wie z. B. Berner Platte, Mixed Grill usw., sei hingegen gestattet. Es wird der Hackbeefsteak aus Poulet in der gleichen Mahlzeit abgegeben hatte, machte geltend, er habe rationiertes und unrationiertes Fleisch serviert, um Punkte einzusparen; der Gast habe aber nur je ein Stück von jeder Fleischsorte erhalten. Diese Begrün-

dung konnte aber nicht angenommen werden, denn ganz offensichtlich handelt es sich hier um zwei verschiedene Fleischgerichte, die üblicherweise nicht zusammen abgegeben werden. Um Punkte einzusparen, hätte er ja auch die Möglichkeit gehabt, das punktfreie Fleisch im Menu zu servieren und das andere als Tagesplatte anzubieten oder umgekehrt.

### Verderbenlassen von Vorräten.

Alle kriegswirtschaftlichen Vorschriften im Gastgewerbe haben das Ziel, eine möglichst sparsame und haushälterische Verwendung der Lebensmittel zu gewährleisten. Es ist daher oberste Pflicht jeder kollektiven Haushaltung, die Lebensmittelvorräte aufs sorgfältigste zu behandeln, ihrer Aufbewahrung grosse Aufmerksamkeit zu schenken und sie regelmässig zu kontrollieren, um sie vor Verderb zu bewahren. Verfehlungen gegen diese Vorschrift werden besonders streng geahndet.

### Haftung des Betriebsinhabers.

Ein Richter schreibt in seinem Urteil: „Es liegt in der Natur der kriegswirtschaftlichen Vorsorge, dass sich die Aufsichts- und Strafbehörden an den Geschäftsinhaber halten müssen und es dem letztern überlassen bleibt, alles zu tun, damit die Einhaltung der kriegswirtschaftlichen Obliegenheiten sichergestellt ist. Tut er das nicht, so verletzt er seine eigene Sorgfaltspflicht, weshalb er auch für die in seinem Betrieb vorkommenden kriegswirtschaftlichen Widerhandlungen persönlich haftbar gemacht wird... Im vorliegenden Fall hat es der Beschuldigte während längerer Zeit unterlassen, die Menüs selbst zu überprüfen. Er kann als Geschäftsführer die Verantwortung für die Zusammensetzung der Speisekarte nicht einfach auf den Küchenchef abwälzen...“

### Die meist begangenen Verstösse gegen die Sparverfügung des Kriegs-Ernährungs-Amtes.

Die im Jahre 1943 dem Kriegs-Ernährungsamt gemeldeten Verstösse gegen die Sparverfügung (früher Verfügung Nr. 69, heute Nr. 102) verteilen sich ziemlich gleichmässig auf alle Landesteile sowie auf Stadt und Land. Am meisten übertreten wurde die Bestimmung, dass in der gleichen Mahlzeit nicht mehr als eine Fleischspeise, früher auch nicht Fisch und Fleisch, abgegeben werden dürfen. Auch die Vorschriften betreffend die Höchstzahlen der zuzulässigen à la carte-Speisen sowie das Verbot der Abgabe des vierten Hauptganges und Woktagen wurden häufig übertreten. Eine fortlaufende Statistik der Kontrollbesuche zeigt jedoch, dass die Zahl der eingeleiteten Strafuntersuchungen zurückgeht und die Sparverfügung im überwiegenden Teil der besuchten Betriebe gewissenhaft befolgt wird.

### Neue Gerichte aus Fischkonserven.

Fischkonserven sind bekanntlich sehr nahrhaft und enthalten viel Öl. Sie sind daher heute dazu berufen, die in der Küche fühlbare Fettlücke etwas auszufüllen.

- Gebratene Sardinen, ein pikantes Gericht: Sardinen können als Zwischenverpflegung oder als Vorspeise auch warm abgegeben werden. Sehr köstlich sind gebratene Sardinen. Diese werden etwas geschält, unter Umständen halbiert und enträutert und im eigenen Öl gebraten. Auf Toast oder auf einem Kartoffelschüssel serviert, sind so gebratene Sardinen sicher bei vielen Gästen beliebt.
- Reissalat mit Sardinen: Eine pikante Beigabe zu Hors-d'œuvre bildet ein Reissalat mit Sardinen. Er wird aus einem Wasserreis hergestellt, der mit einer gut gewürzten Sauce (Sardinenöl verwenden!) und kleinen geschnittenen Sardinen vermischt wird.
- Thon- oder Sardinenkräppli (Rissolos): Die Kräppli lassen sich sehr gut anstatt mit Fleisch in Käse mit Thon, Sardinen oder Sardellen füllen.
- Reisgericht nach spanischer Art: 1—1½ kg Tomaten- oder Zuchettigemüse 1 Büchse Sardinen oder Sardellen 300 g Reis 4 Esslöffel geriebener Käse 1 Zwiebel 2—3 Knoblauchzehen ¼ l Brühe nach Wunsch Kapern, Pfefferkörner oder Paprika.

Das geröstete Gemüse wird in die befettete Einlaufform oder Bräsiere gegeben. Die zerleinerten Sardellen oder Sardinen sowie die feinverschnittenen Zwiebeln, die verwiegenen Knoblauchzehen und die übrigen Gewürze werden mit dem ungekochten Reis darüber gestreut. Die gewürzte Brühe darüber giessen und nach Belieben geriebenen Käse begeben. Das Gericht wird im Ofen gebacken. Der Fleisch- oder Flüssigkeit ganz aufnehmen und könnig sein.

## Werbung für den Ausstellungszug des Internationalen Roten Kreuzes

Das internationale Komitee vom Roten Kreuz ist zurzeit mit der Organisation eines Ausstellungszuges beschäftigt, der während drei Monaten die ganze Schweiz bereisen und an 70 Stationen Hal machen wird. Das I.K.R.K. ersucht die tit. Hoteliers und Hoteldirektoren um ihre geschätzte Mitwirkung bei der Propagierung dieses Zuges durch gebührenfreien Aushang eines gefälligen Plakates im Ausmasse von 30x60 cm an geeigneter Stelle. Die werten Mitglieder, die sich dem I.K.R.K. hiefür zur Verfügung stellen, sind gebeten, sich bei nachstehender Adresse zu melden: Ausstellungszug des I.K.R.K., Postfach Nr. 28, Genf.

## Lebensmittelrationierung im April 1944

Warengruppe A:

**Warengruppe B:**

Warengruppe C:

In den Bezugsklassen 10 und 11 bis zu höchstens 500 g der Warengruppe B.

Der Umtausch von mehr als 500 g der Warengruppe B in Warengruppe C (nur Butter) je 100 Mc kann nicht vorgenommen werden, da sonst die 30%ige Bezugsmöglichkeit für Butter im Rahmen der Gesamtbezugsquote C (inkl. Umtausch) überschritten würde.

Warengruppe D:

Erhöhung der Zuteilungsquote in der Bezugsklasse I (Betriebsangehörige) von 2 auf 2,5 Stück, in den Bezugsklassen 10 (FMA) und 11 (MA) von 2,5 auf 3 Stück pro 100 Mc. Die Bezugsgruppen 36 und 37 werden neu benannt mit „Ei-Produkte“ resp. „Vollpulver“.

**Warengruppe F:**

Herabsetzung der Zuteilungsquote in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 700 auf 600 Punkte pro 100 Mc.

**Warengruppe J:**

Erhöhung der Zuteilungsquoten in sämtlichen Bezugsklassen, und zwar in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 3750 auf 4200 g, in der Bezugsklasse 10 (FMA) von 4000 auf 4400 g, in der Bezugsklasse 11 (MA) von 2600 auf 3000 g, in der Bezugsklasse 13 (F) von 6300 auf 6700 g und in der Bezugsklasse 14 (Z) von 5500 g auf 5000 g pro 100 Mc.

**Warengruppe M:**

Reduktion in den Bezugsklassen 1 (Betriebsangehörige) und 10 (FMA) von 7 auf 6,5 Liter, in der Bezugsklasse 11 (MA) von 3 auf 2,5 Liter und in der Bezugsklasse 13 (F) von 12,5 auf 12 Liter pro 100 Mc.

Die Sonderzuteilung von Milch-Gc ist wiederum für je 100 Punkte der Bezugsgruppen 20, 21 und 22 auf höchstens 15 dl festgelegt.

## Abtragung von Fleischpunktschulden

Für den Monat April wird die Tilgungsquote für Fleischpunktschulden der kH bei Metzgerei- und Handelsbetrieben wiederum auf 20% der gesamten Fleischzuteilung gemäss Bezugsantragsformular F 3c festgesetzt. Die Abzüge sind ohne Ausnahme bis zur völligen Tilgung der Punktschuld vorzunehmen. Im übrigen verweisen wir auf das Kr.KEA Nr. 244 vom 21. Juli 1943.

### Höchstpreise für Obstsaftkonzentrate

Nach einer Verfügung, Nr. 602/A/44 der eidgenössischen Preiskontrollstelle (vom 8. März 1944) werden mit sofortiger Wirkung Höchstpreise für die Abgabe von Obstskonzentrat für die Jahre 1942 und 1943 bestimmt, ebenso für eingedicktes Bier zum Brotanstrich. Die Fabrik-, Detaillisten- und auch die Konsumentenpreise werden eingehend geregelt. Ferner wird bestimmt, dass Obstkonzentrate, die für den Verkauf an Konsumenten bestimmt sind, der Qualitätskontrolle durch den Schweizerischen Obstverband unterliegen.

Diese umfangreiche Verfügung wurde im Schweiz. Handelsamtsblatt Nr. 58 vom 9. März 1944 publiziert.

### Erhöhte Punktbewertung für Kalbfleisch

In letzter Zeit vermag das Angebot an Schlachtkälbern infolge Einschränkung der Mast die Nachfrage nicht mehr überall zu decken. Um den Punktbewertungsbedarf einzuschränken, wird das Kalbfleischverbraucher für frisches und gefrorenes Kalbfleisch mit und ohne Knochen um 10 % (zehn Prozent) erhöht. Die erhöhte Punktbewertung trat am Dienstag, den 14. März 1944, in Kraft. Die Punktbewertung von Wurst- und Fleischwaren, einschliesslich Konserven, die Kalbfleisch enthalten, bleibt unverändert.

Die erhöhte Punkteinnahme der Metzgereibetriebe wird durch einen Zuschlag von 5% auf dem Schlachtgewicht aller im März-Rapport eingetragenen Kälber ausgeglichen.

## Trockengemüse, ein unentbehrlicher Helfer in der Küche

Unsere Vorräte an Frischgemüse gehen zu Ende. Dadurch entstehen vermehrte Schwierigkeiten in der Zusammenstellung des täglichen Speisezettels. Wie willkommen sind uns deshalb in den gemüsearmen Monaten die Dörrprodukte, besonders das Trockengemüse.

Einige vorurteile hinsichtlich Verwertung von Trockengemüse sind uns wohlbekannt, weil halb wir an dieser Stelle darauf eintreten möchten. Es wird den Trockengemüsen besonders vorgeworfen, sie brauchten viel Brennstoff, würden ohne Zugabe von ziemlich viel Fett oder Speck nicht schmackhaft und verlieren durch das lange Einweichen und Kochen die frische Farbe und den typischen Geschmack des Frischgemüses. Um das Wichtigste vorab zu nennen, dürfen wir heute mit Gerechtigkeit feststellen, dass eine

neutrale Kontrolle eingeführt wurde für das einheimische Trockengemüse (in den letzten Jahren kamen hier und da ausländische, qualitativ nicht einwandfreie Trockengemüse in den Handel, die die gute inländische Ware in Misskredit brachten).

Es ist sehr zu empfehlen, nur noch kontrolliertes Schweizer Trockengemüse zu kaufen, das in Packungen zum Verkaufe gelangt, die mit einer grünen Kontrollmarke gekennzeichnet sind.

Qualitäts-Trockengemüse ergibt Ge-  
richte, die in Form, Farbe und Geschmack dem  
Frischgemüse kaum merkbar nachstehen. Zudem  
ist es rasch gar und beansprucht dadurch wenig  
Brennstoff, vorausgesetzt, dass es richtig vor-  
bereitet und gekocht wird. Qualitativ einwand-  
freies Trockengemüse braucht am Abend vor dem  
Zubereiten nicht einmal eingeweicht zu werden.  
Am vorteilhaftesten ist folgende Zu-  
bereitungsart:

Das Gemüse am frühen Morgen rasch waschen, mit kochendem Wasser überbrühen und zirka 2 Stunden stehen lassen. Damit das Wasser möglichst lange auf der gleichen Temperatur bleibt, verwendet man mit Vorteil die Kochkiste, Kochhaube oder Papierpackung. Hernach das Gemüse weichkochen. Diese Zubereitungsart kommt besonders für gröberes Trockengemüse in Frage, wie Bohnen, Kohlrabi, Rübeli, usw. Sehr dünnwandige Trockengemüse wie Spinat oder feingeschnittene Julienne können direkt ins kochende Wasser gegeben werden.

Gerichte aus Trockengemüse werden auch ohne Zugabe von Speck oder reichlich Fetttschmackhaft, wenn je nach dem Gemüse und der Zubereitungsart feingeschnittene Zwiebeln, Knoblauch oder gehackte Früchte oder Dörkrräucher verwendet werden. Zudem lassen sich einzelne Trockengemüse verschieden halten in der Zubereitung: Dämpfen, in verschiedenen Saucen, gratiniert, Misch- oder Eintopfgericht, Salat usw. (Rezepte siehe in der Broschüre: „Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörrobst“ erhältlich bei der Propagandazentrale für Erzeugnisse der schweiz. Landwirtschaft, Zürich, Sihlstr. 43, zu 50 Rappen.) (S.P.Z.)

## Quotentabelle für kollektive Haushaltungen

Bezugsquoten pro 100 Mahlzeitencoupons (Mc) und Zuteilungsquoten für Kaffee, Tee, Kakao (KTK-Waren)  
für Ende März 1944/Anfang April 1944

		Betriebs-angehörige	Bezugs-kategorie I.			
		Betriebsinhaber oder Leiter Angehörige seines Haus-haltes und Personal (Arbeiter, An-gestellte usw.) soweit im Be-trieb verpflegt	Speiserestaurants und Speisewirt-schaften Vegetarische Restaurants, Kuchlwirtschaften und Dampfschiff-restaurants Militärrantinen und Soldatenstuben	Hotels Hotels Garni Gasthöfe Fremden-pensionen mit hotel-ähnlichem Charakter	Gastwirtschaften Cafés Kaffeestuben Tea-Rooms Bars Dancings	Selbständige Kioske und Perrons buffets Traiteurs Wohltätigkeits-veranstaltungen
Bezugsklasse Nr. .... →		1 +	10	11	13	14
Art der Bezugsklasse (siehe Erläuterungen oben links) →		FMA	FMA	MA	F	Z
Waren-Gruppe	Bezugs-Gruppe	Höchstbezug für				
<b>A</b>						
		<b>Zucker</b> ..... von der Bezugsberechtigung A maximal: 325 gr	600 gr	550 gr	700 gr	—
	51.	<b>FH-Waren</b> (Konfitüre usw.) .. 80%			60%	
	57.	<b>Schokoladen- u. Zuckerwaren-Halbfabrikate/Konditoreihilfsstoffe</b> ..... 100%			100%	
		..... von der Bezugsberechtigung A maximal: 0%			30%	
<b>B</b>						
		<b>Reis</b> ..... von der Bezugsberechtigung B maximal: 1300 gr	1400 gr	2200 gr	—	3000 gr
	2.	<b>Teigwaren</b> ..... " " 0			20%	
	3.	<b>Hülsenfrüchte</b> ..... " " 100%			50%	
	75.	<b>Hafer (Hirse)</b> ..... " " 10%			10%	
	76.	<b>Gerste (Hirse)</b> ..... " " 10%			10%	
	14.	<b>Mehl (Hirse)</b> ..... " " 40%			0%	
	6.	<b>Mehl/Mais (Hirse)</b> ..... " " 0%			50%	(für Bezugsklassen 13 u. 14 = 100%)
	30.	<b>Käse</b> ..... " " 10%				
<b>C</b>						
		<b>Speiseöl</b> ..... von der Bezugsberechtigung C maximal: 300 gr	500 gr	500 gr	600 gr	—
	17.	<b>Fett/Öl</b> ..... " " 0%			0%	
	7.	<b>Butter</b> ..... " " 100%			100%	
	13.	<b>Bäckermargarine</b> ..... " " 100%			100%	
	19.	<b>Speck/Schweinefett</b> ..... " " 10%			10%	
	12.	<b>Rahm, 2 1/2 dl = 100 gr</b> ..... " " 0%			0%	
<b>D</b>						
		<b>Schaleneier</b> ..... von der Bezugsberechtigung D maximal: 2,5 St.	3 St.	3 St.	—	—
	35.	<b>Eiprodukte</b> ..... " " 80%			80%	
	37.	<b>Volleipulver</b> ..... " " 30%			30%	
					▲ unbeschränkt	
<b>F</b>	45.	<b>Fleisch</b> ..... 600 P.	2400 P.	3600 P.	—	3600 P.
<b>J</b>	60.	<b>Brot</b> ..... 4200 gr	4400 gr	3000 gr	6700 gr	5900 gr
<b>M</b>	70.	<b>Milch</b> ..... 6,5 lt	6,5 lt	2,5 lt	12 lt	—
<b>KTk</b>	20.	<b>Zuteilungsquoten</b> für KTK-Waren in % des festgestellten früheren normalen Monatsdurchschnittes.			75%	
	21.	<b>Tee</b> (Sonderzuteilung). 10% der Gesamtzuteilung in den Bezugsgruppen 20. und 21.			60%	
	22.	⊕ <b>Sonderzuteilung von Milch-Gc:</b> je 100 P. der Bezugsgruppen 20., 21. und 22. höchstens 1,5 dl Milch.			10%	
<b>Umtauschmöglichkeiten und Umtauschverhältnisse:</b>						
<b>Zeitpunkt des Umtausches von Bezugsberechtigungen:</b>						
Jede Art des Umtausches einer Bezugsberechtigung in eine andere darf nur im Zeitpunkt der Einreichung des Bezugsantrages F3b erfolgen. Ein Umtausch von bereits zugeteilten Gc einer Ware in andere Gc darf unter keinen Umständen vorgenommen werden.						
<b>Hinweise:</b> Die Kt der Bezugskategorien I, II, III und IV können bei Belegung von Bezugsklasse 13 die Warengruppen A, C und M in Warengruppe J (Brot) bzw. die Warengruppen A, C und J in Warengruppe M (Milch) umtauschen; diese Umtauschmöglichkeiten sind geschaffen worden im Hinblick auf die Verpflichtung, gegen 1 Mc 100 gr Brot oder 4 dl Milch abzugeben.						
Umtausch B in C (nur Butter): Die Bezugsberechtigung in Warengruppe B kann nur in beschränktem Umfang in Warengruppe C (nur Butter) umgetauscht werden; die Grenze ist gegeben durch die Höchstbezugsbegrenzung für Butter (30%) im Rahmen der Gesamtquote C. Ein Umtausch von Warengruppe B in Warengruppe C (übrige Fettstoffe, Bezugsgruppen 17., 7., 13., 19. und 12.) — ausgenommen für vegetarische Kt — ist verboten.						
			B in C (nur Butter) 100 gr = 40 gr C in B 100 gr = 200 gr F in B 100 P. = 50 gr M in B 1 dl = 15 gr	A in B (nur Käse) 100 gr = 100 gr A in J 100 gr = 150 gr A in M 100 gr = 5 dl C in B (nur Käse) 100 gr = 200 gr C in J 100 gr = 350 gr C in M 100 gr = 10 dl J in M 100 gr = 3,5 dl M in A 1 dl = 15 gr M in J 1 dl = 25 gr	F in B 100 P. = 50 gr J in B (nur Käse) 100 gr = 60 gr	
			10	11	13	14
<b>Bemerkungen:</b>						
⊕ Für die Bezugsklasse 1 sind, mit Ausnahme der Warengruppen A, die gleichen Höchstbegrenzungen und Umtauschmöglichkeiten wie für die jeweilige Bezugskategorie des Betriebes anzuwenden.						
▲ Zur normalen Bezugsberechtigung auf Grund der abgegebenen Mc sowie außerhalb des monatlichen Bezugsantrages können alle Kategorien von Kt in unbeschränk-						
tem Umfang Gc der Bezugsgruppe 37. (Volleipulver) anfordern.						
⊕ Die Kt sind verpflichtet, mindestens 20% der Bezugsberechtigung B in Hülsenfrüchten (Bezugsgruppe 4.) zu beziehen.						
§§ Kt mit eigenem Geflügelbestand können sich mit Schäleneiern aus der eigenen Produktion versorgen. Die						
Ihnen auf Grund des Bezugsantrages F3b zustehenden Eier-Gc sind von der zuständigen Stelle in Form von Gc 35. direkt der Eiersammelstelle zu Kontrollzwecken zuzusenden. Dagegen sind für ergänzende Zukäufe, wenn die eigene Erzeugung nicht ausreicht, der Kt Gc der Bezugsgruppe 35. auszuhandigen, jedoch nur bis zur Höhe des sich gemäss Form. F3b jeweils ergebenden Schäleneier-Anteils.						

## Aus der Hotelfachschule

### Wechsel in der Fachschuldirektion

Zufolge der vor einiger Zeit erfolgten Wahl von Herrn F. Cottier in den engeren Stadtrat von Genf, sah sich der Zentralvorstand veranlasst, den Posten des Fachschuldirektors auszusprechen. Herr Cottier tritt seinerseits von der Leitung der Fachschule zurück und wird seit dem 1. März durch Herrn H. R. Jaussi, Präsident der Schulkommission, vorübergehend, d. h. bis zur Wahl eines neuen Direktors, ersetzt.

Der Zentralvorstand benützt diese Gelegenheit, um dem scheidenden Herrn Cottier seinen wärmsten Dank für die grosse Arbeit auszusprechen, die er sowohl im Zusammenhang mit der Wiedereröffnung unseres Fachinstituts, aber auch in der Zeit geleistet hat, da es unter seiner Leitung einen erfolgreichen Aufschwung nahm. Die Vereinsleitung weiss es zu schätzen, dass Herr Cottier in der Lage ist, auch fernerhin den von ihm gegebenen Unterricht fortzusetzen und der Schulkommission als Mitglied seines Mitarbeiters zur Verfügung zu stellen.

### Hotelfachschüler treten in die Praxis

In einer Schlussfeier am 3. März nahmen die Schüler des zweiten Koch-, Servier- und Sekretärskurses von der Hotelfachschule Abschied, um zur weiteren Ausbildung in die Praxis einzutreten. Die anwesenden Mitglieder der Schulkommission, des Verbandes ehemaliger Hotelfachschüler, die Professoren und Schüler wurden durch den Präsidenten der Schulkommission, Herrn H. R. Jaussi, begrüsst. Er sprach allen, während des Semesters der Schule ihre Mitarbeiter zur Verfügung gestellt haben, den Dank der Schulkommission aus; insbesondere dankte er Herrn F. Cottier, dem bisherigen Leiter der Anstalt für die grosse Arbeit, welche er für die Wiedereröffnung der Schule und die Organisation der Kurse geleistet hat. Hernach ergriff Herr F. Cottier das Wort. In seiner Ansprache, verbunden mit einem Dank an alle seine Mitarbeiter und Schüler, wies er auf das Wesen und den Zweck der durchgeführten Reorganisation hin. Namens des Verbandes der „Ehemaligen“ sprach Herr Dr. Müller, Hotel Beau-Rivage, Ouchy; er betonte den Unterschied zwischen Schule und Praxis und deutete den „Zukünftigen“ an, dass sie in der Praxis manches anders finden werden, als sie sich als Schüler vorgestellt haben, dass es aber notwendig sei, die Praxis unten zu beginnen, wenn man im Beruf tüchtig werden wollte.

Folgende Schüler haben die Kurse mit Erfolg besucht: Kochkurs: Guggenbühl, Werner; Helbling, Franz; Helfenstein, René; Küpfer, Mariane; Laporte, Hedwig; Nussbaum, Hans; Römer, Willy; Schütz, Peter; Servierkurs: Baechli, Konrad; Claiborn, Albert; Gerber, Bernard; Hof, Mathilde; Novazer, Robert; Schmidt, Johann; Walch, André; Weber, Werner. Sekretärkurs: Auffermaur, Béatrice; Britschgi, Rafael; Chappex, Edmond; Egeler, Fredy; Lenhard, Ines; Leuenberger, Daisy; Ritter, René-Armand; Stauffenegger, Cyril; Thür, Maya.

Die besten Schüler konnten mit Preisen ausgezeichnet werden; es sind dies: Kochkurs: Schürch P. und Guggenbühl Werner. Servierkurs: Baechli K. und Hof M. Sekretärkurs: Britschgi R. und Ritter R.-A.; den Preis für die beste Schülerin erwarb Thür Maya. Die Preise wurden gestiftet von: Berner-, Luzerner- und Zürcher-Hotels-Verein, Verband ehemaliger Hotelfachschüler, Dir. H. Schmid, Hotel Bellevue-Palace, Bern, und M. Rappaz, Ouchy. Wir danken den Preisspendern.

### Die Fachschüler besuchen die Porzellanfabrik Langenthal

Der Tradition getreu, besuchten die Hotelfachschüler am zweitletzten Tag des Semesters einen Fabrikbetrieb. Der Besuch galt diesmal der Porzellanfabrik in Langenthal. Geteilt in eine „welsche“ und eine „deutsche“ Gruppe wurden sie unter kundiger Führung durch die verschiedenen Fabrik-Abteilungen begleitet, wo ausser der Formerei besonders die Porzellan-Malerei mit ihren verschiedenen Arbeitsmethoden allergrösstes Interesse fand. Im Mustersatz erhielten die Schüler einen Überblick über die mannigfachen Erzeugnisse unserer einheimischen

Porzellan-Industrie. Herr Dir. Müller hatte die Freundlichkeit, den Schülern einige belebende Mitteilungen zu machen speziell über das in Langenthal hergestellte Hotel-Porzellan und dessen Behandlung. Wir sprechen der Leitung der Porzellanfabrik Langenthal für den freundlichen Empfang unsern besten Dank aus.

## Aus den Verbänden

### Aus der Schweizer Fachkommission für das Gasgewerbe

Die Schweizerische Fachkommission für das Gasgewerbe (SFG) trat am 8. März in einer Plenarsitzung unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, H. Gölten-Morlock, in Zürich zusammen, um die statistischen Geschäfte zu erledigen und zu verschiedenen wichtigen Fragen Stellung zu nehmen. Die Abnahme des Jahresberichtes und der Jahresrechnung pro 1943, wie die Behandlung des Budgets pro 1944 wurden in rascher Reihenfolge erledigt. Der vom Präsidenten verfasste Jahresbericht legt Zeugnis ab über den grossen Umfang an Aufgaben, die die SFG im Jahre 1943 zu bewältigen hatte. Verschiedene neue Aufgaben erfordern vermehrte finanzielle Mittel, die durch eine Erhöhung der Verbandsbeiträge beschafft werden müssen. Mit grossem Bedauern nahm die Tagung vom Rücktritt von Generaldirektor R. Baumann als Mitglied der Geschäftsleitung Kenntnis, der dieser seit der Gründung der Fachkommission als initiativer Mitarbeiter angehört hat. Der Scheidende hat an sämtlichen Arbeiten und Errungenschaften der SFG in entscheidender Weise mitgewirkt und hat sich damit ausgezeichnete Verdienste um diese Institution und um die Förderung des gastgewerblichen Nachwuchses erworben. Als Nachfolger wurde einstimmig Herr Simon Lötcher, Leiter des Facharbeitsnachweises der Union Helvetia, als neues Mitglied in die Geschäftsleitung delegiert.

Im Vordergrund der übrigen Geschäfte stand die Bildung der Kreiskommissionen, denen als Verbindungsorgan der SFG mit den kantonalen Lehrämtern und den Sektionen der Berufsverbände die Aufgabe der Überwachung und Förderung des Lehrlingswesens in den verschiedenen Landesregionen zusteht. Die Plenarkommission bestellte vorläufig 9 Kreiskommissionen, von denen Tätigkeit eine erhebliche Förderung des Berufsnachwuchses erwartet. Sodann fand ein Reglementsentwurf des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit für die Einführung einer 1½-jährigen Berufsausbildung für das weibliche Servicepersonal und ein Antrag der Geschäftsleitung auf Verlängerung der Kellnerlehre auf 2 Jahre, unter Beibehaltung des bisherigen Umfangs des Lehr- und Prüfungsprogrammes, die Zustimmung der Tagung, die auch die erforderlichen Dispositionen für eine methodische Ausbildung der Kellnerlehrlinge und Servicekräfte in den Berufsschulen traf. In Ausführung des am 1. November 1943 in Kraft getretenen Kellner-Statuts befasste sich die Plenarsitzung auch mit der Erstellung eines Arbeitsbuches für Kellner, dessen Ausgabe unter Vorbehalt der Genehmigung durch die Verbände auf den 1. Januar 1945 vorgesehen wird. Die Tagung nahm des weitern in zunehmendem Sinne Kenntnis von den Vorarbeiten für die Einführung einer kaufmännischen Hotellehre, einer Berufsrangfolge für den Portierberuf und einer Fähigkeitsprüfung für Concierges, zu welchen Projekten ebenfalls noch die Stellungnahme der Verbände abzuwarten ist. Das Reglement für die Durchführung von höheren Fachprüfungen im Kochberuf kann nunmehr dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit zur Inkraftsetzung unterbreitet werden. Mit diesen Prüfungen wird jedoch erst nach Kriegsende begonnen werden. Für die Vorbereitung der Kandidaten, wie für die Retablierung der Fachkenntnisse des übrigen Kochpersonals, die unter den Kriegsauswirkungen gelitten haben, werden für die unmittelbare Nachkriegszeit geeignete Ausbildungskurse vorgesehen. Eine eingehende Behandlung erfuhr auch die Frage der Einführung eines paritätischen Facharbeitsnachweises, die demnächst Gegenstand einer besonderen Konferenz der interessierten Berufsverbände bilden wird. Schlussendlich würdigte die Plenarkommission noch den von der Fabrik von Maggi-Nahrungsmitteln herausgegebenen kühn-fachlichen Leitfaden, der geeignet ist, die methodische Ausbildung der Kochlehrlinge in der Berufsschule und im praktischen Betrieb zu fördern. Mitget.

## Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung

Am 10./11. März tagte im Hotel Silvretta in Klosters unter dem Vorsitz seines Präsidenten, Herrn Nationalrat Dr. h. c. Meili, der Ausschuss der Schweizerischen Zentrale für Verkehrsförderung. Aus den zahlreichen Traktanden der zweitägigen Sitzung heben wir hervor:

Exposé des Präsidenten Dr. Meili über die Zusammenarbeit mit anderen Organisationen der schweizerischen Werbung. Eine Koordination in der Arbeitstätigkeit ist erforderlich, wenn auch selbstverständlich in den verschiedenen schweizerischen Organisationen, die sich mit der Werbung befassen, selbständige Interessen vorhanden sind und auch nicht beseitigt werden sollen. Die Direktion der Zentrale unter Führung ihres Präsidenten wird sich dieser wichtigen Angelegenheit weiter annehmen.

Aus den Berichten der Direktoren Bittel und Thiesing war namentlich der Überblick über die Lage im Ausland und die Tätigkeit im Inland seit dem letzten Herbst sehr interessant. Den Berichten konnte entnommen werden, dass das Haus der Schweiz in Berlin, wenigstens im Augenblick der Berichterstattung, immer noch relativ unbeschädigt ist, ebenso die Agentur in Rom, die bisher nur durch einen Streifschuss an ein Schaufenster getroffen wurde.

Die Werbung in Amerika, namentlich auch in Südamerika, rief einer grossen Diskussion. Über die Wichtigkeit einer nachhaltigen und möglichst sofortigen Werbeaktion ist man sich im klaren, und es sollen in dieser Beziehung weitere Schritte eingeleitet werden. Das betrifft auch die Frage einer Agentur in Lissabon und die nicht unwichtige Werbung in Nordwest-Afrika, dessen Verhältnisse nun etwas genauer abgeklärt werden sollen.

Für das Frühjahr, den Sommer und den Herbst 1944 wurde seitens der Direktion das Aktionsprogramm vorgelegt. Neben den üblich vorgesehenen Werbemassnahmen in der Presse, bei Ausstellungen im In- und Ausland, im Film und Radio, in den Schaufenstern der schweizerischen Geschäfte und durch Drucksachen sowie Vorträge sind wiederum besondere Aktionen in Aussicht genommen, über welche dann der Vorstand der Zentrale für Verkehrsförderung noch zu befinden hat. Eine Vorstandssitzung ist auf Ende April 1944 nach Biel und an den Bielersee vorgesehen.

M. R.

### Verband

#### schweizer. Kur- und Verkehrsdirektoren

Unter dem Vorsitz seines Präsidenten Walter Kern (Davos) tagte der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren am 11. und 12. März in Gstaad. Nach Beendigung der statistischen Geschäfte sprach Dr. Kern über die Notwendigkeit einer verstärkten Kulturwerbung im Ausland nach dem Kriege. Unter anderem regte er die Schaffung einer hochstehenden kulturellen Zeitschrift an, die ein treuer Spiegel des geistigen und künstlerischen Schaffens unseres Landes sein sollte. Ferner wurde beschlossen, die Ortskenntnis unserer Fremdenorte den Beamten der Reise- und Verkehrsbüreaux durch Studienreisen in vermehrtem Masse zu vermitteln.

## Veranstaltungen

### Verband Schweizerischer Konzertlokal-Inhaber ASCO

Die Asco hält am Donnerstag, den 23. März, nachmittags 14.30 Uhr, im Kongresshaus in Zürich die

#### ordentliche Generalversammlung

ab. Die Traktanden sind folgende:

1. Jahresbericht des Präsidenten; 2. Protokoll der letzten Versammlung; 3. Abgabe der Kassa-rechnung und Vorlage des Budgets pro 1944; 4. Bericht über die Verhandlungen mit der Suisa und daherige heutige Situation; 5. Bericht über die Tätigkeit des S.F.M. Bern: a) Einführung des Fähigkeitsausweises für Musiker und daherige Anordnungen; b) Beschäftigung ausländischer Musiker; c) Plazierungswesen und Organisatorisches; 6. Antrag des Vorstandes betr. Massnahmen zur Verhütung ungebührlicher Preis-

steigerungen im Musikerberuf; 7. Stellungnahme des Vorstandes zur Beanstandung von Konsumationspreisen in Bars und Konzertlokalen durch die Organe der Eidg. Preiskontrolle; 8. Arbeitsprogramm pro 1944, evtl. Wahl von bez. spez. Kommissionen; 9. Varia.

An alle uns bekannten Teilhaber und Leiter solcher Betriebe wurden noch spezielle Einladungen versandt. Wir möchten aber auch auf diesem Wege nochmals alle Herren Kollegen freundlich einladen, an dieser Versammlung teilzunehmen.

Die Wichtigkeit dieser Traktanden ist für jedermann unbestritten. Eine grosse Beteiligung erwartet

der Vorstand.

## FRAGE und ANTWORT

Frage Nr. 273: Umtauschmöglichkeit der Bezugsberechtigung.

2. Antwort: Zu unserer Antwort auf obige Frage ist uns von der Sektion für Rationierungswesen noch eine ergänzende Orientierung zugegangen, die wir unseren Lesern nachstehend gerne vermitteln. Im übrigen ist das erwähnte Zahlenbeispiel für den Umtausch der Warengruppe B in C und die dabei beziehbaren Buttermengen durch die neue Einschränkung für den Butterbezug bereits wieder überholt. Die Änderungen folgen sich teilweise so rasch, dass die Fachpresse manchmal gar nicht mehr in der Lage ist, „aktuell“ zu sein.

Betreffs der Umtauschmöglichkeit ist zu sagen, dass sich der Umtausch jeweils von einer Warengruppe in eine andere Warengruppe und nicht in eine Bezugsgruppe vollzieht. Die in der Quotentabelle angegebenen Höchstbezugsberechtigungen und Pflichtbezüge besitzen dabei Geltung für die durch die Umtauschmanipulation sich ergebenden Netto-Bezugsberechtigungen. Es gilt dies sowohl für die Warengruppe, aus der ein Umtausch vorgenommen wird, wie auch für diejenige, in die ein Umtausch stattfindet. Beim Umtausch der Warengruppe B in Warengruppe C ist nun neuerdings zu berücksichtigen, dass die durch Kreisschreiben Nr. 297 bezüglich der Quotentabelle erfolgte Abänderung der Höchstbezugsberechtigung für Butter nur noch in beschränktem Umfang einen Umtausch der Warengruppe B in C ermöglicht. Die Grenze dieses Umtausches ist durch die 30proz. Höchstbezugsbegrenzung für Butter und durch das Verbot eines Umtausches der Warengruppe B in die übrigen Fettstoffe der Warengruppe C (Gruppen 17, 7, 13, 19 und 12) gezogen. Diese beiden miteinander in Einklang zu bringenden Bedingungen bewirken, dass in den Bezugsklassen 10 und 11 ein Umtausch von mehr als 500 g der Warengruppe B pro 100 Mc in die Warengruppe C (nur Butter) nicht vorgenommen werden kann, ansonst die 30proz. Höchstbezugsbegrenzung für Butter von der abgedrängten Netto-Quote C überschritten würde.

## Totentafel

F. Keller-Wiedmer, Fabrikant †

In Konolfingen ist nach längerem Leiden der Senior-Chef der Firma Keller & Cie., Chemische und Seifenfabrik, Herr Friedrich Keller-Wiedmer, gestorben. Mit dem Heimgegangenen war die Hotellerie seit Jahrzehnten durch enge Geschäftsbeziehungen verbunden. Wir entbieten der Trauerfamilie unser aufrichtigstes Beileid.

## Saisoneröffnungen

Luگانo: Hotel Erica-Schweizerhof & Villa Amalia, 15. März.

Luگانo: Hotel International au Lac, 16. März.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

## Trinkgeldordnung

für das Hotielgewerbe. Amtliche Ausgabe mit neuer Verlegung des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 27. Dez. 1943 betr. Allgemeingeldverordnungen.

Preis inkl. Porto 70 Cts.

Ihr Chef spart gerne....

...geben Sie ihm nur die Möglichkeit dazu! Immer auf „coup de feu“ mit halben Betriebskosten arbeitet der

**ESSE** Sparherd\*  
...sauber, rasch, bequem

Prospekte und Offerte kostenlos durch die Fabrik

HÄLG & CO., ST. GALLEN  
Tel. 28265

\* in allen Grössen erhältlich.

Schweizer Mustermesse Basel, Halle V, Stand 1325

Restaurant de la Suisse française  
demande

### Filles d'office

Gages fr. 80.— à fr. 85.— par mois, nourrie et logée. Adresser offres avec références sous chiffre R. S. 2816 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht zu sof. Eintritt Allgemein-Hotel-

### VOLONTÄR

für Korrespondenz, Büroarbeiten, Mithilfe am Buffet und im Keller. In gutes, mittleres Hotel am Vierwaldstättersee. Monatl. Gratifikation Fr. 80.—. Hotellerie sehr bevorzugt. In Frage kommt nur junger Mann, der bereit ist, überall Hand anzulegen. — Offerten unter Chiffre V. R. 2758 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

A Genève, Hôtel-Pension, de bonne réputation, cherche

Gouvernante - Aide de la  
maîtresse de maison

de 28 à 35 ans, parlant français et allemand, connaissant tout les services; place stable. Faire offre détaillée, avec photo, copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffre LS 2742 à l'Hôtel-Revue, Bâle 2.

### Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11“

Bleichsoda offen oder in Paketen

BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen

Seifen u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & CIE, KONOLFINGEN  
Chemische und Seifenfabrik Stalden

## Chefköchin

tüchtig, sparsam, mit verträglichem Charakter, Alter 30 bis 40 Jahre, beste Kenntnisse des österreich. (Entremets) und franz. Küche Bedienung, Vertrauens- und Jahresstelle, fam. Anschluss, in erstkl. Hotel-Pension nach Zürich gesucht. Eintritt nach Vereinbarung. Offerten mit Bild, 10 Referenzen und Gehaltsansprüchen unter Chiffre C. K. 2804 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

BUREAU Dr. H. GURTNER - GOLDSWIL  
TELEFON 316  
REI-INTERLAKEN

Experten. Betriebsreorganisationen.  
Betriebsrestraktionen. Kostenreduktion.  
Buchhaltungsservice: Nachtragungen, Abschüsse.  
Neuauflage von Betriebsführungen.

Wir bringen jede Buchhaltung in Ordnung. Erster Besuch unentgeltlich.

## BONBONS-PEC

### Schlagcrème

gebrauchsfertig. Sie ist unentbehrlich als Beigabe oder zum garnieren ihrer Desserts — wirklich der vollwertige Rahm der Gegenwart.

Überzeugen Sie sich durch einen Versuch.

Dr. A. WANDER A.G., BERN

Telefon 21733



## Conventions régionales et limitées ou contrats collectifs de travail?

### Considérations sur le contrat collectif vaudois

Le contrat collectif de travail aux préparatifs et à la mise au point duquel les organisations de l'hôtellerie et de la restauration vaudoises ont travaillé plusieurs années, vient d'être remis aux organes compétents des associations pour être ratifié. Nous avons à plusieurs reprises, en renseignant nos lecteurs sur les pourparlers qui se déroulaient, attiré l'attention sur l'importance spéciale de cette convention que certains milieux envisagent déjà de prendre comme modèle pour d'autres contrats collectifs de ce genre. Qui étudie ce contrat et le compare aux conventions qui existent actuellement entre employeurs et employés, comprendra aisément le sens et la raison de cette attitude. Sans entrer dans tous les détails et sans insister pour aujourd'hui sur leur portée, nous croyons cependant que le moment est venu de nous expliquer en principe à ce sujet sans nous embarrasser de considérations purement cantonales.

Seuls les contrats conclus dans les cantons de Berne et de Zurich peuvent se comparer à celui dont nous parlons, puisque ce sont les seuls cantons qui possèdent de véritables contrats collectifs de travail. Dans le canton de Bâle-Ville par exemple, la loi sur les auberges et les restaurants, qui l'accompagne comprennent une série de prescriptions qui dépassent les instructions habituelles sur les relations conventionnelles entre employeurs et employés, et ce canton mérite dans ce domaine d'occuper une place à part. Mais dans tous les autres cantons, on ne trouve que des accords locaux sur les allocations de renchérissement, exception faite bien entendu pour les conventions applicables sur tout le territoire de la Confédération, telles que le règlement sur les pourboires ou la convention passée avec la Société suisse des cuisiniers. Or si l'on met en parallèle les dispositions du nouveau contrat vaudois avec celles des contrats zuricois et bernois, on est étonné de voir combien le premier dépasse les normes et dans quelle mesure les conditions de travail sont codifiées. Le statut vaudois contient une série d'innovations qui ne se trouvent pas dans les autres œuvres législatives. C'est ainsi que pour la première fois, la durée du travail et les salaires minima en espèces, pour les différentes catégories d'employés, sont numériquement exprimés. A cela s'ajoute une liste des indemnités supplémentaires en espèces, ainsi qu'un tarif pour les employés engagés comme « extra ». Un tel tarif a bien été introduit dernièrement à Lucerne, mais en tant que convention purement indépendante. Il y a en outre un certain nombre de dispositions qui se retrouvent bien dans les autres contrats susnommés, mais qui, dans le canton de Vaud, sont considérablement étendues ou augmentées. Mentionnons à ce sujet le règlement des heures de travail supplémentaires, le règlement relatif aux vacances et à la maladie, ainsi que l'assurance obligatoire, etc., etc. On constate aussi que ce contrat ne se contente pas de prescrire les devoirs des employeurs, mais il fait mention des obligations des employés. Ceux-ci doivent montrer politesse envers la clientèle, leurs chefs et leurs subordonnés et ne peuvent toucher des commissions ou des bonnes-mains de la part des fournisseurs. Il convient encore de signaler les dispositions originales qui prévoient que, dans la mesure du possible, les membres des associations contractantes utilisent les services de placement des organisations professionnelles, ainsi que la réserve beaucoup, selon laquelle les sommiers des cafés-restaurants n'ont pas droit au salaire de base, ni à l'indemnité de chambre, pour autant que leur encaisse dépasse fr. 2500.— par mois.

Le fait que le contrat de travail vaudois s'écarte dans presque tous ses détails de méthodes qui, jusqu'à présent, ne se sont pas révélées au fond comme trop mauvaises, donne beaucoup à réfléchir, quant au futur règlement des conditions de travail dans les autres cantons ou régions. On ne peut pas en effet se borner à enregistrer ces différences et ces variantes et les considérer comme provenant simplement de la diversité des conditions de travail et d'exploitation locales. Finalement les conditions d'existence pour les deux parties ne sont pas si différentes que cela dans des entreprises de même classe en Suisse, et il ne semble pas absolument nécessaire que l'hôtellerie saisonnière et l'hôtellerie de montagne, l'hôtellerie annuelle et l'hôtellerie des villes aient un règlement spécial présentant des caractéristiques particulières pour chaque canton ou région. Tout en tenant compte des progrès sociaux et du maintien du personnel qualifié, en assurant à ce dernier des conditions d'existence convenables, il ne faut cependant pas perdre de vue que les dépenses du compte salaire doivent demeurer en rapport avec les recettes possibles. On court en effet un double risque en concluant de telles conventions dans le cadre limité d'un canton ou d'une région: on favorise trop facilement des habitudes ou des désirs particuliers et, conséquemment, on ne peut même soi-même un tremplin dont se serviraient ceux qui veulent formuler de nouvelles exigences. De telles conventions, pour des motifs qui sont bien compréhensibles du point de vue humain, risquent fort d'éveiller d'autres convoitises. L'accord local passé à Zurich au sujet des allocations de renchérissement est un exemple typique de ce que nous avançons. Bien que la convention stipule expressément que le règlement adopté pour la métropole de la Limmat ne concerne qu'elle et ne puisse être invoqué lors de la conclusion de conventions semblables, les taux de Zurich n'ont pas moins servi de base pour d'autres accords locaux, bien que les hôtels dont il s'agissait se soient trouvés dans des conditions bien différentes de ceux de Zurich.

Le peu de souci que l'on prend, en concluant de telles conventions, des intérêts généraux de

l'hôtellerie suisse dans son ensemble, et la place que l'on accorde à des besoins locaux limités, doivent inévitablement conduire à bref délai à un insupportable chaos de conventions et règlements spéciaux qui ne peuvent que nuire au développement normal des conditions sociales. En fin de compte le patronat risque fort de devenir le jouet d'exigences arbitraires et cette politique exagérée de conventions partielles peut avoir des répercussions fâcheuses pour notre profession, en créant des inégalités et des désordres sur le marché du travail. Certaines régions qui, pour des raisons financières, n'auraient pu suivre les précurseurs dans le domaine social, risquent fort de se voir désertées par le personnel qui donnera sa préférence aux plus offrant. Rien qu'en voyant ce qui existe déjà on peut imaginer la diversité des prescriptions, en face desquelles on se trouvera dans un proche avenir, si l'on continue dans cette voie. On regrettera alors une situation que l'on aurait pu facilement éviter ou du moins atténuer.

Les organes directeurs de notre Société ont, dès le début, compris le danger que nous courrions et prévu une telle évolution. Il suffit de rappeler qu'en 1939 déjà à notre assemblée des délégués, M. P. Cottier présenta un magistral exposé sur le problème social du personnel dans l'hôtellerie. Il démontrait péremptoirement à ceux qui ne voulaient pas encore y croire que l'on devait envisager la conclusion de contrats collectifs de travail pour mettre un terme au désordre et à la concurrence déloyale qui résultaient de conditions sociales par trop différentes suivant les établissements. M. Cottier mettait déjà en garde contre des transformations par trop radicales, tout en affirmant qu'un changement de méthode s'imposait dans le domaine social. En 1942, reprenant ce thème à l'occasion de l'examen par l'assemblée générale de la convention passée avec la Société suisse des cuisiniers et la ratification de la réglementation des pourboires, il démontra que le besoin se faisait sentir toujours davantage de contrats collectifs de travail établis sur des bases générales, tout en tenant compte de certains besoins ou données régionales. M. Cottier déclarait alors: « La solution idéale serait un contrat collectif de travail général pour toutes les questions qui relèvent déjà du droit fédéral des obligations (engagement, licenciement du personnel, congés, vacances, assurances, etc.), et de laisser aux cantons, aux régions ou aux sections le soin de fixer les salaires et les heures de

travail sur la base et sous le contrôle des organes directeurs de notre Société. »

L'évolution de cette question prouve combien M. Cottier voyait juste et combien sa proposition était actuelle et justifiée. Si l'on n'avait fait alors que prendre connaissance de cette proposition sans qu'aucune décision n'ait suivi à ce sujet, c'est que l'on avait de bonnes raisons pour le faire. Jusqu'alors, dans les contrats collectifs de travail, seuls les membres de notre Société étaient astreints à certaines prestations sociales minimales, car la Société suisse des cafetiers et restaurateurs non seulement déclarait ne pas pouvoir s'engager par des accords de ce genre, mais encore s'opposait partiellement aux concessions que nous voulions consentir. Notre Société avait pourtant la satisfaction de voir que diverses sections urbaines ou cantonales de la dite Société centrale approuvaient et appliquaient aussi certaines conventions passées entre les hôteliers et le personnel d'hôtel et de restaurant, conventions qui allaient même plus loin que celles qui étaient obligatoires pour l'ensemble de l'hôtellerie. Depuis, la question semble avoir considérablement évolué, puisque les négociations qui viennent d'avoir lieu entre l'Union Helvétique et la Société suisse des cafetiers et restaurateurs ont révélé que l'on était disposé de part et d'autre à envisager un règlement des conditions de travail pour l'ensemble du territoire de la Confédération, admettant que certaines questions telles que les vacances, le licenciement, les assurances, etc., pouvaient faire l'objet d'une convention d'application générale.

Le fait que la reconnaissance des possibilités et de l'utilité d'une réglementation valable pour toute la Suisse ait fait de tels progrès et ne soit plus considérée comme « l'extravagance » d'une seule société, ne permet-il pas de croire que l'époque des contrats partiels de tout genre est bientôt révolue? Personne ne le prendra certes en mauvaise part, puisque la nécessité de tenir compte des conditions particulières régionales ou locales demeure incontestée. On peut encore voir à quoi pourrait nous entraîner un régime de conventions partielles trop poussé, en songeant que le règlement professionnel élaboré par l'Union Helvétique allait jusqu'à prévoir la conclusion d'un contrat collectif de travail particulier dans chaque entreprise travaillant toute l'année et occupant plus de 15 employés. Or un tel système, comme d'ailleurs un contrat collectif de travail absolument uniforme pour toute la Suisse seraient tout à fait insupportables pour l'hôtellerie.

Pour tous les intéressés, il semble donc que c'est le juste milieu qui soit la bonne voie. Chacun est d'accord de faciliter l'avènement du progrès social, mais il faut le doser judicieusement et autoriser d'autorités dont il aura pu disposer nos regrets sincèrement que d'autres journaux aient repris sans vérification une nouvelle réputation par un service de presse qui a donné déjà lieu à bien des rectifications. Mais nous voulons, pour être équitable, dire aussi que notre Bureau central a reçu un certain nombre de lettres de réactions qui déclarent que cette affaire éveille quelques méfiances, car elle présente des lacunes d'information qui incitent à renoncer à sa publication. D'autres réactions n'ont pas jugé utile de prêter attention à cette aventure ou se sont adressées à notre service de presse pour de plus amples informations. Nous aimerions remercier ici ces réactions pour leur attitude objective, non qu'elles aient voulu contribuer à étouffer une affaire qui devait être approfondie en elle-même, mais parce qu'elles ont su reconnaître d'emblée que la publication de ce fait, sous cette forme, n'était utile à personne c'est-à-dire ni à l'hôte intéressé en tant que représentant de la clientèle suisse, ni à l'hôtellerie, et encore moins à la station de Davos.

Entre temps, la Société des hôteliers de Davos a défini son attitude en adressant à la presse quotidienne le communiqué suivant:

La Société des hôteliers de Davos tient à faire la déclaration suivante au sujet des articles qui ont été diffusés par une partie de la presse suisse, sous le titre ci-dessus:

1. La Société des hôteliers de Davos a fait une enquête au sujet de cet incident. Elle regrette que cette enquête n'ait pu être faite plus tôt, mais cela était impossible puisqu'au début, ni le nom de l'hôtel où l'incident se serait déroulé, ni celui de l'hôte en question, n'ont été révélés.

2. L'enquête a établi que cette affaire se serait passée dans un hôtel de sport de Davos. Le propriétaire de cet établissement conteste les faits avec la dernière énergie et il a fait ouvrir une enquête judiciaire pour éclaircir la chose. La Société des hôteliers de Davos prie donc la presse d'attendre, pour se faire une opinion définitive (Suite page 6)

## Appel à tous les hôteliers de la Suisse

Le Comité International de la Croix-Rouge procède actuellement à l'organisation d'un Train-Exposition qui circulera dans toute la Suisse pendant trois mois et touchera plus de soixante-dix stations réparties dans vingt cantons.

Nous demandons aux hôteliers établis en Suisse leur collaboration en les priant d'exposer, dans leur hôtel, une jolie affiche d'un format de 50 x 60 cm. et qui sera exonérée du droit de timbre. Ceux de nos membres qui désirent s'associer à cette initiative de la Croix-Rouge sont priés de se faire connaître en envoyant leurs noms et adresse à l'adresse suivante:

Train-Exposition du C.I.C.R.  
Case postale Rive 28, Genève.

## Ce que chaque hôtelier devrait savoir...

### XIV

#### Il ne faut pas se soustraire à des contrôles officiels

Les contrôles officiels appartiennent certainement aux choses désagréables de la vie; mais le directeur d'entreprise qui examine les choses posément comprendra bien que des ordonnances dont l'application n'est pas contrôlée, sont sans valeur.

Un système de contrôle fonctionnant bien est utile même à ceux qui se donnent la peine d'observer les dispositions légales, puisqu'ils se trouvent sans cela dans une situation défavorable par rapport à ceux de leur collègues qui n'en font pas autant. On ne doit donc pas considérer un tel contrôle comme une attaque personnelle et comme un signe de méfiance.

Les fonctionnaires des services de contrôle n'ont pas comme but de relever le plus d'infractions possibles, ils cherchent au contraire à faire naître collaboration compréhensive entre les autorités et les particuliers. Cela n'est cependant possible que si le contrôleur ne rencontre pas d'obstacle dressé par le chef d'entreprise, mais qu'il lui-ci l'aider dans son travail. Celui qui empêche une enquête ordonnée par le Département fédéral de l'économie publique ou par ses organes exécutifs, ou qui fournit des indications incomplètes ou fausses, est punissable. L'arrêté fédéral du 1er septembre 1939 prévoit une amende de fr. 3000.— au plus ou un emprisonnement de 12 mois au plus.

C'est ce qu'a appris à ses dépens un restaurateur qui avait refusé catégoriquement de laisser effectuer un contrôle dans son entreprise. Bien que l'enquête ultérieure ait révélé qu'il n'avait à se reprocher aucune infraction aux dispositions de l'économie de guerre, il fut condamné à une forte amende pour s'être opposé à un contrôle.

#### Les hôtels, restaurants, tea-rooms, etc., peuvent-ils servir des toasts?

L'OGA, dans son ordonnance No IV du 11 avril 1942, art. 4, interdit de maintenir frais ou de rafraîchir des articles de boulangerie. Il précise qu'il est interdit d'employer des ingrédients ou d'avoir recours à des manipulations destinées à maintenir frais ou à rafraîchir les articles de boulangerie après leur sortie du four. L'art. 14 de ladite ordonnance étend cette interdiction aux ménages collectifs. Cela ne signifie pas cependant que les toasts sont interdits; mais il doit s'agir véritablement de toasts, c'est-à-dire de pain grillé et non pas de pain seulement chauffé.

#### Diplomates étrangers et ordonnance No 102.

Il arrive que des diplomates commandent un menu ne tenant pas compte de l'ordonnance No 102 et prétendent que ses dispositions ne leur sont pas applicables, puisque, comme représentants d'Etats étrangers, ils ont droit à de plus grosses attributions de denrées alimentaires. Nous devons à nouveau affirmer que l'ordonnance No 102 s'applique à toutes les personnes, sans aucune distinction, et que l'on ne peut faire d'exception pour les diplomates étrangers.

#### Légumes séchés

Au printemps, saison pauvre en légumes frais, bien des entreprises sont obligées de servir des légumes séchés. On peut se procurer facilement dans le commerce des légumes séchés indigènes, non seulement de la julienne et des haricots, qui sont des articles connus, mais encore d'autres sortes de légumes. Pour permettre au public de distinguer les marchandises suisses de bonne qualité, préparées selon les procédés de séchage les plus récents, et les protéger contre la concurrence de marchandises étrangères laissant souvent à désirer, l'Office suisse des produits de l'agriculture suisse, à Zurich, donne des recettes variées. Les légumes séchés actuellement sur le marché sont d'une qualité bien supérieure à ceux que l'on avait auparavant, parce que, pour répondre aux règles modernes de séchage, ils ont été blanchis immédiatement avant d'être séchés; grâce à ce procédé, les éléments nutritifs et le goût sont beaucoup mieux conservés. (à suivre)

## « Votre présence n'est pas désirée »

(Note de la réd.) On trouvera ci-dessous la traduction de l'article paru en allemand dans le dernier numéro de notre journal. Faute de place, nous n'avons pu le publier plus tôt, bien qu'on nous ait demandé de divers côtés de donner notre opinion à ce sujet. Nous prions nos lecteurs de nous excuser de ce retard.

On connaît l'histoire relatée par le journal « Fricktaler », qui vient de faire avec la rapidité de l'éclair le tour de la presse suisse, puisqu'elle a été reproduite par la plupart des quotidiens: Un brave père de famille conduisant son enfant malade à Davos cherchait dans cette station une chambre pour y loger lui-même et, dans un hôtel où il avait l'intention de demeurer, on lui aurait refusé, parce qu'il était parent de base, de sa présence n'était pas désirée. On comprendra le tort qu'une pareille histoire a pu faire à notre industrie, si l'on songe que plusieurs rédactions de journaux importants ne se sont pas contentées de la publier telle quelle, mais l'ont accompagnée de commentaires assez amers. Il est évident que si l'enquête judiciaire qui vient d'être entreprise à ce sujet devait révéler que ces faits sont exacts, les plus sévères sanctions dont dispose l'association professionnelle des hôteliers de Davos devront être infligées au coupable car, indépendamment du fait qu'une attitude aussi peu compréhensible est inadmissible à l'égard de n'importe quel client, le bruit que cette aventure a fait risque d'avoir des répercussions auxquelles il sera difficile de remédier.

Notre service de presse a suivi cette affaire dès le début et se serait volontiers employé à la mettre au clair, si la Société de développement de Davos et la Société des hôteliers de cette station ne s'en étaient déjà chargées elles-mêmes. Mais, dans ces conditions, nous n'avons pas insisté car trop de cuisiniers gâtent la sauce et notre propre intervention n'aurait peut-être servi qu'à embrouiller les fils au lieu d'éclaircir plus rapidement les faits.

Pour autant que notre bureau central se soit occupé de la chose, nous avons pu constater que cette histoire avait fait bouillir de la neige, s'était répandue dans les milieux les plus divers avec une rapidité incroyable et qu'elle avait grossi jusqu'à devenir véritablement « un cas ». Sans vouloir excuser ou atténuer l'incident, ni anticiper sur les résultats de l'enquête ni, bien sûr, vouloir jouer aux censeurs à l'égard de nos collègues de la presse quotidienne, nous pensons cependant que la publicité faite à cette affaire dénote un goût un peu prononcé pour la nouvelle sensationnelle et le besoin de stigmatiser une « gent féminine trop fardee », ou les « swingboys sifflant des liqueurs ». Ces réflexions viennent immédiatement à l'esprit quand on sait que cette histoire a été reprise par le service de presse de la « Nation ». Il faut en effet laisser à la rédaction du « Frick-

taler » qu'elle a fait tous ses efforts pour dépolluer cette anecdote de ses fioritures et pour ne pas y ajouter « du sien ». Les constatations faites sur place nous ont pourtant appris que ladite rédaction n'avait pas eu ces indications de première source, à savoir du père de famille en question, mais que cela lui était parvenu par ouï-dire. Ledit père de famille n'a pas été peu surpris lorsqu'il a lu la narration de cette histoire dans le journal local, et lorsqu'il a réalisé la publicité faite à son aventure, sans qu'il le sache et même contre sa volonté. Si nous ne pouvons nous empêcher de reprocher à ce journal de n'avoir pas utilisé les possibilités d'information contrôlées et autorisées dont il aura pu disposer, nous regrettons sincèrement que d'autres journaux aient repris sans vérification une nouvelle réputation par un service de presse qui a donné déjà lieu à bien des rectifications. Mais nous voulons, pour être équitable, dire aussi que notre Bureau central a reçu un certain nombre de lettres de réactions qui déclarent que cette affaire éveille quelques méfiances, car elle présente des lacunes d'information qui incitent à renoncer à sa publication. D'autres réactions n'ont pas jugé utile de prêter attention à cette aventure ou se sont adressées à notre service de presse pour de plus amples informations. Nous aimerions remercier ici ces réactions pour leur attitude objective, non qu'elles aient voulu contribuer à étouffer une affaire qui devait être approfondie en elle-même, mais parce qu'elles ont su reconnaître d'emblée que la publication de ce fait, sous cette forme, n'était utile à personne c'est-à-dire ni à l'hôte intéressé en tant que représentant de la clientèle suisse, ni à l'hôtellerie, et encore moins à la station de Davos.

Entre temps, la Société des hôteliers de Davos a défini son attitude en adressant à la presse quotidienne le communiqué suivant:

La Société des hôteliers de Davos tient à faire la déclaration suivante au sujet des articles qui ont été diffusés par une partie de la presse suisse, sous le titre ci-dessus:

1. La Société des hôteliers de Davos a fait une enquête au sujet de cet incident. Elle regrette que cette enquête n'ait pu être faite plus tôt, mais cela était impossible puisqu'au début, ni le nom de l'hôtel où l'incident se serait déroulé, ni celui de l'hôte en question, n'ont été révélés.

2. L'enquête a établi que cette affaire se serait passée dans un hôtel de sport de Davos. Le propriétaire de cet établissement conteste les faits avec la dernière énergie et il a fait ouvrir une enquête judiciaire pour éclaircir la chose. La Société des hôteliers de Davos prie donc la presse d'attendre, pour se faire une opinion définitive (Suite page 6)

à ce sujet, les résultats de l'enquête judiciaire, et de s'abstenir jusqu'à de publier de nouveaux articles sur ce point.

3. La Société des hôteliers de Davos regrette en outre qu'un grand nombre de journaux, parmi lesquels figure également un journal grison, aient publié ces articles avant d'avoir pris connaissance des faits exacts, puisque déjà la description du milieu dans lequel cet incident se serait déroulé ne correspondait pas à la réalité.

Il convient donc maintenant d'attendre le résultat de cette enquête judiciaire. Nous espérons beaucoup que, de cette façon, cet incident qui atteint aujourd'hui, non seulement un hôtelier, mais notre profession tout entière, soit la réputation d'hospitalité des établissements de Davos, pourra être tiré au clair le plus tôt possible. Si cette histoire devait s'avérer authentique dans son essence, car les détails ou la forme de cette exclusion importent peu, il faut que le coupable soit publiquement dénoncé pour que l'on voie nettement, que l'hôtelier est une personne désolée de lui et qu'elle condamne verbalement une telle manière d'agir. Quelle que soit l'issue de l'enquête, il convient pourtant déjà de mettre en garde contre toute tendance à la généralisation. Il serait profondément injuste de se servir de ce cas isolé pour réchauffer la vieille légende selon laquelle l'hôte suisse est moins considéré que l'hôte étranger par nos hôteliers. La structure même de notre hôtellerie suisse, dans laquelle les petites maisons aménagées pour la clientèle modeste sont en majorité, montre que nos hôteliers apprécient tout autant les gens simples que les autres, et ils en donneront la preuve après la guerre comme aujourd'hui.

## Petite Chronique

### Un apprentissage commercial dans l'hôtellerie

On se rappelle que lors des discussions qui ont porté sur l'extension de l'apprentissage dans les carrières hôtelières, on avait beaucoup parlé de l'introduction d'un *troisième apprentissage* (à côté de ceux de sommelier et de cuisinier), et l'on envisageait surtout un *apprentissage commercial pour les futurs hôteliers*. M. Schmid, directeur du Bellevue-Palace à Berne, qui est un des plus ardents promoteurs de cet apprentissage, a été entre-temps chargé par la Commission professionnelle pour les hôtels et restaurants d'élaborer un projet dans ce sens. M. Schmid a maintenant accompli cette mission et le projet a été soumis à la commission professionnelle pour qu'elle puisse l'examiner et le discuter. Notre Comité central aura aussi l'occasion de se prononcer à ce sujet. Ce projet, qui ne prétend servir que de base de discussion prévoit un apprentissage d'une durée variable suivant le degré de préparation antérieure de l'apprenti. Toutefois la durée de cet apprentissage sera au minimum de deux ans et demi. Cet apprentissage comprendrait un *stage de cuisine*, une *activité de plusieurs mois à la caisse et au buffet*, une *initiation au service*, puis un *stage aux bureaux d'achats et de contrôle des marchandises*, ainsi que la *participation au contrôle des bons*, et enfin un *stage au bureau commercial* qui serait complété par la collaboration de l'apprenti à la *réception* et à la *caisse*.

Ce projet a donc pour but de bien mettre en évidence pour le futur hôtelier les *rouages de l'exploitation*, en insistant sur le *côté commercial de l'activité hôtelière*. C'est pourquoi on ne limitera pas cette formation commerciale à un simple stage de bureau, mais on l'étendra également au côté technique et à la pratique culinaire si importante dans notre profession.

## Nouvelles de l'Ecole hôtelière

### Changement de directeur à l'Ecole hôtelière

« En suite de la récente élection de M. F. Cottier au Conseil administratif de la Ville de Genève, le Comité central s'est vu dans l'obligation d'ouvrir une inscription pour le poste de directeur de notre école. M. Cottier quitte donc l'administration de notre établissement scolaire; il est remplacé dans ses fonctions par M. H. R. Jaussi, président de la Commission scolaire, dès le 1<sup>er</sup> mars 1944, et cela jusqu'à la nomination du nouveau directeur. Le Comité central saisit cette occasion pour remercier chaleureusement M. Cottier de l'énorme travail qu'il a effectué pour remettre notre école en marche et du réjouissant développement que celle-ci a pris sous sa direction. Le Comité central est heureux que M. Cottier soit à même de continuer à donner ses cours et à prêter sa collaboration à la Commission scolaire, dont il reste membre. »

### Des élèves de l'Ecole hôtelière entrent dans la pratique

Au cours de la *cérémonie de clôture* qui s'est déroulée le 3 mars, les élèves des *deuxièmes cours de cuisine*, de *service-restauration* et de *secrétaires*, ont pris congé de l'Ecole hôtelière de Cour-Laussane pour poursuivre leur formation professionnelle dans la pratique. Le président de la commission scolaire, M. H. R. Jaussi, prononça une allocution et salua la présence des membres de la commission scolaire, des représentants de l'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière, des professeurs et des élèves. Il exprima les remerciements de la commission scolaire à tous ceux qui ont pendant ce semestre collaboré à la bonne marche de l'école et spécialement à M. F. Cottier, qui, jusqu'à présent, assuré la direction de notre établissement scolaire, pour la somme énorme de travail qu'il a fournie en vue de la réouverture de l'Ecole et lors de l'organisation des cours. Puis, M. Cottier prit la parole et remercia également ses collaborateurs et ses élèves et rappela la réorganisation qui avait été opérée ainsi que le but que l'on se proposait d'atteindre. M. Müller, directeur

de l'Hôtel Beau-Rivage à Ouchy, parla au nom de l'Association des « Anciens »; il insista sur la fréquence qu'il y a entre l'Ecole et la pratique et prévint les « futurs hôteliers » qu'ils trouveront probablement la pratique tout autre que ce qu'ils avaient imaginé en tant qu'élèves; mais il est nécessaire, ajouta-t-il, pour tous ceux qui veulent vraiment faire carrière dans l'hôtellerie et connaître à fond leur profession, de commencer la pratique tout en bas.

Les élèves suivants ont suivi les cours avec succès:

**Cours de cuisine:** Guggenbühl, Werner; Helbling, Franz; Helfenstein, René; Küpfer, Mariane; Laporie, Hedwig; Nussbaum, Hans; Roemer, Walter; Schuch, Peter.

**Cours de service et de restauration:** Baechli, Conrad; Claretobes, Albert; Gerber, Bernard; Hof, Mathilde; Noerz, Robert; Schmidt, Johann; Walch, André; Weber, Werner.

**Cours de secrétaires:** Auf der Maur, Béatrice; Britschgi, Rafael; Chappey, Edmond; Egeler, Fredy; Lenhard, Ines; Leuenberger, Daisy; Ritter, René-Armand; Slaufigger, Cyril; Thir, Maya.

Les meilleurs élèves furent récompensés par des prix. Ce sont: pour les cours de cuisine MM. P. Scherch et W. Guggenbühl; pour les cours de service M. K. Baechli et Mlle M. Hof; pour les cours de secrétaires: MM. P. Britschgi et R.-A. Ritter. Mlle Maya Thir reçut le prix de la meilleure élève. Ces prix avaient été aimablement offerts par les Sociétés des hôteliers de Berne, Lucerne et Zurich, par l'Association des Anciens élèves, par M. Schmid, directeur du Bellevue-Palace à Berne et par M. Rappaz à Ouchy. Nous remercions sincèrement les généreux donateurs.

### Les élèves de l'Ecole hôtelière visitent la Fabrique de porcelaine de Langenthal

Fidèles à la tradition, les élèves de l'Ecole hôtelière employèrent l'avant-dernier jour du semestre à visiter une fabrique. Cette fois c'est la *fabrique de porcelaine de Langenthal* qui reçut leur visite. Répartis en deux groupes, l'un de langue allemande et l'autre de langue française, les élèves furent conduits par des personnes compétentes dans les divers départements de la fabrique. Le moulage et la décoration avec les diverses méthodes de travail qu'ils nécessitent retiennent surtout l'attention et éveillent un grand intérêt. La salle d'échantillons donna aux élèves un magnifique aperçu des résultats obtenus par l'industrie indigène de la porcelaine. M. Müller, directeur, eut l'amabilité de donner aux élèves de nombreux renseignements instructifs, spécialement sur la *porcelaine d'hôtel* qui est fabriquée à Langenthal et sur la manière dont elle doit être traitée. Que la direction de la fabrique de porcelaine de Langenthal trouve ici l'expression de nos remerciements pour sa charmante réception.

## Sezione di Locarno

### Assemblea generale ordinaria

Nel pomeriggio di venerdì u. s. ebbe luogo all'Hotel Metropole l'annunciata assemblea generale ordinaria della Società Albergatori di Locarno e dintorni.

La riunione, presieduta dal Signor Alfredo Fanciola fu assai bene frequentata. Le numerose trattande all'ordine del giorno furono discusse e risolte fra il più vivo interesse dei presenti, fra i quali notavansi, espressamente invitati, il Sig. Giuseppe Vanni, presidente della Società Commercianti, Industriali e Artigiani e il direttore della Pro Locarno Sig. Riccardo Bolla.

In relazione a queste presenze, il Sig. Fanciola ha tenuto a sottolineare ai membri intervenuti all'assemblea, gli stretti rapporti che la Società Albergatori intrattiene e intende mantenere non soltanto con le autorità ma in modo speciale con la Società Commercianti ed Industriali, con la Pro Locarno e ancora con tutte quelle istituzioni che si occupano e si interessano del turismo e della industria alberghiera. L'assemblea, dopo di aver ascoltato con visibile soddisfazione, una lunga, dettagliata rassegna presidenziale sul lavoro compiuto dal Comitato nell'anno 1943, ha approvato per acclamazione l'opera assai complessa svolta dalla direzione del Sodalizio in favore di tutti i soci.

Sotto la presidenza provvisoria del Sig. Ulli, direttore del Kurhaus Viktoria di Orselina, l'assemblea ha pure votato l'approvazione della gestione sociale, il rapporto dei revisori dei conti, il preventivo per l'anno 1944, ed ha stabilito la tassa sociale di quest'anno, sulla base di quella modesta che la Società percepisce in questi ultimi anni di crisi turistica. Liquidato ancora qualche trattanda di trafila amministrativa e di indole strettamente sociale, l'assemblea ha riconfermato con voto plebiscitario alla carica di Presidente il Sig. Alfredo Fanciola e nelle singole cariche di membri del Comitato i Signori: F. Helbling, E. Reich, G. Pamphilj, E. Valt, A. Schrämbli, R. Schällibaum, J. Ernst e A. Amstutz. A revisori vennero eletti i Signori: Alberto Franzoni e Peter Reber.

L'assemblea si è chiusa con il ringraziamento del Presidente ai soci per la testimonianza di comprensione e di apprezzamento dimostrato alla direzione del Sodalizio per aver voluto ricorrendo alla sua completa, senza votazione, ma per sentita spontanea acclamazione. B. O.

## Divers

### Les principes et les avantages de l'Ecole suisse de ski

Il y a eu dix ans qu'en novembre 1933, à Engelberg, un premier camp national de dirigeants d'écoles de ski établissait les bases de la coordination et de l'organisation des écoles existantes, unies dès lors sous le signe des *Ecoles suisses de ski*. La force des E.S.S. vient de ce qu'elles ne sont pas un groupement d'intérêt fortuit, mais que, tout en servant la cause d'une profession particulière, et celle du tourisme, elles ont conscience d'un plus haut but — faire des Suisses « un

peuple de skieurs », et qu'elles agissent selon une doctrine et une discipline clairement conçues et observées, dont on peut résumer les principes de la façon suivante:

1. *Unité de technique.* — L'apprentissage du ski, limité dans le meilleur des cas à quelques semaines par année, ne peut pratiquement se faire sous la conduite d'un seul maître, ni en un même endroit. Il s'agit forcément d'un enseignement fragmenté, il importe donc que ces leçons successives s'enchaînent sans se contredire et s'annulent les unes les autres.

2. *Unité de méthode.* — Pour les mêmes raisons, les écoles de ski doivent procéder selon une méthode identique, où les matières soient uniformément sérieuses et graduées, afin d'assurer une filière régulière au travers de tous les changements. 3. *Des préoccupations toutes pratiques.* — Sans lesquelles il n'y avait pas d'organisation pratique, conduisant naturellement à la poursuite d'un but plus général. On ne peut imposer sans arbitraire sans déboires une « orthodoxie » qu'à la condition d'assurer à celle-ci l'autorité que seule peut donner l'excellence. Le bénéfice de cette œuvre créatrice se fait sentir sur le terrain des compétitions internationales, où les champions suisses ajoutent aux particularités de leurs talents individuels l'acquis d'un savoir collectif. — Ce même travail de recherche et de synthèse, les E.S.S. l'ont fait en matière de méthode, de pédagogie, comme en matière d'organisation.

Partout, elles ont moins imposé une discipline unificatrice qu'elles n'ont « fait école », au meilleur sens du terme.

## Paho

### Séance du Comité

Le Comité de la Paho s'est réuni le 29 février à l'Hôtel Savoy Daur en Ville à Zurich, sous la présidence de M. O. Stocker de Bâle. MM. F. Cottier, A. Fanciola, F. X. Markwald, E. Pfleger et le Dr Riesen représentaient les employeurs.

Signalons parmi les divers points de l'ordre du jour qui furent traités, l'examen du rapport de gestion pour 1943 qui fut approuvé. Notons qu'au cours du dernier exercice, il y avait 749 hôtels qui faisaient partie de la Paho et que les membres des employés étaient au nombre de 3003, dont plus de la moitié appartenait au personnel de cuisine. 265 assurés furent secourus et repurent une somme totale d'environ fr. 43.500.—, alors qu'en 1942 on avait secouru 301 assurés auxquels on avait distribué environ 49.500 francs. Là encore le plus grand nombre de personnes secourues fait partie du personnel de cuisine. Ces secours furent spécialement attribués pendant les dures saisons. Quelques employés âgés ne peuvent que difficilement être placés et ont droit naturellement à des allocations. Parmi les assistés, on trouve aussi plusieurs militaires qui, conformément aux prescriptions, ont droit pendant un certain temps à des indemnités journalières après leur démobilisation.

Les comptes annuels nous montrent que la fortune de la Société s'élève maintenant à fr. 604.630. Un excédent de recettes de fr. 42.000 a été enregistré en 1943. Pour 1944 il a de nouveau été décidé que les employeurs pourraient recourir au système de l'auto-laxation, comme cela a été fait ces dernières années. Toutefois, cette méthode offre quelques difficultés et ce sens que l'exactitude des déclarations de chaque entreprise doit être vérifiée. Il est aussi regrettable qu'un grand nombre d'entreprises laissent passer sans raison aucune le délai qui leur est imparti et ne puissent plus alors bénéficier de ce système d'auto-laxation. Nous attirons encore l'attention de nos membres sur les conséquences d'une telle négligence.

Enfin le Comité discuta la question du transfert du siège de la Paho à Zurich, car un tiers environ des membres employés sont actuellement domiciliés dans cette ville et ses environs. La question de ce transfert est pratiquement liée à l'obligation imposée aux membres employés d'adhérer à la Paho. La suppression de cette obligation a d'ailleurs été soulevée d'accord avec les employés. Le Comité central de la S.S.H. s'occupe de cette affaire lors de sa prochaine séance. M. R.

### Augmentation des indemnités journalières pour assurés de la classe III

En application des nouvelles dispositions fédérales, les indemnités journalières de la 3<sup>ème</sup> classe d'assurance subissent les modifications suivantes à partir du 1<sup>er</sup> janvier 1944

Pour assurés domiciliés dans des localités urbaines (Art. 30 ACF/paragraphe 21 du commentaire sur les statuts de la PAHO).

En cas de chômage complet, les taux maxima de l'indemnisation pour gain normal perdu sont:

- |   |           |
|---|-----------|
| a) pour personnes vivant seules de moins de 20 ans des 55 % d'un gain journalier jusqu'à . . . . .                                    | frs. 10.— |
| b) pour personnes vivant seules de plus de 20 ans des 55 % d'un gain journalier jusqu'à . . . . .                                     | frs. 12.— |
| c) pour assurés ayant charges d'entretien ou d'assistance à l'égard de deux personnes des 65 % d'un gain journalier jusqu'à . . . . . | frs. 14.— |
| d) pour assurés avec charges d'entretien ou d'assistance envers deux personnes des 65 % d'un gain journalier jusqu'à . . . . .        | frs. 18.— |

Aux affiliés à la caisse ayant des charges d'entretien ou d'assistance légale envers plus de deux personnes, il peut être alloué, en plus de l'indemnité calculée à la lettre d), pour la troisième et pour chaque personne en surplus à leur charge un supplément de 70 cts. par jour au maximum. L'indemnité globale journalière de ce supplément ne doit pas dépasser les 85 % du gain normal quotidien.

Lorsque le gain quotidien normal perdu par l'assuré dépasse les taux mentionnés aux lettres a, b, c, sans cependant dépasser frs. 18.—, l'excédent ainsi obtenu peut encore donner droit à une indemnité de 30 %.

Pour assurés domiciliés dans des localités rurales (Art. 31 ACF/paragraphe 21 du commentaire).

(Concerner les assurés domiciliés dans les cantons d'Uri, Valais ou régions campagnardes du canton de Vaud.)

## Pourboires et voyageurs de commerce

L'ordonnance du département fédéral de l'économie publique donnant force obligatoire pour une année encore, soit jusqu'en fin 1944, au règlement sur les pourboires en vigueur dans l'industrie hôtelière (voir No. 1 de la Revue suisse des hôtels de cette année), contient une disposition qui prévoit que le taux des pourboires pour les voyageurs de commerce ne sera que de 10 pour cent, même pour des séjours de moins de 4 jours, pour autant qu'il puissent prouver leur qualité en présentant leur carte de légitimation fédérale de voyageur de commerce et qu'ils s'inscrivent à la caisse de l'hôtel dans une liste de contrôle spéciale. Les hôteliers avaient été invités à faire inscrire les intéressés sur une liste provisoire, en attendant que la liste de contrôle officielle, approuvée par la commission de surveillance de la réglementation des pourboires, ait paru.

Cette liste de contrôle définitive et obligatoire est maintenant parue et l'on peut l'obtenir au prix fixé par la commission de surveillance, soit fr. 1.— les 5 exemplaires, au Bureau central de la Société suisse des hôteliers ou à l'Office de contrôle des pourboires, Marktasse 3 à Bâle. Pour les membres de la S.S.H., le plus simple est de verser un franc au compte de chèque postal V 85, en précisant la commande au dos du coupon. L'envoi s'effectue alors en franchise de port. Par contre, si le montant de la commande n'est pas envoyé à l'avance et que l'expédition doit se faire contre remboursement, les frais de port seront comptés.

Le gain normal perdu peut être indemnisé au maximum,

- |  |            |
|--|------------|
| a) pour personnes vivant seules de moins de 20 ans des 55 % d'un gain journalier jusqu'à . . . . .                             | frs. 7.—   |
| b) pour personnes vivant seules de plus de 20 ans des 55 % d'un gain journalier jusqu'à . . . . .                              | frs. 8.40  |
| c) pour assurés ayant charges d'entretien ou d'assistance envers une personne des 65 % d'un gain journalier jusqu'à . . . . .  | frs. 9.80  |
| d) pour assurés avec charges d'entretien ou d'assistance envers deux personnes des 65 % d'un gain journalier jusqu'à . . . . . | frs. 12.60 |

Aux membres de la caisse ayant des charges d'entretien ou d'assistance envers plus de 2 personnes, il peut être alloué, en plus de l'indemnité calculée à la lettre d), pour la troisième et chaque autre personne à leur charge un supplément allant jusqu'à 50 cts. par jour, l'indemnité globale journalière ne devant toutefois pas dépasser les 85 % du gain normal quotidien.

Pour autant que le gain normal journalier perdu par l'assuré dépasse les taux mentionnés aux lettres a, b, c, sans cependant dépasser frs. 12.60, l'excédent obtenu peut être dédommagé de 30 %.

Femmes mariées ayant le droit de s'assurer (Art. 32 ACF/Art. 37, al. 6 des statuts de la PAHO).

Pour la femme mariée qui a le droit de s'assurer mais n'est pas chef de famille et ne pour pas compter dans sa famille le gain normal dont elle est privée ne pourra entrer en ligne de compte dans le calcul de l'indemnité qu'à concurrence de frs. 10.— dans les localités urbaines et frs. 7.— dans les localités rurales.

Malgré l'augmentation de l'allocation journalière, la cotisation mensuelle de la classe III (frs. 3.50) n'a pas été modifiée.

Administration de la PAHO Marktasse 3, Bâle.

## Avis

### Guide suisse des hôtels 1944

La nouvelle édition de notre guide suisse des hôtels vient de paraître et a été adressée à nos membres la semaine dernière.

Comme notre recours au service fédéral pour le contrôle des prix au sujet de l'augmentation des prix de 50 cts, qui nous avait été refusée en son temps est toujours en suspens, nous nous sommes bornés à mentionner dans le guide les prix minima de l'année dernière. Mais nous recommandons à toutes les entreprises qui font imprimer de nouveaux prospectus de faire une réserve dans ce sens, en précisant que les prix publiés ne sont valables que tant que l'ordonnance actuelle au sujet des prix d'hôtel sera encore en vigueur. C'est la raison pour laquelle notre guide porte la remarque « Valable jusqu'à nouvel avis ».

### Assemblée générale de l'ASCO

L'Association suisse des tenanciers de cafés-concerts tiendra son

assemblée générale ordinaire,

le 23 mars, à 14 h. 30, au Palais des Congrès à Zurich.

L'ordre du jour comprend, outre les opérations statutaires, un rapport sur les négociations avec la Suisse et sur la situation qui en résulte; un rapport sur l'activité du bureau de placement professionnel pour musiciens à Berne; rapport qui traitera également de l'introduction du certificat de capacité pour musiciens et de l'emploi de musiciens étrangers; des propositions sur les mesures à prendre pour éviter des demandes de cachets exagérés de la part des musiciens, et un rapport sur l'attitude du Comité à l'égard des plaintes du Service fédéral pour le contrôle des prix au sujet des prix des consommations dans les bars et cafés-concerts.

Tous les propriétaires ou tenanciers de bars et cafés-concerts sont cordialement invités à prendre part à cette assemblée. L'importance de l'ordre du jour n'échappera à personne et le Comité compte sur une forte participation.

Le Comité.





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.

**COGNAC CAMUS**  
„LA GRANDE MARQUE“  
Agents généraux:  
BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6, Turnerstr. 37, Tel. 801 05

**Einnahmen- und Ausgabenbücher**  
(Répartition)

sind unentbehrlich für Monats- u. Jahresabschlüsse

● Verlangen Sie unsere Muster

**U. B. KOCH'S ERBEN, CHUR**  
VORMALS KOCH & UTINGER  
Schreibbücherfabrik • Buchdruckerei

Für unser Café-Restaurant suchen wir einen fachkundigen, erfahrenen und tüchtigen

# Chef de Service

Restaurateur

Es kommen nur Bewerber in Frage, welche sich über eine ähnliche erfolgreiche Tätigkeit und über einen einwandfreien Charakter ausweisen können.

Die Bewerber werden gebeten, handgeschriebene Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Angabe der Salaransprüche einzureichen an das Personalbureau der Magazine zum

# Globus

Zürich/Bahnhofbrücke

Tüchtiger, kapitalkräftiger Hotelier-Restaurateur sucht

# Hotel

mittlerer Grösse, Saison- oder Jahresgeschäft, oder

# Restaurant

gutgebautes, modernes

zu kaufen od. zu pachten.

Ausführliche Offerten unter Chiffre A. N. 2822 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
in Jahresstellen zu sofortigem Eintritt:

**Bureaufräulein**  
**General-Gouvernante**  
**Barman oder Barmaid**  
**Serviertöchter für Saal und Restaurant**  
**Etagen-Portier**  
**Küchenchef**  
**Personal-Hoch oder -Köchin**  
**Aide de cuisine-pâtissier**  
**Office- u. Küchenmädchen od. Burschen**  
**Casserolier**  
**Kellerbursche**

Gef. Offerten an Hotel Adler & Kursaal, Adelboden.

Hotel-Restaurant der Stadt Bern sucht zu sofortigem Eintritt:

1 gut ausgewiesene

**II. Buffetdame**  
**1 Kaffee-Köchin**  
**1 Liftier**

Offerten unter Chiffre H. R. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
auf Sommersaison für grösseres Kurhaus im St. Galler Oberland:

**1 Sekretär-Journalführer** (linker)  
**1 Restaurationstochter**  
**1 Saaltöchter**  
**1 Saallehrtochter**  
**1 Kaffeeeköchin**  
**2 Küchenmädchen**  
**1 Casserolier**  
**1 Lingeriemädchen**

Offert unt. Chiffre F. K. 2752 an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Bouchons Schlittler Korken**

GEHR. SCHLITTLER  
TEL. 44150 NAFELS

**GIN**  
120 litres  
excellente qualité en 2 bon-  
hommes, Fr. 11.— le litre.  
Ecr. Morhard, Eaux-Vives,  
69, Genève.

2 grosse  
**Wandgemälde**  
alte unbekannte Holländer, in  
schweren Goldrahmen, sofort  
**billig zu verkaufen**  
Anfragen Tel. 2 2873, Zürich.

**Zu kaufen gesucht**  
Wäsche, Silberbestecke,  
Silberkannen, Geschirr

Offerten unter OFA 2035 Z an  
Orell Füssli-Annoncen, Zürich,  
Zürcherhof.

Neue  
**Hotel-Kurse**  
beginnen am  
28. März und 27. April

**Handelsschule Rüedy**  
BERN  
Ballwerk 35 Telefon 3 1030

Unterricht durch Fachlehrer  
Beste Referenzen

**Gesucht**  
für Sommersaison in kl. Hotel  
selbständige, gute

**Köchin**  
**Saaltöchter**  
**Saallehrtochter**  
sauberes  
**Zimmermädchen**

Offerten an Fr. Camenzind-Eber-  
hardt, Hôtel des Alpes, Rigi-  
Klösterli.

Grossrestaurant der Inner-  
schweiz sucht in Jahres-  
stellen:

**Chef-  
Gardemanger**  
mit Erfahrung in ähnl. Betrieben.

**Chef-  
Tournant,**  
jüngere, in der Restauration  
bewandert. Offerten von Be-  
werbern mit besten Ausweisen  
u. Lohnansprüchen unter Chiffre  
G. R. 2806, an die Schweizer  
Hotel-Revue, Basel 2.

**Chef-  
Köchin**  
sowie 2. Köchin

Hoher Lohn. Off. unter Chiffre  
A 3398 an Publicitas, Basel.

**Tüchtiger  
Chef-Koch**  
wird nach Basel in besseres  
Restaurant gesucht, ebenso

**Köchin**

Guter Lohn. — Offerten unter  
Chiffre Z 3399 Q an Publicitas,  
Basel.

**Hotel-Mobiliar**  
Wenn Sie  
oder technische Ein-  
richtungen zu kaufen  
suchen oder zu ver-  
kaufen haben, so lassen  
Sie eine Annonce in  
der Schweizer Hotel-  
Revue erscheinen.

# Waschen Sie rationell und schonend mit

# Schnyder-PRODUKTEN

Besonders für maschinelle Wäsche in Grossbetrie-  
ben entwickelte Vorwasch-, Wasch- und Spülmittel.

Die modernen

# Schnyder-Laboratorien

beraten Sie gerne in sämtlichen Wäschereifragen.  
Neu entwickelte Prüfmethode zur Kontrolle der  
Waschverfahren.

Die

# Schnyder-Mitteilungen

orientieren Sie laufend über die neueste Entwicklung  
auf dem Wäschereigebiet.

Seifenfabrik Gebr. Schnyder & Cie. A. G., Biel

Servieren Sie Ihren Gästen einen aromatischen

# Kaffee oder Tee

VON



# HANS GIGER - BERN

Kaffee-Grossrösterei • Lebensmittelimport  
Gutenbergstrasse 3 • Telefon 22735

**Chef  
de cuisine**  
50 ans, veuf, capable et économe,  
désire place. Saison ou année.  
Bonnes références. Faires offres  
sous chiffres E. P. 2789 à l'Hôtel-  
Revue à Bâle 2.

Jeune homme, sérieux, cherche  
place comme

**apprenti-cuisinier**  
Entrée début avril. — Perruchini,  
restaurant «Rössli», Winterthur.

**Chef de  
service**  
mit besten Referenzen, sucht  
Jahres- oder Saisonstelle.  
Frei ab 15. April. Offerten  
unter Chiffre J. B. 2807 an  
die Hotel-Revue, Basel 2.

Junge, gutpräsentierende

**Serviertöchter**  
sucht Stelle in nettes,  
gangbares Restaurant.  
Bei ab 15. April. Offerten  
unter Chiffre T. E. 2819 an die Schweiz.  
Hotel-Revue, Basel 2.

**Gesucht**  
**Chasseur**  
**Buffet-Lehrtochter**  
**Küchenmädchen**

Stadt-Restaurant. Gute Lohnver-  
hältnisse. Gef. Offerten unter  
Chiffre T. E. 2819 an die Schweiz.  
Hotel-Revue, Basel 2.

**Küchenchef**  
pâtissieriekundig, sucht  
Saison- od. Jahresstelle,  
allein oder in Brigade.  
Zeugnisse u. Referenzen  
zu Diensten.

Gef. Off. unter Chiffre A. R. 2809  
an die Hotel-Revue, Basel 2.

**Suche Leitung  
oder Pacht**  
einer mittleren Pension.  
Offerten an Berta Hager,  
Zandfeuron, Leysin.

**SCHW. FACHSCHULE FÜR DAS GASTGEWERBE, NEUCHÂTEAU**  
Staat. subventionierte Lehranstalt  
Beginn des nächsten Kurses: 2. Mai 1944  
Küche, Service, Keller und in Verbindung mit der höheren  
Handelschule Neuchâtel: Französisch, Buchhaltung  
und Handelskorrespondenz. Prosp. a. Verl. durch d. Direktion.

**Nous cherchons**  
pour fin mars  
**une secrétaire**  
**gouvernante d'économat**  
**femme de chambre**  
**fille d'office**  
**fille de cuisine**  
**casserolier**

offres avec copies de certificats sous Case postale 260,  
MONTREUX

Restaurant de la Suisse française, demande

# CAISSIÈRE

bien au courant du service. Salaire de fr. 150.— à fr. 180.—  
par mois, nourrie et logée. Adresser offres, avec copies  
de certificat et photo sous chiffre C. A. 2815 à la Revue  
Suisse des Hôtels à Bâle 2.

**Gesucht**  
per 1. April in Jahresstellen nach Davos bei festem Gehalt

**Obersaaltöchter**, evt. angehende  
**Köchin** (neben Chef),  
**Zimmermädchen**

Gef. Offerten mit Zeugniskopien und Lohnansprüchen  
unter Chiffre D. V. 2820 an die Hotel-Revue, Basel 2.

# 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.

**Flaschenwein-Bestände**  
kauft  
**Weinhandlung Voss, Zürich**, Tel. 51541

ZU VERKAUFEN

# elektr. Kochherd

Therma, neu, für 30—40 Pers., 6 Heis-  
platten, Grill, Backofen, 1,45 m lang, 84 cm breit,  
80 cm hoch. Offert. an Grand Hotel, Adelboden.

Erfahrene, tüchtige

# Sekretärin

gesucht.

Bedingungen: Kaufm. Bildung, allgemeine gute Kennt-  
nisse der Hotel- und Restaurations-Branche, deutsche und  
französische Sprache perfekt, Stenographin und gute  
Maschinenschreiberin. — Eintritt: Nach Uebereinkunft.

Offerten mit Zeugniskopien usw. gef. an  
R. A. LÜTHI, CASINO BERN

Gesucht per sofort evtl. 1. April jüngere

# Buffettochter

in erschl. Betrieb nach Zürich. Offerten von deutsch und  
franz. sprechenden Bewerberinnen sind mit Beilage von  
Zeugnisausschnitten und Photographie zu richten unter  
Chiffre B. T. 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Important Etablissement de la Suisse romande  
demande

# DAME DE BUFFET

Place à l'année. Gages à convenir. Parfaites connaissances  
de l'emploi exigées. Adresser offres avec copies de  
certificat et photo sous chiffre E. J. 2814 à la Revue  
Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Passantenhotel im Wallis sucht  
auf 1. April einen ehrlichen, fleissigen

# Hausburschen-(Anfangsportier)

Offerten sind zu richten unter Chiffre P. H. 2799 an die  
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

# Hôtelier-Restaurateur

(Suisse romande), connaissant à fond son métier,  
cherche situation soit

achat ou location d'un hôtel, restaurant  
ou gérance de plage, cantine ou autres.

Adresser offres sous chiffre L. P. 2817 à la Revue Suisse  
des Hôtels à Bâle 2.

Kurkellianstalt mit Hotelbetrieb sucht:  
(das ganze Jahr offen)

**Saaltöchter** mit Aushilfe im H'Restaurant  
**2 Küchenmädchen**  
**1 Lingeriemädchen**

Bildofferten mit Zeugnissen an:  
Kurhaus-Bad, Walzenhausen.