

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 54 (1945)
Heft: 46

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.05.2025

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

** An das Forschungsinstitut
für Fremdenverkehr, Bern.
Gurtengasse 6

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich
Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Ausland: bei direktem Bezug jährlich
Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich
Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Post-
ämtern 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, 27934.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Vierundfünfzigster
Jahrgang



Cinquante-quatrième
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.

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Basel, 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° 46 Basel, 15. November 1945

Erscheint jeden Donnerstag

Paraît tous les jeudis

Bâle, 15 novembre 1945 N° 46

Abbau der Sparvorschriften

Mit Wirkung ab 12. November 1945 ist die Verfügung Nr. 132 des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes vom 30. April 1945 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Sparverfügung) aufgehoben und durch eine neue Verfügung Nr. 152 vom 6. November 1945 und durch Weisungen der Sektion für Rationierungswesen des KEA. betreffend Verwendung von Rationierungsausweisen für kollektive Haushaltungen ersetzt worden. (Wortlaut siehe an anderer Stelle dieser Nummer.)

Nach der neuen Verfügung Nr. 152 bleibt nur noch das bisher generelle Spargelot, mit Nahrungsmitteln sorgfältig umzugehen, entsprechend Artikel 1 der bisherigen Verfügung Nr. 132, weiterhin unverändert in Kraft. Die neuen Weisungen der Sektion für Rationierungswesen umschreiben den Begriff „kollektive Haushaltung“ wie bis anhin und enthalten die bisherigen Bestimmungen über die Abgabe und Verwendung von Mahlzeitencoupons in kollektiven Haushaltungen.

Alle Abgabeverbote und Einschränkungen, die in Art. 2 der bisherigen Sparverfügung umschrieben waren, betreffend Frituren, Mayonnaise, Buttersaucen und -cremen, frischer Tafelbutter als Beigabe zu Mahlzeiten, maschinelle Entnahme von Milch, Rahm und Schlagrahm, Kondensmilch als Rahmersatz, Zucker als Beigabe zu Getränken, Milch zu Café crème, fallen dahin, ebenso die Bestimmungen über die Zusammensetzung der Speisekarten und der Menus, sowie das Verbot der Abgabe von mehr als einem Fleischgericht in einer Mahlzeit. Speise- und Menükarten müssen in Zukunft nicht mehr aufbewahrt werden.

Es sei aber ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, dass die spezielle Verfügung des KEA. über die Ordnung der drei fleischlosen Tage pro Woche in kollektiven Haushaltungen weiterhin in Kraft bleibt, ebenso das Verbot der Abgabe von warmen Speisen nach 21 Uhr.

Im Zuge des Abbaues der Kriegswirtschaft sind nun einige wichtige Vorschriften, denen das Gastgewerbe während der Kriegs-

zeit unterworfen war, dahingefallen. Man wird ihnen keine Träne nachweinen, sondern sich über die wiedererlangte Wirtschaftsfreiheit nur freuen. Immerhin wollen wir damit nicht sagen, dass die einzelnen Massnahmen nicht notwendig gewesen wären. Nein, sie haben ihren Zweck voll und ganz erfüllt und während der Kriegs- und Mangelperiode dem Gastgewerbe das Durchhalten wesentlich erleichtert. Wo wären wir hingekommen, wenn wir bei den geringen Zuteilungen von rationierten Lebensmitteln den Begehrlichkeiten des Gastes ausgeliefert gewesen wären? Die Sparvorschriften haben sich als wichtige Ergänzung der Rationierung erwiesen und verhindert das Aufkommen und Überhandnehmen des Schwarzhandels. Die quantitativen Einschränkungen namentlich in bezug auf die Speisekarte und Menuegestaltung hat dem Gastgewerbe auch ermöglicht, die grosse Verteuerung auf dem Warenmarkt in gewisser Masse zu kompensieren und so ohne wesentliche Erhöhung der gastgewerblichen Verkaufspreise auszukommen.

Über den Zeitpunkt des Abbaues der Sparvorschriften war man sich allerdings in den Vorverhandlungen nicht einig. Von seiten der gastgewerblichen Verbände wurde vorerst eine wesentliche Erhöhung der Zuteilungsquoten von rationierten Nahrungsmitteln angefordert. In bezug auf die Warengruppe B (Zerealien und Käse) und C (Fettstoffe) ist das KEA. inzwischen weitgehend entgegengekommen, werden doch für den Monat Dezember die Quoten dieser Gruppen nochmals wesentlich erhöht. Anders verhält es sich mit den Zuteilungen in den Warengruppen A (Zucker und FH Waren), D (Schaleneier), M (Milch) und F (Fleisch). Bei all diesen Positionen ist man noch nicht über den Tiefpunkt hinausgekommen.

Wie in Zukunft auf den Gebieten, auf welchen die Zuteilungen noch ungenügend sind, das Gastgewerbe auskommen soll, wird nun ihm selbst überlassen. Der Schutz vor Forderungen des Gastes fällt dahin. Denken wir nur an die Abgabe von Zucker zu Getränken, von Rahm zu Kaffee-

oder Tee crème, von Schlagrahm usw. in Anbetracht, dass bis heute den kollektiven Haushaltungen noch keine Rahmzuteilung gewährt wird und für abgegebenen Zucker zu Kaffee und Teegeränten keine Rationierungsausweise vom Gaste gefordert werden können.

Sodann steht das Gastgewerbe noch unter dem Preisstopp, was die Eidg. Preis-kontrollstelle ebenfalls zur Ansicht führte, um eine Erhöhung der gastgewerblichen Preise zu vermeiden, den Zeitpunkt des Abbaues der Sparmassnahmen noch etwas hinauszuschieben, bis sich auf dem Warenmarkt allgemein eine wesentliche Senkung der Warenpreise einstellen.

Das KEA. hingegen war der Meinung, dass infolge mangelnder Disziplin die Sparverfügung Gefahr laufe, zu einer Farce zu werden; sodann glaubte es die Bestimmungen über die Menuegestaltung als nicht mehr kriegswirtschaftlich bedingt betrachten zu können, obschon es sich wohl bewusst ist, dass die gegenwärtigen Zuteilungen die Rückkehr zur Vorkriegsküche noch nicht in vollem Umfang gestatten. Es hat jedoch trotzdem die Aufhebung der Sparvorschriften verfügt, um dem Gastgewerbe in bezug auf die Verwendung der zugeteilten Rationen wiederum freie Hand zu lassen.

Die vermehrten Zuteilungen von rationierten Lebensmitteln und der Wegfall der erwähnten Sparvorschriften lassen nun wieder Mehrleistungen zu, sei es durch quantitativ erhöhte Portionen oder durch Einschaltung weiterer Gänge in den Mahlzeiten.

Klar ist es, dass diese Mehrleistungen vom Gaste bezahlt werden müssen. Bei dem heutigen Stand der Warenverteuerung und den beschränkten Möglichkeiten einer Preisanpassung durch die immer noch geltenden Preisstoppsverfügungen der Eidg. Preis-kontrollstelle ist es einfach nicht möglich, die Küche damit zu belasten.

Nun heisst es erst recht wieder rechnen, damit die Küchenrendite nicht noch ungünstiger ausfällt.

Wie soll man sich in nächster Zukunft angesichts der neuen Sachlage verhalten?

Wie wir in der letzten Nummer der Hotel-Revue mitteilten, hat die Preisnormierungskommission des SHV. beschlossen, in Übereinstimmung mit dem geschäftsleitenden Ausschuss schon jetzt

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
Hr. Hansruedi Egli, Café-Restaurant Rudolf, Bern	—
Hr. Roger Hofer, Hôtel de la Poste, Biel	15
Sig. A. Passera, Hôtel Touring, Chiasso	26
Hr. Hans Fopp, Parsenn Sporthotel, Davos-Dorf	40
Hr. L. Fopp, Hotel Löwen, Davos-Platz	25
Tit. Fam. Güller und Hunsperger, Kurhaus Alpina, Flums-Berg	70
M. Edouard Müller, Hôtel de l'Étoile, Fribourg	11
Hr. Adolf Haug, Hotel Stadthof, Glarus	10
Hr. Hans Ogi-Häusermann, Hotel Alpenblick, Kandersteg	20
M. Emile Schumacher, Rest. Bon Accueil, Le Locle	—
Frl. Marie u. Emilie Simeon, Hotel Danis, Lenzerheide	30
M. Richard Vionnet, Rest. «Foyer de Corbetta», Les Paccots s. Châtel St-Denis	4
Hr. Fritz Grichting, Hôtel Croix Fédérale, Leukerbad	22
Hr. Franco De Rungs, Park-Hotel, Melide-Lugano	25
Hr. Hans Zaugg, Strandhotel Generoso, Melide-Lugano	20
Hr. Emil Marti, Hotel Joh. Kessler, St. Gallen	40
Sig. Francesco Bobbia, Terme Solfo-rose, Stabio	40
Hr. Math. Stecher-Arquint, Hotel Tarasp, Tarasp-Fontana	40
Frau M. Brandenberg, Hotel Pilatus, Zug	10

und solange als nur möglich im Interesse unserer Hotellerie am bestehenden dreiteiligen Menu festzuhalten, auch wenn die bezüglichen Kriegsvorschriften aufgehoben werden. Selbstverständlich müssen für die Sonn- und Feiertage, Bankette und Hochzeiten Ausnahmen gemacht werden.

Dieser Beschluss soll durch den Zentralvorstand für die Mitgliedschaft verbindlich erklärt werden bis eine nächste Delegiertenversammlung definitiv darüber beschlossen hat.

Das dreiteilige Menu hat sich übrigens durchaus als zweckmässig erwiesen. Schon vor dem Kriege hatte der Gast an den langen Menus Kritik geübt und den Wunsch ausgesprochen, im Hotel einfacher, dafür aber etwas billiger leben zu können. Ermöglichen wir dem Gaste deshalb diesen Wunsch und bleiben wir bei dem dreiteiligen Menu,

Banquets and After-Dinner-Speeches

Basels Culinarisch-gastronomisches Kollegium eröffnete sein Winterprogramm 1945/46 mit einer Plauderei der bekannten Zürcher Hoteliers Hugo E. Prager über ein Thema, dessen Ankündigung wohl an das Vorstellungsvermögen der meisten nicht unerhebliche Anforderungen stellte. Vielleicht war es gerade dieser Umstand, der eine so stattliche Zahl Zuhörer ins „Rialto“ gelockt hatte, denen der unermüdete und rührige Obmann, Herr Emil Vogt, in seiner gewohnt lebenswürdigen Art den Willkommensgruss entbieten konnte. Einmal mehr hatte Herr Vogt in der Wahl des Referenten seine glückliche Hand bewiesen, denn die köstliche, feinsinnige Plauderei, die uns Herr Prager über Banquets and After-Dinner-Speeches bot, war selbst für den Nichtfachmann ein Genuss und ein Erlebnis.

Viele mochten sich gefragt haben, warum vom Referenten ein englischer Titel für eine in deutscher Sprache angekündigte Plauderei gewählt worden war. Doch seine Ausführungen liessen bald erkennen, dass es damit eine besondere Bewandnis hatte, wollte er doch vom amerikanischen Bankettgeschäft berichten und vom After-Dinner-Speech, für den eben eine richtige deutsche Bezeichnung fehlt. Das Bankettgeschäft, wer hätte das nicht gehabt, ist, wie Herr Prager ausführte, eine Pflanze der Grosstadt; nirgends blüht der Bankettweizen so wie in den USA., und besonders in New York, dem Eldorado des

Bankettgeschäfts. Und in New York war der Sprechende in seinen jungen Jahren Manager of the Banquet-Department im Hotel Astor und daher besonders legitimiert, die Mitglieder und Gäste des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums in die Geheimnisse dieses bedeutenden Zweiges der amerikanischen Hotelbranche einzuleiten. Dass unter Bankett nicht etwa ein „Frass in Gesellschaft“, — der Referent hatte sich einer weniger vulgären Ausdrucksweise bedient — daher besonders legitimiert, die Mitglieder und Gäste des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums in die Geheimnisse dieses bedeutenden Zweiges der amerikanischen Hotelbranche einzuleiten. Dass unter Bankett nicht etwa ein „Frass in Gesellschaft“, — der Referent hatte sich einer weniger vulgären Ausdrucksweise bedient — daher besonders legitimiert, die Mitglieder und Gäste des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums in die Geheimnisse dieses bedeutenden Zweiges der amerikanischen Hotelbranche einzuleiten. Dass unter Bankett nicht etwa ein „Frass in Gesellschaft“, — der Referent hatte sich einer weniger vulgären Ausdrucksweise bedient — daher besonders legitimiert, die Mitglieder und Gäste des Culinarisch-gastronomischen Kollegiums in die Geheimnisse dieses bedeutenden Zweiges der amerikanischen Hotelbranche einzuleiten.

Auch die Lokalitäten müssen gewissen Anforderungen entsprechen. Ein schöner Saal ohne Empfangs- oder Besammlungsraum genügt nicht; denn man soll nicht mit der Hausüre ins Esszimmer fallen. Es war nicht zu verwundern, dass der Referent, der seine Erfahrungen in einem

Hotel, das Bankette von 10 Gedecken bis 2000 Gedecken annimmt, gemacht hatte, viel Interessantes über die Betriebsorganisation zu sagen wusste. Wir müssen es uns aus Raumgründen versagen, darauf näher einzutreten. Nur das sei erwähnt, dass das Bankettbureau mit den verantwortlichen Leuten, dem Bankettoberkellner, dem Küchenchef, dem Stewart, dem Chefmechaniker, dem Weinstewart und der speziellen Gouvernante, sowie mit dem Chef sämtlicher Chausseurs und Liftboys direkt verkehrt und alle Verantwortlichkeiten schriftlich festlegt. Wenn die Schlacht beginnt, soll sich der Chef schlafen legen oder spazieren gehen können, so gut muss die Vorbereitung klappen und er Gewissheit haben, dass die Abwicklung des Programmes mit chronometrischer Pünktlichkeit vorstatten gehen wird. Beim Verhandeln mit den Klienten ist wichtig, dass man ihm hundertprozentiges Vertrauen in die Leistungsfähigkeit einflösst. Wenn sich dann der Tag nähert, muss eine Minimalgarantie verlangt werden, wobei eine Toleranz von 10% nach oben die Regel bildet.

Wenn ein Bankett ein Festessen ist, dann versteht es sich von selbst, dass sich die Menus nicht nur durch ihre Reichhaltigkeit an aussersten Spezialitäten auszeichnen, sondern dass auch die Kochkunst mit Spitzenleistungen aufwartet. Einige Menus aus der Zeit vor dem ersten Weltkrieg waren so recht dazu angetan, auch dem verwöhnten Geniesser den Gaumen zu kitzeln. Dass die Prohibition sich auf die Küchenleistungen, wie überhaupt auf das Bankettgeschäft katastrophal auswirkte, illustrierte der Referent mit dem ebenso lapidaren wie überzeugenden Hinweis, dass man ohne Wein und Likör nun einmal den Gastronomen nicht befriedigen kann.

Ein richtiggehendes Bankett besteht aus zwei Teilen, dem physischen und dem geistigen. Gerade die Tischreden bringen so recht den hohen Kulturstand des Bankettwesens zum Ausdruck. Als absolute Regel gilt: „Zuerst der Gaumengenuss und dann die Geistesblitze.“ Erst beim Kaffee oder der Havanna beginnt der geistige Genuss, denn in Amerika lässt man sich das Mahl nicht durch Reden stören und zieht es vor, sich vorerst auf die Tafelfreuden zu konzentrieren und erst hernach mit der „Tischrede“, die ja bezeichnenderweise in Amerika After-Dinner-Speech genannt wird, zu beginnen. Dass diese Methode auch in der Schweiz bei offiziellen Banketten den Vorzug verdient, bedarf wohl keiner besonderen Erwähnung. Der Speech muss frisch und froh von der Leber weg klingen, muss reich, elegant und witzig sein. Aber auch hier gilt: In der Kürze liegt des Witzes Würze. Welch grosse Bedeutung dem After-Dinner-Speech beigemessen wird, geht daraus hervor, dass die After-Dinner-Speakers meist mit aller Sorgfalt unter den Geistesgrössen aller Art (Professoren, Rechtsanwälte, Künstlern, Stars usw.) ausgewählt werden. Zu einem gelungenen Bankett gehört, dass es retrospectiv dieselbe frohe Stimmung auslöst wie es die Erwartung des Banketts tut. Der erste Teil des Banketts bereitet den Boden für den zweiten vor. Wie der Referent abschliessend ausführte, ist ein bis zum Schluss gelungenes Bankett etwas vom Genussreichsten, was einem Gentleman an einem Abend erleben werden kann. Herr Prager hatte es mit seinen Ausführungen verstanden, diese Überzeugung auch den Zuhörern beizubringen, die seiner anregenden und unterhaltenden Plauderei den verdienten Beifall zollten.

womit ein Preisaufschlag vermieden werden kann.

Die eventuelle Abgabe von weiteren Gängen in einer Mahlzeit kann selbstverständlich à la carte erfolgen, doch sind sie zusätzlich wie üblich zu berechnen. Grundlage einer Mahlzeit soll aber das dreiteilige Menü auf der heutigen Preisbasis sein. Im Pensionsverhältnis ist eine andere Regelung überhaupt nicht denkbar.

In bezug auf die Abgabe von Zucker und Rahm zu Kaffee, Tee usw. sind, solange keine Mehrzuteilungen erfolgen, auch keine Mehrleistungen möglich. Man wird also noch einige Zeit sich mit einem minimalen Stück Zucker und künstlichen Süsstoffen sowie mit Milch anstatt Rahm behelfen müssen. Es sei auch nicht ausser acht gelassen, dass die Hotellerie heute noch nach den Vorschriften der Eidg. Preiskontrollstelle Kaffee- und Teegeränke zu den Vorkriegspreisen abgeben muss, sofern schon vor dem Kriege 60 Rp. und mehr verlangt wurde, trotzdem die Unkosten neben der Verteuerung der Warenpreise in den letzten Jahren gewaltig angestiegen sind. Bevor man zu den Vorkriegsleistungen zurückkehren kann, wird man deshalb in erster Linie die Verkaufspreisgestaltung mit der Eidg. Preiskontrollstelle neu regeln müssen.

Im weiteren empfiehlt es sich, à la

carte-Speisen bei eventuellen Mehrleistungen neu zu kalkulieren und die Preise entsprechend anzupassen.

Wenn nun auch wieder die Zusammensetzung der Speisekarte freigegeben ist, so hütete man sich, wieder zu den ellenlangen Speisekarten der Vorkriegszeit zurückzukehren, denn die Bereitstellung von allzu vielen Gerichten verursacht nur Zeitverlust, erschwert den Service und verursacht Kosten, die meistens in keinem Verhältnis stehen zum Verkaufsvolumen und den erreichbaren Preisen. Man beschränke die Auswahl auf einige gangbare Platten.

Nicht zuletzt möchten wir unseren Sektionen dringend empfehlen auf ihrem Platze einheitliche Richtlinien in Anlehnung an unserer Vorschläge zu vereinbaren. Was wir in der Kriegswirtschaft gelernt haben, nämlich rationeller zu arbeiten, dürfen wir nicht einfach preisgeben. Eine kollegiale Verständigung ist deshalb am Platze, sie wird sich für alle günstig auswirken. Heute, wo wir mit jedem Rappen kalkulieren müssen, darf nicht durch eine illoyale Haltung durch Überbietungen in den Leistungen und Unterbietungen in den Preisen die Zukunft unseres Gewerbes gefährdet werden.

Die richtige quantitative Bemessung der Warenabgabe und die richtige Kalkulation der Preise kann einzig allein eine Küchenrendite sichern. st.

Adelbodens Hotellerie im Dienste eines humanitären Werkes

Adelboden ist Kinderstation geworden und doch Kur- und Ferienort geblieben! Gewiss, seit dem Kriege hat Adelboden einen schweren Frequenzausfall erlitten. Von jeher überwiegend auf Auslandsäste eingestellt, hat die kriegsbedingte Abschirmung vom Ausland diesem herrlich gelegenen Ferienort am Fusse des Wildstrubels besonders schwer zugesetzt. Viele grosse Hotels mussten ihre Pforten schliessen. Über 1000 Betten züvul hat Adelboden, wenn keine Fremden ins Land kommen; daneben verfügt es aber noch über viele hunderte für unsere einheimischen Gäste, die diesen Winter in grosser Zahl erwartet werden. Internierte haben vorübergehend die Lücke der freiwilligen Auslandsäste verkleinern geholfen, aber seit geraumer Zeit sind auch sie weg und Gründe der Verkehrs- und -verhältnisse waren es, warum Adelboden keine USA-Urheber zugewiesen werden konnten.

Und dennoch sind heute seine „Ausländerhotels“ wieder gefüllt bis unters Dach. Vor wenigen Wochen sind 1013 tuberkulosegefährdete Franzosenkinder aus Paris, Lyon, Marseille angekommen und belegen in ihrer Weise 7 Hotels und ein Heim. Das Schweizerische Rote Kreuz, Kinderhilfe, das schon so viel für die kleinen, unschuldigen und bedauernswertesten aller Kriegesopfer getan hat, ist auf die glückliche Idee gekommen, statt nur auf einen Ort und Stelle zu begnügen oder die Kinder ins Land hereinzunehmen und einzeln in Familien zu placieren, besondere Stationen zu errichten, um dort einer grossen Zahl Kinder unter einheitlicher Leitung und ärztlicher Kontrolle einen sechsmonatigen Kuraufenthalt in der Schweiz zu ermöglichen. Es ist sicher kein Zufall, dass die erste Kinderstation in Adelboden errichtet wurde. Hier waren leerstehende Hotels in grosser Zahl vorhanden, Höhenlage und klimatische Bedingungen denkbar günstig, und schliesslich besteht in Adelboden schon seit Jahren eine vom Eidg. Amt für Verkehr ins Land gerufene und unterstützte Stelle für Klimaerforschung, für die gerade die Anwesenheit von hunderterten von kriegsgeschädigten Kindern eine wahre Fundgrube wird, die an den Kindern gemachten Beobachtungen wissenschaftlich auszuwerten.

Für die Hotellerie Adelbodens war es kein leichter Entschluss, die Zustimmung zur Aufnahme von etwa 1000 Franzosenkindern zu geben. Nicht dass den Hoteliers dort oben ein menschliches Mitgefühl für die hilfbedürftigsten Opfer des Kriegsgeschehens gebrach. Auch waren sie sich zum vornherein bewusst, dass ihnen für eine solche humanitäre Aktion, die grossenteils von der Schweizer Spende finanziert wird, keine attraktiven Preise geboten werden konnten. Was vor allem zu Bedenken Anlass gab, war, dass durch die Aufnahme einer grossen Zahl prä-tuberkulöser Kinder die Anzahl gefährdeter Adelbodens beim Schweizer Gästebublikum eine Einbusse erleiden könnte — sicher eine verständliche Sorge.

An einer kürzlich vom Schweiz. Roten Kreuz organisierten Presseführung durch das „Kinderdorf“ Adelboden hat der Zentralsekretär des SRK, Herr Dr. Gautschi, und später, im Laufe des Rundgangs durch die verschiedenen Hotels, der Leiter der Kinderstation, Herr Dr. von Deschwanden, den Pressevertretern diese Befürchtung als durchaus unbegründet nachgewiesen.

Tuberkulosegefährdet ist nicht tuberkulös

Keines der Kinder, so liessen wir uns erklären, leidet an einer offenen Tuberkulose. Bereits im Ausland werden die Kinder von Spezialärzten der Anti-Tuberkulose-Liga untersucht, um diejenigen Kinder, bei denen nach einem mehrmonatigen Aufenthalt im Heilungserfolg zu erwarten ist, auszuwählen.

Zur Überwachung der Auswahl weite Herr Dr. von Deschwanden selbst in Frankreich. Es handelt sich bei diesen 4-13jährigen Kindern ausschliesslich um solche, die infolge Unterernährung körperlich geschwächt, wegen einer erblichen Disposition oder einer früheren schweren Erkrankung wie Brustfellentzündung für die Tuberkulose leichter anfällig sind. Diese nicht kranken aber krankheitsgefährdeten Kinder, die bei Beginn ihres Kuraufenthaltes gründlich auf ihren Allgemeinzustand untersucht werden, wozu auch die notwendigen Laboratoriumsuntersuchungen gehören, sowie die Rönt-

gendurchleuchtungen sollen durch eine Klimakur in unseren Bergen wieder zu Kräften kommen und ihre Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheiten ganz allgemein, besonders aber gegenüber der tuberkulösen Wunderrkrankung. Eine laufende ärztliche Kontrolle, die nach individuellen Gesichtspunkten durchgeführt wird, gewährleistet einen maximalen Kurerfolg. Dass die dabei gemachten Beobachtungen wesentlich zur Förderung der Kenntnisse medizinischer Klimawirkung, die für unser Land auch aus fremdenverkehrspolitischen Gründen von grosser Bedeutung sind, beitragen werden, sei nur am Rande vermerkt.

Bei unserem Rundgang durch die verschiedenen Hotels wurden wir gewahrt, welche gewaltige organisatorische Leistung die Beherbergung von über tausend Kindern vollbracht werden muss. Bis zu 200 Kindern in einzelnen Hotels zu betreuen, ist keine leichte Aufgabe. Da braucht es Aufsichtspersonal, Schwestern, Lehrer, Erzieher, Freizeitgestalter, Kindergärtnerinnen und wir befragen den Stousseifer, „nicht alle die wollen, können auch“ von Herrn Corbat, dem vortrefflichen und vertrauenswürdigsten administrativen Leiter des Kindesdorfes Adelboden, als er von den Schwierigkeiten der Mitarbeiterwahrung sprach. Dass Herr Corbat versteht, geistige Mitarbeiter um sich zu scharen, ist beweis für die vorbildliche Ordnung und Disziplin, die wir in allen Häusern antrafen. Nirgends begegneten wir lärmenden Kinderhorden und doch herrschte überall eine ungezwungene Fröhlichkeit. Wohl sah man vielen Kindern an, dass sie Schweres hinter sich haben. Hohl, Augen, bleiche Gesichter mit eingefallenen Backen und uns entgegen aber aus allen Kinderblicken sprach eine innere Zufriedenheit und Dankbarkeit. Es war ergreifend, ihnen zuzusehen, wie sie die Mittagmahlzeit mit Andacht genossen. Bewundernswürdig diese Tischdisziplin nach so kurzer Zeit bei einer aus Grosstadtkindern mit sehr unterschiedlichen erzieherischer Vergangenheit zusammengesetzten „Gesellschaft“. Ja, es fehlt diesen Kindern hier oben in Adelboden eigentlich nichts, es sei denn die Gegenwart ihrer Eltern. Aber dafür hat sie ein begabter Erzieher singen lassen: „Maman, papa, je pense toujours à vous.“

Neben der psychischen Betreuung ist auch die leibliche nicht zu vergessen. Das ist die spezielle Domäne der Hoteliers. Er sorgt für den Betrieb und darunter ist vor allem die Küche zu verstehen. Dass die Kinder reichlich zu essen bekommen, das ermöglichen die Sanatoriumsrationen; aber was wäre die Quantität, wenn es an der richtigen Zubereitung gebräche? Hier haben die Adelbodener Hoteliers ihren ganzen Ehrgeiz darin gesetzt, diese kleinen, lieben Gäste durch sorgfältige zu bewirten, wie wenn es die berühmte alte Clientèle wäre. Und wenn schon innerhalb 10 Tagen bei den Franzosenkindern in Adelboden ein Gewichtszunahme von durchschnittlich 1 1/2 kg. in einzelnen Fällen sogar bis zu 2 kg festgestellt werden konnte, so ist das neben der Einwirkung des Höhenklimas und der geistigen Atmosphäre sicher auch der vorzüglichen Küche zuzuschreiben, die die Hoteliers für die Kinder führen, auch frieren müssen die Kinder nicht. Von den Franzosen gelieferte Kohle ermöglicht dem Hotelier, sein Haus mehr als nur zu temperieren.

Adelboden ist die erste Kinderstation. Weitere sollen folgen. Nach den bisherigen Erfahrungen in Adelboden wird man der Hoffnung Ausdruck geben können, dass sich auch andere Fremdstellen entschliessen werden, ihre geschlossenen Hotels für diesen schönen Zweck zur Verfügung zu stellen. Der so sehnsüchtig erwartete ausländische Fremdenstrom ist noch nicht da. Die Schar der hilfsbedürftigen Kinder aber ist riesengross.

Helfen wir ihnen! Jedes Kind, das bei uns Kraft und Gesundheit wiedergewonnen hat, ist eine Empfehlung für unser Land, für die Heilkraft seines Klimas, für seine Ärzte und Erzieher und — last but not least — für seine Hotellerie. Und wenn die Abnützung der Häuser in den Preisen auch keine angemessene Berücksichtigung findet, so wird man hoffen dürfen, dass der Bund, wenn es später gilt, die Beiträge der Fremden wieder herbeibringt. Bei den finanziellen Erneuerungsbeiträgen der Tatsache eingedenk sein wird, dass die Hotels im Dienste eines humanitären Werkes standen, das dem Ansehen des ganzen Landes förderlich war.

Delegiertenversammlung der Paho

Die alle drei Jahre tagende Delegiertenversammlung fand am 25. Oktober 1945 in Zürich statt, unter dem Vorsitz des Kassenpräsidenten Herrn Otto Stocker. Nach seinem Eröffnungswort wurden die Geschäftsberichte 1942/44 und die Jahresrechnungen 1943/44/45 genehmigt. Hierauf erstattete der Verwalter, Herr Oswald Müller, den Bericht der Kassenverwaltung. Er wies unter anderem darauf hin, dass, obwohl während der Hochsaison ein katastrophaler Personalmangel festzustellen war, bis zu diesem Zeitpunkt immer eine gewisse Anzahl älterer tüchtiger Berufsleute verdienstlos waren und es also Aufgabe der Kasse war und ist, diese Leute während der Dauer der Arbeitslosigkeit zu unterstützen. Am Ende jeder Saison stellte sich auch nach wie vor die Aufgabe des Durchhaltens der beschäftigungslos gewordenen Angestellten bis zum Beginn der nächsten Saison bzw. bis zum Antritt einer Stelle. Im Jahre 1943 waren es 265, im Jahre 1944 242.

Ohne die Hilfe der Kasse wären alle diese Angestellten gezwungen gewesen, sich in der verdienstlosen Zeit um eine ausserberufliche Erwerbsquelle umzusehen; viele hätten sich zweifelsohne am neuen Tätigkeitsfeld festgeklammert und wären damit als Arbeitskräfte für das Gastgewerbe verloren gegangen. Die Kasse hat bei den Bundesbehörden erwirken können, dass die Unterstützung auch während des Fachschulbesuches in der Zwischenschau ausgerichtet wird. In weiteren Fällen, in denen die Voraussetzungen für den Taggeldbezug nicht erfüllt waren, ist die Kasse mit Mitteln des freiwilligen Hilfsfonds beigestanden. Dank der Heraussetzung der gesetzlich zulässigen Taggeldhöchstgrenzen, kann sich die Hilfe der Arbeitslosenversicherung heute wirksamer gestalten, als dies früher der Fall war.

Die Organe der Kasse sind auch zu verschiedenen die Verbindlichkeiten der Arbeitgebermitglieder entlastenden Beschlüssen gelangt. Trotz des Entgegenkommens der Kasse den Arbeitgebermitgliedern gegenüber, führte Verwalter Müller aus, scheinbar in diesen Kreisen das notwendige Verständnis für die Obliegenheiten der Paho noch nicht überall Eingang gefunden zu haben. Die Arbeitgebererschaft müsse sich vom Gedanken lösen, dass sie den Beitrag für eine nutzlose Sache herbeige. Die von der Kasse zu erfüllende Mission gehe über die Auszahlung von Taggeldern an Arbeitslose hinaus. Sie sei die Institution des Gastgewerbes, die helfe, die Berufsuchenden zu vermitteln und sei demnach bestrebt, einen geeigneten Betrieb unserer Gaststädte auch in Zukunft zu sichern.

Die Vorschläge des Vorstandes, ab 1946 die Beiträge für die Taggelder zu erhöhen, wobei auf statutarischer Basis Boden zu stellen und das für die Jahre 1943, 1944 und 1945 bewilligte Selbsttaxationsverfahren aufzuheben, wurden einstimmig genehmigt. In der Diskussion wurde besonders darauf hingewiesen, dass gerade die Saisonhotellerie ein eminentes Interesse an einer gutfunktionierenden Arbeitslosenversicherungskasse habe, bilde diese doch das beste Mittel gegen eine Berufsabwanderung.

Die Wahlen fielen im Sinne der Anträge der beiden Fraktionen aus. Der bisherige Präsident, Herr Otto Stocker, wurde mit Akklamation für eine neue Amtsdauer bestätigt. Vom SHV wurden an Stelle der ausscheidenden Herren Pflüger und Fanciola neu in den Zentralvorstand gewählt die Herren H. Schmid, Bern, und W. Fassbind, Lugano. Als Ersatzleute beblieben neu die Herren E. Scherz, Gstaad, und A. Gredig, Davos. Auf der Arbeitnehmenseite rückten die bisherigen Ersatzleute W. Fillingier, Zürich, und J. Senn, Lausanne, in den Kassenvorstand nach.

Umschau

Lockerungen im Motorfahrzeugverkehr

Einer Mitteilung des Kriegs-, Industrie- und Arbeits-Amtes zufolge wird am 15. November der grösste Teil der einschränkenden Vorschriften über den Motorfahrzeugverkehr aufgehoben. Die Rationierung der Treibstoffe und Gummireifen bleibt aber vorläufig noch bestehen. Bei den Lockerungen handelt es sich in der Hauptsache um die Aufhebung des kriegswirtschaftlichen Fahrverbots, verbunden mit der Kennzeichnung der Fahrzeuge, um die Aufhebung des Verbots von Vergnügungsfahrten und der Einschränkung hinsichtlich des Fahreralters und Höchstfahrlleistungen (Fahrten-Kontrollblätter), im Schwerverkehr sowie des Trolleybus- und Autobusverkehrs. Die gesperrten Treibstoffvorräte bei den Konsumenten werden auf diesen Zeitpunkt hin zum eigenen Verbrauch freigegeben, mit Ausnahme von Vorräten an Heizöl und Gasöl für nicht-motorische Zwecke.

Für die Zeit vom 1. Januar 1946 an wird sämtliches in Verkehr gesetzetes Motorfahrzeugzeug (ausgenommen Ersatztreibstofffahrzeuge) wieder eine Grundration an flüssigen Treibstoffen zugeteilt. (Personenwagen 20 l, Motorräder 10 l.) Die in kriegswirtschaftlich wichtigen Gruppen eingeteilten Fahrzeuge erhalten nach Massgabe der Verbesserung der Versorgungslage erhöhte Zusätze. Für die bisher stillgelegten Personenwagen und Motorräder kommen eine Einteilung in Kategorien nicht mehr in Frage. Für Ersatztreibstofffahrzeuge bleiben die bisherigen Vorschriften bis auf weiteres bestehen.

Ein amerikanischer Offizier ist von seinem Schweizer Aufzähler begeistert

Es gibt Briefe, in denen Komplimente aus Höflichkeit gemacht werden; es gibt andere, bei denen aus jeder Zeile das aufrichtig empfundene Ehrgefühl spricht, seinem Gefühlen spontan Ausdruck zu verleihen. Ein solcher Brief an den verdienten Leiter der Schweizerischen Reisezentrale für amerikanische Urlauber ist uns kürzlich zu Gesicht gekommen; wir glauben, dass er auch unsere Leser interessieren dürfte:

†

Todes-Anzeigen

Den verehrten Vereinsmitgliedern machen wir hiermit die Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr
Eugen Hämmerle-Senn
Hotel Speer, Rapperswil

nach schwerem, mit grosser Geduld ertragenem Leiden am 6. November 1945 im Alter von 63 Jahren in die ewige Heimat abberufen wurde.

Am 10. November 1945 starb unerwartet an einem Herzschlag unser persönliches Mitglied

Herr
Alfred Müller-Jaeggi

Wir versichern die Trauerfamilien unserer aufrichtigen Teilnahme und bitten die Mitgliedschaft, den Verstorbenen ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes
der Zentralpräsident i.V.
H. Schmid

Handel mit Kleidungsstücken der USA-Urheber

Von der Sektion für Territorialdienst der Generalstabsabteilung werden wir erneut darauf aufmerksam gemacht, dass trotz den bisher ergangenen Warnungen ein Teil des Hotelpersonals den Verkauf von Kleidungsstücken der amerikanischen Urheber in ganz unzulässiger Weise begünstigt oder gar dazu anreizt. Ohne diese aktive Mithilfe von seiten des schweizerischen Hotelpersonals, so wird uns versichert, hätte dieser streng verbotene Handel mit amerikanischen Heeresausstattungsgegenständen nie den heutigen Umfang erreichen können.

Da die Urheber, die sich zu solchen Verkäufen verleiten lassen, schwer bestraft werden, ist es ein nicht zu tolerierender Unfug, dass Angehörige des Gastlandes — es sind übrigens ja nicht einmal vorwiegend Hotelangestellte — sich mit den uniformierten Gästen in einen verbotenen Handel einlassen, abgesehen davon, dass sie sich selbst dadurch einer strafbaren Handlung schuldig machen. Wir ersuchen deshalb unsere Mitglieder, das Personal mit allem Nachdruck auf das Verwerfliche und Würdlose solcher Anmiesgeschäfte aufmerksam zu machen und die Beziehungen des Personals mit den Urhebern mit wachsamem Auge zu verfolgen. Fehlbarremüssen unbedingt zur Rechenschaft gezogen werden. Nur wenn die Hoteliers ihren ganzen Einfluss aufbieten, um illegale Geschäfte in ihren Betrieben abzustopfen, wird die Hotellerie in dieser Angelegenheit rein dastehen. Denken wir stets daran, dass das Fortdauern der genannten Umstände die ganze Urheberaktion kompromittieren könnte, und daran haben wir zu allerletzt ein Interesse.

1st November 1945.

Mr. Florian Niederer,
Colonel,
Central Office for U. S. Tours.

My dear Mr. Niederer,

Upon return from your beautiful country I found that many changes in plans had been effected since my departure which makes it necessary for me to sail for home on the 4th of November. I cannot truthfully say that I regret going, but I do say that I fell in love with your country and your people. I have never seen such courteous, industrious and sincere people in my life.

I am indebted to you and your people for one of the most delightful weeks that I ever spent in my life. I have never seen such beautiful country, been treated so courteously and led so sumptuously. I was particularly struck by the beauty of... which I thought was the high-spot of this delightful trip. I may return to France after Christmas — if so, I hope that I may have the chance of returning at least in part, the most gracious hospitality.

The past week was the high-point, as far as pleasure is concerned, in my whole army career and I sincerely thank you for playing such an important part in making this trip so delightful for all of us.

With my sincere good wishes for your continued success in the future, I am,

Very sincerely yours,

(sig.) Gough F. Gee,
Colonel, G.S.C.,
Deputy Commander.



Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Einsparungen an Lebensmitteln

Verfügung Nr. 152 des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln

(vom 6. November 1945)

Das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt verfügt:

Art. 1. Jedermann ist verpflichtet, bei der Zubereitung und im Verbrauch von Lebens- und Futtermitteln sich grösster Sparsamkeit und rationeller Verwendung zu befleissen und sich den bestehenden Versorgungsschwierigkeiten anzupassen.

Desgleichen besteht für jedermann die Verpflichtung, die unter seiner Verantwortung verwalteten und gebrauchten Nahrungs- und Futtermittel sorgfältig zu behandeln, sachgemäss aufzubewahren und in zweckdienlicher Weise vor Verlusten und Verderbnis zu schützen.

Art. 2. Die Verfügung Nr. 132 des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes vom 30. April 1945 über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln (Einsparungen an Lebens- und Futtermitteln) ist aufgehoben.

Die während der Gültigkeitsdauer der aufgehobenen Verfügung eingetretenen Tatsachen werden noch nach deren Bestimmungen beurteilt.

Art. 3. Widerhandlungen gegen diese Verfügung werden gemäss Bundesratsbeschluss vom 17. Oktober 1944 über das kriegswirtschaftliche Strafrecht und die kriegswirtschaftliche Strafrechtspflege bestraft.

Unabhängig von der Strafverfolgung bleibt die Verhängung administrativer Sanktionen vorbehalten.

Art. 4. Diese Verfügung tritt am 12. November 1945 in Kraft.

Verwendung von Rationierungsausweisen durch kollektive Haushaltungen

(Weisungen der Sektion für Rationierungswesen des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes vom 6. Nov. 1945)

Die Sektion für Rationierungswesen erlässt mit Ermächtigung des Eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes folgende Weisungen:

Art. 1. Als kollektive Haushaltungen im Sinne dieser Weisungen gelten:

- Hotels, Hotels garnis, Gasthöfe, Ferienpensionen mit hotelähnlichem Charakter, Gastwirtschaften, Speiserestaurants und Speisewirtschaften, vegetarische Restaurants, Küchenwirtschaften, Speisewagen- und Dampfschiff-restaurants, Militärkantinen und Soldatenstuben, Cafés, Kaffeestuben, Tea-rooms, Bars, Dancings, selbständige Kioske und Perron-Buffets, Traiteurs, Wohltätigkeitsveranstaltungen usw.;
- Familien- (Privat-) Pensionen, Herbergen, Kostgebereien, Kochschulen und -kurse mit oder ohne Internat, Erholungsheime, Ferienheime und -lager, Schülerspeisungen und andere ähnliche Betriebe;
- Personal- und Arbeiterkantinen, Suppenküchen usw.;
- Klöster, Altersasyle, Armen-, Besserungs-, Trinkerheil-, Versorgungs-, Strafanstalten, Ge-

fängnisse und andere ähnliche Betriebe; In-stitute, Internate, Waisenhäuser;

- ärztlich geleitete Krankenanstalten, Tuberkulose-Sanatorien, Kinderheime, Kinderspi-täler, Säuglingsheime usw.

In Zweifelsfällen entscheidet das Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt, ob ein Betrieb als kollektive Haushaltung gilt.

Nur das Kriegs-Ernährungs-Amt ist zuständig, neu zu eröffnende Betriebe als kollektive Haus-haltung anzuerkennen und die notwendigen Zuteilungen und Bezüge zu gewähren.

Art. 2. Als Rationierungsausweise in kollektiven Haushaltungen gelten: Mahlzeitencoupons für couponspflichtige Speisen, Mahlzeiten und Getränke;

Brotcoupons für Brot und Backwaren;

Milchcoupons für Milchgetränke;

begrenzt gültige Mahlzeitencoupons für coupons-pflichtige Speisen, Mahlzeiten und Milchge-tränke, hingegen nicht für Brot und Back-waren;

die vom KEA. herausgegebenen Verpflegungs-becheinigungen für couponspflichtige Speisen und Mahlzeiten.

Art. 3. Es müssen in kollektiven Haushal-tungen verlangt, bzw. abgegeben werden:

- Für eine vollständige Tagesverpflegung, bestehend aus Frühstück complet, Mittag- und Abendessen, ungeachtet in welchem Verhält-nis rationierte und nichtrationierte Lebens-mittel verwendet werden, sind 6 Mahlzeiten-coupons erforderlich.
- Für ein Frühstück complet, enthaltend in der Regel Kaffee oder Tee oder Kakao mit Milch, Brot (Menge gemäss den Bezugsmöglichkeiten der Quotentabelle für kollektive Haushal-tungen), Butter, Konfitüre oder Käse, sind 2 Mahlzeitencoupons erforderlich.
Für ein kleines Frühstück, enthaltend in der Regel eine Tasse Milchkaffee und Brot, ist 1 Mahlzeitencoupon erforderlich.
- Für Menus, unbegriffen Brot (Menge gemäss den Bezugsmöglichkeiten der Quotentabelle für kollektive Haushaltungen), dürfen höch-stens 2 Mahlzeitencoupons gefordert werden.
- Für Speisen à la carte ist anzugeben, wie viele Mahlzeitencoupons für jede einzelne Speise erforderlich sind. Für einzelne Speisen à la carte, unbegriffen Brot (Menge gemäss den Bezugsmöglichkeiten der Quotentabelle für kollektive Haushaltungen) dürfen nur 3 Mahlzeitencoupons gefordert, bzw. abgegeben werden, wenn zu ihrer Herstellung besonders viele rationierte Lebensmittel benötigt werden.
- Für eine aus à-la-carte-Speisen zusammen-gesetzte Mahlzeit, unbegriffen Brot (Menge gemäss den Bezugsmöglichkeiten der Quoten-tabelle für kollektive Haushaltungen), dürfen höchstens 3 Mahlzeitencoupons eingefordert werden. Der Gast hat keinen Anspruch darauf, dass in einer à la carte zusammengestellten Mahlzeit Speisen abgegeben werden, deren Einzelbewertung, zusammengezählt, mehr als 3 Mahlzeitencoupons beträgt.
- Für Zwischenverpflegungen können bis zu 2 Mahlzeitencoupons verlangt werden. Kollektive Haushaltungen, die Zwischenverpflegun-gen abgeben, sind verpflichtet, auch solche anzubieten, für die nur 1 Mahlzeitencoupon

erforderlich ist. Die Bewertung hat in jedem Falle gemäss den in den Zwischenverpfle-gungen enthaltenen rationierten Lebensmit-teln, bzw. nach den Bezugsmöglichkeiten der jeweils gültigen Quotentabelle zu erfolgen. So können z. B. Zwischenverpflegungen aus Brot und Käse und aus Brot mit Fleisch nur abwechselungsweise im Verhältnis der Bezugs-möglichkeiten verabreicht werden. Der Gast kann solche Zwischenverpflegungen nur im Rahmen der vorhandenen Abgabemög-lichkeiten der kollektiven Haushaltungen beanspruchen.

Für ein Suppenggericht ohne Brot darf jedoch höchstens 1 Mahlzeitencoupon verlangt werden.

- Bei der Abgabe von Backwaren und Milch-getränken in kollektiven Haushaltungen ausserhalb oder zusätzlich zu den Mahlzeiten sind Mahlzeitencoupons einzufordern. Als Norm gilt:
1 Mahlzeitencoupon = 100 P. Brot oder durchschnittlich 4 Stück Patisserie oder 4 dl Milch.
Backwaren und Milchgetränke sind auf 1/4 Mahlzeitencoupon genau zu bewerten.

An Stelle von Mahlzeitencoupons müssen die kollektiven Haushaltungen bei der Abgabe von Backwaren und Milch ausserhalb oder zusätzlich zu den Mahlzeiten auch Brot-, bzw. Milchcoupons entgegennehmen. Es ist den kollektiven Haushaltungen jedoch gestattet, Brot- und Milchcoupons 3 Tage vor Verfall nicht mehr anzunehmen.

- Speisen, die keine rationierten Lebensmittel enthalten, dürfen ohne Mahlzeitencoupons ab-gegeben werden.
Für Kaffee crème und Tee crème, Getränke aus Kaffee, Tee, Kakao, aber ohne Milch, sowie für Sirupe, Fruchtsäfte, Tafelgetränke, Glühweine dürfen Mahlzeitencoupons weder gefordert noch abgegeben werden.

Art. 4. Die Zuteilung von Grossbezüger-coupons an die kollektiven Haushaltungen erfolgt nach Massgabe der abgelieferten Mahlzeiten-coupons, jedoch höchstens im Ausmass des tatsächlichen Bedarfs. Für den eigenen Betrieb nicht verwendete Grossbezügercoupons sind der zu-ständigen Stelle zurückzugeben; sie dürfen weder verschenkt noch gegen andere Coupons oder Waren eingetauscht werden.

Art. 5. Widerhandlungen gegen diese Wei-sungen werden gemäss Bundesratsbeschluss vom 17. Oktober 1944 über das kriegswirtschaftliche Strafrecht und die kriegswirtschaftliche Straf-rechtspflege bestraft.

Personen, die jemanden zu Widerhandlungen gegen die Vorschriften dieser Weisungen zu be-stimmen versuchen wegen Versuchs die-ser Widerhandlung bestraft.
Unabhängig von der Strafverfolgung bleibt die Verhängung administrativer Sanktionen vor-behalten.

Art. 6. Diese Weisungen treten am 12. No-vember 1945 in Kraft.
Die Weisungen des Eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes, an die kollektiven Haushaltungen vom 13. März 1941 betreffend Einführung von Mahl-

Lebensmittelfraktionenierung im Dezember

Die Quotentabellen für die gastgewerblichen Betriebe sehen für den Bezugsantrag Ende No-ember/Anfangs Dezember 1945 auf ver-schiedenen Positionen wiederum erhöhte Zu-teilungen vor.

Warengruppe A: unverändert.

Warengruppe B: Erhöhung in allen Bezugs-klassen, und zwar wie folgt:

Bezugsklasse 1	von 1000 g auf 1700 g
"	10 von 1100 g auf 1800 g
"	11 von 1650 g auf 2700 g
"	14 von 2300 g auf 3800 g

Die Bezugsmöglichkeit für die Bezugsgruppe 2 (Reis) wird wieder eingeführt mit 10% Höchst-bezugsbegrenzung.

Durch die Aufhebung der Rationierung für Hülsenfrüchte bleibt die Gesamtgruppen-quote trotzdem unverändert.

Warengruppe C: Erhöhung der Bezugs-quote in sämtlichen Bezugsklassen, und zwar wie folgt: in Bezugsklasse 1 von 600 g auf 900 g und in den Bezugsklassen 10, 11 und 13 von 800 g auf 1200 g.

Die Höchstbezugsbegrenzung für die Bezugsgruppen 7 (Fett/Öl) und 13 (Bäcker-margarine) wird in den Bezugsklassen 10 und 11 von 90% auf 100% erhöht.

Der Pflichtbezug für die Bezugsgruppe 19 (Schweinefett) wird in allen Bezugsklassen auf-gehoben. Mit den Gc 19 kann in Zukunft nur noch Schweinefett bezogen werden, da Speck am 1. Dezember 1945 wiederum der Fleisch-rationierung unterstellt wird.

Warengruppe D: unverändert.

Warengruppe F: unverändert.

Warengruppe J: Erhöhung der Bezugs-quote in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) von 4000 Punkte auf 4400 Punkte.

Warengruppe M: unverändert.

Umtauschmöglichkeiten: Aufhebung der Umtauschmöglichkeit C in B in den Bezugs-klassen 10 und 11.

zeitencoupons und Neuordnung der Zuteilung von Rationierungsausweisen an kollektive Haus-haltungen sind auf den Zeitpunkt des Inkraft-tretens dieser Weisungen aufgehoben.

Aufhebung des Abgabeverbotes von Mayonnaise

Gemäss Verfügung Nr. 151 des KEA. vom 6. November 1945 wird das Abgabeverbot von Mayonnaise am 12. November 1945 aufgehoben und es werden ab diesem Datum Mayonnaise, Salatmayonnaise, Mayonnaise-Salatsauce (Art. 118 der Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936) sowie alle Abarten von Mayonnaisen (Sauce Tartare, Sauce Remoulade usw.), soweit sie Speiseöl enthalten, der Speiseöl-Rationierung unterstellt.

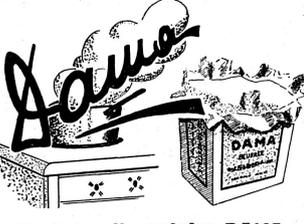
Sie dürfen nur gegen die ihrem Ölgehalt ent-sprechenden, auf Speiseöl lautenden Rationie-rungsausweise abgegeben und bezogen werden.



AUTO-DOPPIIK
die Losblätter-Buchhaltung

mit zwangsläufiger Gruppierung nach dem Normal-Kontenplan der schweizerischen Hotelierie

KOHLER-BUCHHALTUNG A.G. BIEL
(Auto-Doppiik) Telephone (032) 2 40 29



Grasse alimentaire DAMA
en cornets de 500 gr. et en saux

Demandez conditions à la Fabrique des grasses alimentaires

J. Ischy & Fils, Yverdon
Téléphone (024) 2 30 28

Soeben wieder eingetroffen:

Sardellenfilets

erstklassige Qualität, portugiesisch, in reinem Olivenöl

Gläser à 1 1/2 kg (à 10 Glas) p. Glas 14.75
einzelnes Glas 15.—
1/10 Büchse, gelegt à 100 Stk. p. Bx. 1.10
Anbruch 1.15

Mit bester Empfehlung
PETER & KUNZ, Zürich 11
Kolonialwaren en gros Tel. (051) 46 70 10.

Hotel-Umbau-Aktionen!

Als Spezialfirma im Hotelbau erstellen wir in der ganzen Schweiz

SANITÄRE HEIZUNGS ELEKTRO-ANLAGEN

in neuzeitlich-techn. vollkommener Ausführung. Wir verbessern Anlagen mit dem Ziel: höchste Leistung — niedrigste Betriebskosten, daher rasche Amortisation. Wir beraten Sie bis in alle Details kostenlos und unverbindlich. Verlangen Sie bitte unseren reichhaltigen Prospekt „Aus 40jährigem Schaffen“.

AKTIENGESELLSCHAFT
CONR. BOLLIN'S ERBEN - ZÜRICH
Telephon 2322 99, Diernerstrasse 12—14

Gesucht

wird von alkoholfreiem Restaurant in der Oetschweiz, mittleren Umfanges, eine tüchtige

Leiterin

die befähigt ist, der Küche und dem Restaurant vor-zustehen.

Offerten m. Zeugnisabschri-ften und Photo sind zu rich-ten unter Chiffre G. E. 2588 an die Hotel-Revue, Basel 2

Zur Führung eines erstklassigen Restaurants in Bern (Jahrsbottlieb) wird tüchtigster

Restaurateur-Chef de Service

gesucht. Sprachkundige, bestausgewiesene Bewerber wollen Offerte einreichen unter Chiffre R. S. 2591 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Flaschen-Regal „Friwa“
für 130 Flaschen. Preis Fr. 48.—
Verlangen Sie ausführl. Prospekt

Fries, Basel 8, Posifald

Ober-kellner

32jährig, fliessend deutsch, französisch u. englisch spre-chend, sucht Winterengagem-ent oder Jahresstelle.
Offerten unter Chiffre M. E. 2635 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

AVRO DRY-TUMBLER

mit dem SEV-Prüfzeichen — Dr- und Auslandpatente

Die Erfahrungen von über 60 Anlagen stehen zu Ihrer Verfügung

Vollautomatisch • Stahlkonstruktion • Eintüren-System • Rationelle Arbeitsweise • Grösste Schonung des Wäsche-gutes • Weiche griffige Wäsche • Raum- und Personal sparend • Kein Auf- und Abhängen der Wäsche • Un-ab-hängig von der Witterung • Kurzfristig lieferbar.

Verlangen Sie unverbindlichen Ingenieurbesuch.

ALB. VON ROTZ, ING., BASEL 1
TECHN. BUREAU, MASCHINENBAU, TELEPHON 424 52

„SAUNA“ PRIVAT!

DIE KLEINSAUNA FÜR HOTELS

Die leicht zerlegbare und isolierte Saunakabine mit bequemen Pritschen, Dusche, Kontrollappa-raten und dem bewährten, amtlich geprüften und patentierten

KELLER-TRÜB Saunaofen

(elektrisch, Holz- od. Gasheizung) ist komplett zu beziehen bei der führenden Fachfirma in allen Saunafragen

KELLER-TRÜB G. m. b. H. ZÜRICH 4

Reitergasse 1 Telephone 23 35 86

Tüchtige

Sekretärin-KassiererIn

gesucht

für Grossrestaurant in gutbezahlte Jahresstelle. Nur bestausgewiesene Bewerberinnen wollen Offerte einreichen unter Chiffre D. R. 2594 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Aufhebung der Rationierung der Hülsenfrüchte

Vom 12. November 1945 an sind für Abgabe und Bezug von Hülsenfrüchten sowie deren Mahl- und Umwandlungsprodukte keine Rationierungssausweise mehr entgegenzunehmen, bzw. abzugeben. Mit Wirkung ab diesem Datum werden die Bezugsgruppen A (Hülsenfrüchte) und 77 (Erbsen/Erbsgröss) aufgehoben.

Die in den Quotentabellen der kollektiven Haushaltungen für Ende Oktober/Anfang November 1945 und für Ende November/Anfang Dezember 1945 festgelegten Bezugsmöglichkeiten für Hülsenfrüchte sind aufgehoben. Die festgesetzten Bezugsquoten der Warengruppe B bleiben unverändert bestehen. Ein Umtausch zugeteilter Gc., „Hülsenfrüchte“ in andere Gc. der Warengruppe B oder weiterer Warengruppen findet nicht statt.

Die Gerichte über eine Aufhebung der Brot rationierung

Das Eidgenössische Kriegsernährungsamt teilt mit:

In verschiedenen Gegenden des Landes wurde die Behauptung verbreitet, dass die Brot rationierung demnächst aufgehoben werde. Wir müssen bekanntgeben, dass leider von einer solchen Massnahme vorläufig nicht die Rede sein kann, indem die Einfuhr trotz erfreulicher Verbesserung den Bedarf noch nicht zu decken vermag. Sodann bestünde die Gefahr, dass bei der derzeitigen mangelnden Futtermittelversorgung das heute stark verbilligte Mehl und Brot zu Fütterungszwecken für Klein- und Grossvieh (Kaninchen, Hühner, Pferde usw.) missbraucht würde.

Kleine Chronik

Die Neueröffnung von Hotels in St. Moritz

Die St. Moritzer Hotellisten erlangen langsam wieder ihr Vorkriegsgesicht. Ein bedeutender Schritt in dieser Richtung wird im Hinblick auf den kommenden Winter getan, indem verschiedene Neueröffnungen von Hotels vorgesehen sind, welche während des Kriegs geschlossen waren. Die nachfolgenden Häuser werden den Betrieb im Dezember aufnehmen: Hotel La Margna (Direktion E. Ulli), Rosatsch-Hotel-Excelsior (G. Gieré), Privathotel (A. Knaus) und Hotel Monopol (in der Pacht von P. Bigler). Auch die Villa Suvretta wird ihre Tore öffnen, so gleichsam als Vorzeichen für eine in naher Zukunft liegende Betriebsaufnahme des Suvrettahauses. Unter der neuen Leitung von Herrn L. Ambühl wird die Pension Rhätia in St. Moritz-Bad aufstehen. Dieses Haus, welches schon in den letzten Jahren vor dem Kriege geschlossen war, diente in letzter Zeit als Dépendance des nahegelegenen Hotels Bellevue. Das Hotel Bellevue wird den Winterbetrieb wieder aufnehmen, nachdem es seit Kriegsausbruch nur während dem Sommerseasons offen war. Eine Erweiterung erfährt das Kullm-Hotel, da nunmehr auch das sog. Mittel-Kullm instand gesetzt werden wird. In den Kriegswintern war nur das Neu-Kullm offen. Wie wir soeben erfahren, wird ebenfalls das Hotel Schweizerhof definitiv geöffnet werden. Neben diesen „neuen“ Namen kommen selbstverständlich jene übrigen Hotels und Pensionen, wie wir sie schon aus den früheren Hotellisten kennen.

Veranstaltungen

Das Hotel als kaufmännisches Unternehmen

Rationelle Betriebsführung auf Grund eines soliden beruflichen Wissens und Könnens, insbesondere auch ein den jeweiligen Verhältnissen angepasstes, gut auf- und ausgebautes Rechnungswesen haben sich immer mehr als Haupterfordernisse für die schweizerische Hotellerie erwiesen. Dies gilt namentlich für die Gegenwart in noch stärkerer Masse, aber für eine nähere und weitere Zukunft, die nur dann ein Haus vor den veränderten Verhältnissen und Ansprüchen bestehen lässt, wenn es nicht allein in der Bedienung seiner Gäste zu genügen vermag, sondern auch in seiner innern Organisation und seiner ganzen Geschäftsgebarung den gestellten Anforderungen entspricht. Letzter, wenn es als kaufmännisches Unternehmen geführt wird. Die Bestrebungen des Schweizer Hotelier-Vereins gingen stets dahin, in dieser Richtung zu wirken. Sie trugen auch bereits gute Früchte. Es wäre aber unrichtig anzunehmen, dass bereits genug getan worden sei. Fortgesetzte Aufklärungsarbeit ist vielmehr nach wie vor dringend geboten. Insbesondere kann es die Hotellerie nur begrüssen, wenn von berufener Seite die zahlreichen und wichtigen Fragen der kaufmännischen Betriebs- und Rechnungsführung in einem weitem Kreise erörtert werden. Diesem Zweck dient der

Vortrag des Vizepräsidenten des SHV., Direktor H. Schmid, Bern, vom 29. November 1945, 20 Uhr, in der Aula der Handels-Hochschule St. Gallen.

Wir möchten die Aufmerksamkeit unserer Mitglieder und besonders die Jugend angelegentlich auf diesen Anlass lenken und ihnen den Besuch des Referates nachdrücklich empfehlen.

Dabei rufen wir zugleich in Erinnerung, dass ebenfalls am 29. November 1945 mit Beginn um 11.15 Uhr in der Aula der Handels-Hochschule St. Gallen der vom St. Galler Seminar für Fremdenverkehr gemeinsam mit der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft veranstaltete Kurs über „Praktische Fragen der Hotelisierung und Hotelenerneuerung“ stattfindet, so dass es unsern Mitgliedern möglich sein wird, am selben Tage zwei für unser Gebiet und den einzelnen Hotelier bedeutsamen Anlässen beizuwohnen. Der Kurs wird den Teilnehmern nicht nur Einblick in die praktische Handhabung der Hotelisierung- und -erneuerungsmassnahmen durch die Referate der Herren Dr. Franz Seiler, Dr. O. Michel und Dr. M. Ammann vermitteln, sondern in einer breit bemessenen Aussprache auch Gelegenheit bieten, Anfragen zu stellen, Erfahrungen bekannt zu geben und Anregungen zu unterbreiten.

Anmeldungen sind bis am 20. November dem Sekretariat der Handels-Hochschule St. Gallen unter gleichzeitiger Einzahlung der Teilnehmergebühr von Fr. 8.— auf das Postcheck-Konto St. Gallen IX/747 der Handels-Hochschule einzureichen.

Hotel Manager's Club

(Mitg.) Die konstituierende Generalversammlung findet Dienstag, den 20. November 1945, 09.15 Uhr, im „Zürcherhaus“ an der „Safran“, Limmatquai 54, in Zürich statt.

Auch Nichtmitglieder sind freundlichst eingeladen und gebeten, sich frühzeitig anzumelden. Auf verschiedene Anfragen teilen wir mit, dass selbstverständlich die Damen ebenfalls an der Tagung teilnehmen können und es uns freuen würde, sie zahlreich beglücken zu dürfen. — Wer am gemeinsamen Mittagessen in der Safran teilnehmen möchte, soll dies in seiner Anmeldung vermerken.

Anmeldungen erbeten an Direktor P. Hafen, Kursaal, Baden.

Personalcubrik

Ein Rücktritt

Wie wir erfahren, ist Herr J. P. Genelin, Direktor des Grand Hotels Hof Ragaz von der Leitung dieses führenden Hauses zurückgetreten. Herr Genelin hat diesen bedeutenden Hotelbetrieb während 5 Jahren als tüchtiger und geschätzter Fachmann vorgestanden. Während der Winterzeit führte er gleichzeitig das Hotel Schweizerhof in St. Moritz. Auf kommendes Frühjahr hin wird Herr Genelin in die Bundesstadt übersiedeln, um dort die Leitung des Hotels Bristol zu übernehmen. In Bad Ragaz sieht man diesen Hotelleiter, der sich dank seiner korrekten, gewinnenden Art allseitiger Hochachtung und Beliebtheit unter der Gasttschaft, dem Hotelpersonal und auch den vielen Mithürgern des Dorfes, mit denen er in Berührung kam, erfreute, nur ungerne scheiden.

Totentafel

Alfred Müller Jaeggli †

Am Samstagabend erlitt mitten im Freundeskreis unser persönliches Mitglied, Herr Alfred Müller-Jaeggli, einen Schlaganfall, der ihn im Alter von 66 Jahren aus dem Leben riss. Als Sohn einer Hotelierfamilie hatte er ehemals die Leitung des Buffets des Badischen Bahnhofs übernommen. Später hat er als Pächter des Bahnhofrestaurants im Basler Bundesbahnhof seine hervorragenden Qualitäten als Gastwirt zur vollen Entfaltung gebracht und es verstanden, dem Buffet Basel einen Ruf im internationalen Reiseverkehr zu sichern. Jene Hunderttausende, die über Basel in die Schweiz einreisten, bekamen hier im Basler Bahnhofbuffet einen ersten Begriff von schweizerischer Leistung und Qualität, wofür ihm die Schweiz und das Gastgewerbe im besonderen posthume Dank schuldet. Die vortreffliche Führung des Bahnhofbuffets hat ihm auch eine bedeutende und treue Stadtkundschaft gesichert. Sein verdienter geschäftlicher Erfolg bewog ihn, noch nicht geöfnet, sich vom Geschäft zurückzuziehen und einem beruflichen Nachfolger Platz zu machen. Er tat dies freilich nicht, um sich zur Ruhe zu setzen, sondern um seine reichen Kenntnisse und Erfahrungen für gemeinnützige Zwecke zu fruktifizieren. Die Stadt Basel verlor in ihm einen aufrichtigen Freund und Förderer ihrer kulturellen Institutionen. Im Vorstand des Basler Verkehrsvereins spielte Herr Müller-Jaeggli die Rolle eines Mittlers zwischen dem Verein und der Hotellerie. — Der Trauerfamilie, deren so behagliches Heim sich in nachbarlicher Nähe des Zentralbureaus SHV befindet, entbieten wir unser besonders herzliches Beileid. — Zum Zeichen seiner Sympathie liess der SHV am Grabe des Verstorbenen einen Kranz niederlegen.

Kontraktbrüche

In der „Union Helvetia“ lenkt ein Sektionspräsident die Aufmerksamkeit der Mitglieder des Zentralverbandes der Schweizer Hotel- und Restaurantangestellten auf die in letzter Zeit „in beängstigendem Masse sich mehrenden“ Kontraktbrüche, namentlich seitens junger Köche. Der Einsender verurteilt scharf ein solches rechtswidriges Verhalten und fordert, dass für den Fall, dass die Vertragslösung in rechtswidriger Weise und ohne Vorliegen wichtiger Gründe vorgenommen wurde, eine Placierungssperre verhängt werde. In schweren Fällen sollte vor dem Ausschluss aus dem Verband nicht zurückgeschreckt werden. Pflicht jedes anständigen Arbeitnehmers sei es, die eingegangenen Abmachungen zu respektieren.

Wir freuen uns, dass in der „Union Helvetia“ in so entscheidender Weise gegen die Unsitte des unmotivierten Davonlaufens oder des Nicht-antretens einer Stelle Front gemacht wird. Leider stimmt es, dass an diesem Zustand, wie es in der „Union Helvetia“ heisst, gewisse Betriebsinhaber mitschuldig sind, „indem sie ohne Rücksicht auf ihre Kollegen und eingegangenen Verträge mit lockenden Lohnofferten die jungen Leute zu diesem Vorgehen ermuntern. Um einem andern Arbeitgeberkollegen die Leute wegzuschneiden, werden Löhne offeriert, die in keinem Verhältnis mehr zum Können des jungen Koches stehen und mit der Entlohnung der älteren, erfahrenen Berufskollegen in einem Missverhältnis stehen“. Das können wir Wort für Wort unterschreiben und möchten hinzufügen, dass Arbeitgeber, die sich durch die augenblicklich gespannte Arbeitsmarktlage dazu verleiten lassen, durch höhere Lohnangebote ihre Berufskollegen Personal abzuspannen, sich einer unentschuldbareren Rücksichtslosigkeit schuldig machen und überdies in schwerster Weise gegen die Vereinsinteressen verstossen.

Bücherfisch

„WERK“, Novemberheft. Das jüngste WERK-Heft berichtet über eine Reihe ländlicher Bauten aus dem Jura und der Umgebung Basels, fast alles Werke des Basler Architekten Ernst Egler. Sie geben musterartige Beispiele für eine Architektur die frei von den Affektiertheiten des „Heimastyles“ ist. Mit verwandten Themen schweizerischen Schaffens beschäftigt sich der ausführlich illustrierte Aufsatz von Arnold Rüdinger „Zum Problem der Volkskunst“ und der Bildbericht über den Berner Maler Victor Surbek. Einen bedeutenden schweizerischen Maler der Vergangenheit, den Genfer Jean-Etienne Liotard würdigt der wertvolle Beitrag von Heinrich Kumpel. Schliesslich bietet das reichhaltige Heft noch eine interessante Orientierung über die gegenwärtigen Strömungen in der englischen Architektur von Frank Otten.

Redaktion — Rédaction:
Ad. Pfister — P. Nantermod

Kellerkontrollen

entsprechend den Vorschriften der Eidg. Preiskontrollstelle liefert
Zentralbureau S. H. V.



SHERRY & PORT
DELAFORCE

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

Kartoffelschälmaschine

mit eingebautem Elektromotor in gutem Zustand
günstig abzugeben
Anfragen unter Chiffre K. M. 2593 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Vorzügliches
DAMEN - ORCHESTER
(2-5 Damen) für Konzert und Tanz
sucht Engagement.

Offerten unter Chiffre F. A. 2579 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Barman expérimenté

références 1er ordre, 4 langues cherche place pour saison d'hiver.
Ecrire sous chiffre M 77233 X Publicitas Genève.

Alleinstehende Dame mit eigenem gutgehendem Hotelbetrieb sucht
Bekanntschaft

mit sympathischem Hotelfachmann mit guter Allgemeinbildung und Sprachkenntnissen, im Alter von 35 bis 40 Jahren. Einzelirat kann geboten werden. Strengste Diskretion erwünscht und zugesichert.

Offerten unter Chiffre E. R. 2543 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

WASSERSCHADEN

Versicherungen für Hotels, Geschäfts- und Wohnhäuser, Fabriken, Wasserkraftanlagen und Wasserversorgungen

schliesst zu vorteilhaften Bedingungen ab

Vertrags-Gesellschaft des Schweizer Hoteliervereins seit 1907

Jean Hedinger, Zürich Bahnhofstrasse 81
Direktion der „Allgemeinen Wasserschaden- und Unfallversicherungs-A.G., Lyon“

Nous cherchons pour le printemps 1946 pour gérance d'un restaurant de 1er ordre dans ville de la Suisse française un

couple de restaurateurs

L'homme doit être un chef de cuisine de première force, excellent restaurateur, et sa femme doit connaître le service, l'office. Connaissance du français et de l'allemand exigée. Place à l'année. Offres écrites à la main accompagnées de photos, copies de certificats et références sont à adresser sous chiffre G. E. 2520 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Distinguierte, fach- und sprachkundige

Barmaid

Frei für 1. Dezember a. c. Offerten unter Chiffre L. M. 2584 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Buffet-Lehrtochter

gesucht. Ausführliche Offerten sind zu richten an das Bahnhofbuffet Olten.

Basic English = Weltsprache No. 1
Einfaches, aber korrektes Englisch im Selbstunterricht durch unsere Lehrmittel:
„Lehrbuch des Basic English“
von F. H. Gschwind Fr. 6.25
„Basic English lesen lernen“
von Aschon & Graff Fr. 5.70

PREUDENBERG G. m. b. H. Abt. Verlag
Lunstrasse 6, Zürich 7 Tel. (051) 32 00 53

Hotelfachmann, junger, in- und Auslandspraxis, sprachkundig, Direktor eines Sommergeschäfts, sucht

passenden Vertrauensposten

für den Winter oder in Jahresgeschäft. Offerten unter Chiffre H. F. 2517 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Winterseason in Erstklasshotel

1 I. Warenkontrollleur - Caviste

1 Sieno-Dactylo

(Deutsch, Franz.)

1 II. Glätzerin

Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre E. H. 2589 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel ersten Ranges sucht in Jahresstelle

Etagen-Porlier

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit. Bewerber, welche schon in guten Häusern gearbeitet haben, belieben Offerten einzureichen an die Direktion des Hotels Baur au Lac, Zürich.

Grossküchenbetrieb sucht für seinen jungen tüchtigen Chef eine Winterstelle Dezember-April als

Küchenchef

Eloofferten unt. Chiffre C. B. 2596 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.



Bellardi Vermouth

SOLLTE AUCH IN IHREM ETABLISSEMENT NICHT FEHLEN

FÜR DIE SCHWEIZ: PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

Rôle de l'organisation cantonale et locale

En considérant la structure de la Société suisse des hôteliers, on constate, qu'au début, notre association était composée presque uniquement de sections régionales et locales, et que ce n'est que peu à peu que l'hôtellerie s'est organisée sur le plan cantonal. Mais cette conception était appelée à prendre un rapide développement et l'on a assisté, dans les cantons qui possédaient déjà plusieurs sections locales, à la création de sections cantonales qui se superposaient aux premières. D'autre part dans les cantons où les hôtels se sont groupés récemment, on a assisté directement à la création de sections cantonales. Nous avons en Suisse romande l'exemple typique de Neuchâtel et de Fribourg. Si l'on suit l'évolution d'un autre grand canton touristique romand, le Valais, on voit que ce canton était divisé autrefois en 3 sections régionales, celles du Haut-Valais, du Valais central et du Bas-Valais, qui se sont réunies finalement en Association hôtelière du Valais. Le fait que l'on vient d'enregistrer dans ce canton la création d'une section locale, celle de Zermatt, nous a démontré — comme d'ailleurs la structure de l'organisation hôtelière du canton de Vaud qui comprend une Association cantonale et 7 sections locales — que ces différentes organisations professionnelles, loin de faire double emploi se complètent admirablement, ont chacune leur raison d'être et un rôle bien déterminé à jouer.

Sections locales et régionales

Il est évident que chaque localité ou région a ses particularités à mettre en valeur et ses intérêts spéciaux à défendre. C'est encore davantage le cas des villes et régions de tourisme qui font souvent une propagande spéciale pour vanter, disons leur climat, leurs beautés, leurs avantages. Il est clair que les hôteliers auront plus d'influence s'ils se groupent en sections locales ou régionales. Ils pourront ainsi participer d'une manière plus judicieuse à une publicité qui complète heureusement celle qui est faite à l'étranger dans le cadre national par l'Office central suisse du tourisme et celle qui est faite par les offices cantonaux de tourisme. Si nous citons en premier lieu cette question de propagande, c'est que l'on constate, en étudiant l'histoire de la Société suisse des hôteliers, qu'elle fut un des plus puissants motifs qui poussèrent les hôteliers à collaborer et à unir leurs efforts en se groupant en organisation professionnelle. Un autre but de la section locale est l'établissement de relations suivies et amicales avec les autorités communales pour résoudre les problèmes qui se posent à tous les hôteliers. L'intervention favorable de la commune peut souvent aplanir bien des difficultés auxquelles se serait peut-être heurté brutalement l'hôtelier qui aurait agi isolément. Enfin la section locale ou régionale permet de fréquentes réunions des membres de la profession qui apprennent ainsi à mieux se connaître, à mieux s'estimer à partager leurs peines et leurs joies, à oublier, lors de leurs rencontres, qu'ils sont des concurrents, pour ne voir dans les autres hôteliers de l'endroit que des collègues qui luttent loyalement dans l'intérêt même de l'ensemble de la profession. C'est le rôle principal des sections locales ou régionales: créer un esprit de solidarité entre collègues, manifester une activité constructive en collaboration avec les autorités et les organes touristiques, tout en s'intéressant aux problèmes généraux de la profession. Nous rappelons à ce sujet que le Comité central de la Société suisse des hôteliers adresse fréquemment aux sections des circulaires et des questionnaires portant sur des sujets généraux d'une importance particulière pour l'hôtellerie suisse. Il doit être fort agréable pour les membres d'une section de pouvoir discuter à fond entre eux ces problèmes qui ne manqueraient pas d'avoir un jour ou l'autre des répercussions pour chacun des

membres de la Société. L'étude de tels problèmes permet à l'un et à l'autre de mieux connaître son métier, de mieux dominer sa propre affaire, et de la considérer d'une façon moins terre à terre. Le rôle et les avantages de nos sections locales pourraient être illustrés par d'innombrables exemples encore, mais ne voulant et ne pouvant, faute de place, pas allonger, nous espérons cependant avoir évoqué le champ d'activité de nos sections locales. Dans leur domaine, et animées par un comité actif, elles ont une fonction essentielle et une tâche énorme à effectuer.

Associations cantonales

Dans les cantons où il n'existait que des associations locales, on a remarqué que chaque fois qu'il s'agissait de traiter avec les autorités cantonales, ou que le problème qui se posait intéressait spécialement l'hôtellerie du canton, la cohésion était difficile à réaliser. On se perdait en vaine correspondance, on déléguait au Conseil d'Etat pour soutenir les revendications de l'hôtellerie du canton des collègues, fort dévoués certes, mais qui ne dominaient peut-être pas tout à fait la situation générale, et surtout qui représentaient évidemment des groupements d'hôteliers, mais non l'hôtellerie cantonale dans son ensemble. Leurs plaintes et leurs revendications avaient de ce fait moins de poids et se heurtaient fréquemment à un fin polie de non recevoir. C'est cette situation qui a surtout engagé à créer des sections cantonales qui puissent représenter les sections locales et régionales auprès des gouvernements cantonaux. Les expériences faites dans ce domaine ont été concluantes, et les associations cantonales se sont révélées indispensables. En examinant le rapport an-

Suppression des mesures d'économie

Grâce à l'amélioration de nos approvisionnements, l'ordonnance No 132 de l'Office fédéral de gestion pour l'alimentation sur la vente des denrées alimentaires et fourragères, du 30 avril 1945 (économie de denrées alimentaires et fourragères), a été abrogée le 12 novembre et a été remplacée par l'ordonnance No 152, du 6 novembre 1945, et par les instructions de la section du rationnement de l'office de guerre pour l'alimentation concernant l'emploi des titres de rationnement par les ménages collectifs. Nos lecteurs trouveront le texte dans la partie allemande de ce numéro. Nous nous bornerons ici à en résumer l'essentiel en soulignant ce qui intéresse plus spécialement les membres de notre profession.

Bien que les nouvelles dispositions tendent à permettre une rapide suppression des prescriptions de l'économie de guerre, l'ordonnance No 152 continue à encourager l'économie et la conservation appropriée des denrées alimentaires et fourragères, comme le faisait l'article 1er de l'ancienne ordonnance No 132. Quant aux instructions, elles définissent la notion de «ménagement collectif» et réglementent comme par le passé la remise et l'emploi des coupons de repas par les ménages collectifs.

Les restrictions et interdictions de consommation qui étaient précisées à l'article 2 de l'ancienne ordonnance sur l'économie des denrées et qui concernaient la confection de fritures, mayonnaise, sauces et crèmes au beurre, le beurre de table frais avec les repas, l'écrémage mécanique du lait, la crème et la crème fouettée, le lait condensé pour remplacer la crème, le sucre servi avec les boissons, le lait servi avec les thés et cafés crèmes, sont supprimées, de même que les prescriptions relatives à la composition des menus et des cartes de mets, ainsi que l'interdiction de servir plus d'une viande à un repas. Les cartes des mets et menus ne doivent plus être conservées.

Mais on attire cependant spécialement l'attention sur le fait que l'ordonnance spéciale de l'office de guerre pour l'alimentation prescrivant que le lundi, mercredi et vendredi sont des jours sans viande dans les ménages collectifs et l'interdiction de servir des mets chauds après 21 heures, demeurent en vigueur.

C'est donc un sérieux pas en avant vers la suppression totale de l'économie de guerre, puisque nous assistons à la disparition de prescriptions importantes auxquelles l'hôtellerie et la restauration ont été soumises pendant la guerre. Certes, on ne les pleurera pas et l'on se réjouira au contraire de ce retour à la liberté économique. Toutefois, nous ne voulons pas dire que ces mesures n'étaient pas nécessaires. Non, elles ont parfaitement atteint leur but et ont permis aux hôtels et restaurants de tenir plus facilement

manuel de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, nous voyons que cette association a pu faire approuver par les autorités le contrat collectif de travail de l'hôtellerie vaudoise, qu'elle procède, en commun avec les représentants du gouvernement, à la révision de la loi sur les patentes d'auberge, qu'elle a su créer sa propre caisse professionnelle d'allocations familiales et ses propres caisses de compensation, qu'elle collabore étroitement avec l'Office vaudois du tourisme pour des problèmes de propagande, etc. Son champ d'activité est déjà considérable, et l'on peut dire la même chose de toutes les associations cantonales qui peuvent se vanter d'avoir obtenu des avantages que des sections locales ou régionales auraient difficilement atteints.

Conclusions

Nous avons vu que les sections locales ou régionales et les associations cantonales, loin de faire double emploi, avaient chacune leur fonction à remplir et se complétaient parfaitement. Nous avons cité l'exemple du Valais, qui, après avoir groupé ses trois associations régionales en une seule association cantonale, commençait à réapprouver la création de sections locales, tout en maintenant l'Association cantonale telle qu'elle était. Nous avons enfin mentionné la structure de l'organisation hôtelière du canton de Vaud, qui donne satisfaction à chacun; aussi nous ne saurions trop recommander aux sections qui n'ont pas d'organisation cantonale d'en créer une, et aux organisations cantonales qui n'ont pas de sous-sections de favoriser le groupement de leurs membres au mieux de leurs intérêts particuliers, afin de permettre de plus fréquents contacts et d'intensifier leur activité. L'association cantonale demeurera pour traiter avec les autorités et les organisations touristiques les problèmes qui intéressent l'ensemble de la profession dans le cadre du canton.

pendant cette période de pénurie de denrées. Elle nous ont protégés contre des revendications exagérées des hôtels et elles ont heureusement complétés le rationnement en empêchant le marché noir de sévir et de prendre de l'extension chez les hôteliers et restaurateurs. Les restrictions quantitatives concernant la composition des menus et des cartes de mets ont également permis à l'hôtellerie de compenser dans une certaine mesure le renchérissement considérable du coût de la vie, sans qu'elle ait eu besoin d'augmenter sensiblement ses prix de vente.

Au cours des négociations préliminaires concernant la suppression de ces mesures d'économie, on ne fut pas unanime quant à la date de l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions. Les associations de l'hôtellerie et de la restauration auraient voulu que les cotes d'attribution des denrées alimentaires rationnées soient d'abord sensiblement augmentées. Entre-temps, l'office de guerre pour l'alimentation a fait un gros effort dans ce sens à propos des denrées du groupe de marchandises B (céréales et fromages), du groupe C (matières grasses). En outre, les cotes pour le mois de décembre seront dans ce domaine encore élevées. La situation est autre pour les attributions du groupe A (sucre et marchandises), D (œufs en coquille), M (Lait) et F (Viande). Dans tous ces groupes les cotes n'ont pas encore remonté le point le plus bas qu'elles aient atteint jusqu'à présent.

L'hôtellerie donc doit prendre elle-même ses dispositions pour pouvoir s'en tirer à l'avenir dans le secteur des marchandises dont les attributions n'ont pas été augmentées. Elle est livrée aux désirs des consommateurs en ce qui concerne le service du sucre et de la crème, par exemple avec les thés et cafés crèmes; à la demande de crème fouettée, etc., bien qu'elle ne puisse exiger de litres de rationnement pour se reproduire le sucre servi et ne reçoive aucune attribution de crème.

En outre l'hôtellerie ne peut toujours pas augmenter ses prix. C'est la raison pour laquelle le service fédéral du contrôle des prix préconisait d'ajourner la suppression des mesures d'économie, afin d'éviter une hausse des prix dans l'hôtellerie et la restauration. Il était d'avis qu'il fallait attendre pour supprimer ces mesures que les prix des marchandises aient sensiblement baissé sur le marché.

L'office de guerre pour l'alimentation estima de son côté que, si la discipline faisait défaut, les mesures d'économie risquaient d'être illusoire et il fut d'avis que les dispositions relatives à la composition des menus n'étaient plus du ressort de l'économie de guerre. Il se rend parfaitement compte que les attributions actuelles ne permettent pas encore de revenir à la cuisine d'avant-

guerre; mais il a cependant abrogé les dispositions en question, afin de laisser aux restaurants le libre usage de leurs rations.

L'augmentation des attributions de denrées alimentaires rationnées et la suppression des mesures d'économie permettent donc de fournir des prestations accrues au point de vue quantitatif, qu'il s'agisse de servir de plus grosses portions ou d'introduire des services supplémentaires dans les menus ou repas.

Il est de toute évidence que ces prestations supplémentaires doivent être payées par les hôtes. Etant donné le niveau actuel du coût de la vie et la difficulté d'adapter les prix du fait des interdictions de hausse de prix décrétées par le service fédéral du contrôle des prix, il est tout simplement impossible de les mettre sans autre à la charge du compte cuisine.

Il s'agit maintenant de mieux calculer encore, afin que le rendement de la cuisine ne soit pas toujours plus défavorable.

Quelle doit être notre attitude à l'avenir devant cette nouvelle situation

Nous devons insister tout d'abord sur le fait que la commission de réglementation des prix de la S.S.H. a décidé, d'entente avec le comité directeur de notre Société, de maintenir, et cela aussi longtemps que cela sera possible, le menu actuel à trois services. C'est dans l'intérêt même de l'hôtellerie, même si les prescriptions de l'économie de guerre sont supprimées. Il est évident par contre que des exceptions pourront être faites pour les menus du dimanche et jours de fêtes, ainsi que lors de banquets, repas de noce, etc.

Cette décision doit être déclarée obligatoire pour tous les membres de la S.S.H. par le Comité central et la prochaine assemblée des délégués aura à se prononcer définitivement à ce sujet. Le menu à trois services s'est révélé tout à fait judicieux, d'autant plus qu'avant la guerre déjà les hôtes critiquaient souvent les longs menus et manifestaient le désir de vivre à l'hôtel plus simplement et à meilleur marché. Nous voulons donc accéder à ce désir de nos hôtes et éviter, en conservant le menu à trois services, de devoir augmenter nos prix.

Les plats supplémentaires pourront être servis à la carte, mais doivent être comptés comme d'habitude à part. Rappelons cependant que même un menu composé de plats à la carte ne doit pas exiger la remise de plus de trois coupons.

Mais nos repas de base doivent continuer à se composer d'un menu à trois services servi aux prix actuels.

En ce qui concerne la remise de sucre et crème avec les thés et cafés, etc., il ne sera pas possible de fournir des prestations supplémentaires tant que nous ne recevrons pas d'attributions plus élevées. Il faudra donc se contenter, pendant quelques temps encore, de servir un petit morceau de sucre accompagné d'alcooliques artificiels, et du lait au lieu de crème. Il ne faut pas oublier non plus que, selon les prescriptions du service fédéral du contrôle des prix, l'hôtellerie doit aujourd'hui encore servir les thés et cafés aux prix d'avant-guerre, pour autant que l'on ait demandé, avant la guerre déjà, 60 cts et plus pour de telles boissons. Et pourtant, sans parler du renchérissement de la marchandise, les frais généraux sont formidablement augmentés ces dernières années. Avant que l'on puisse vraiment fournir à nouveau les prestations d'avant-guerre, il faut que le service fédéral du contrôle des prix commence par reviser sa réglementation des prix de vente.

En outre, il est recommandé, en cas de prestations supplémentaires, de recalculer le prix des mets à la carte et d'adapter comme il convient les prix de vente.

Bien que l'on soit de nouveau libre de composer comme on le veut sa carte des mets, on évitera les cartes contenant un trop grand nombre de mets qui étaient de règle avant la guerre, car la préparation de ces mets ne constitue pas seulement une perte de temps, mais complique le service et occasionne des frais qui sont tout à fait disproportionnés avec le volume supplémentaire de ventes que l'on réalise. On bannira le choix à quelques plats de vente courante.

Enfin, nous ne saurions trop recommander à nos sections de convenir pour leur localité ou leur région de directives uniformes conformes à nos propositions. Nous ne devons pas oublier simplement ce que l'économie de guerre nous a appris, soit à travailler rationnellement. Il faut continuer à se montrer solidaire et à manifester une attitude confraternelle qui ne peut avoir que des effets avantageux pour tous. A l'heure actuelle, où nous devons calculer chaque centime, il ne faut pas que nous mettions l'avenir de notre industrie en danger par une attitude déloyale, en exagérant les prestations fournies ou en avilissant les prix.

Ce n'est qu'en pesant exactement les quantités servies et en calculant nos prix au plus juste que la cuisine pourra nous assurer un certain rendement.

De nos sections

Hotellerie et tourisme neuchâtelois

L'Office neuchâtelois du tourisme, sur l'initiative de son dévoué président M. Krieger, avait convoqué pour le jeudi 8 novembre à la Salle du Conseil général de l'Hôtel de Ville de Neuchâtel, une réunion des principaux représentants des autorités et des milieux touristiques neuchâtelois, ainsi que les membres de la Société des hôteliers du canton de Neuchâtel, pour examiner en commun la situation de l'hôtellerie neuchâteloise. La Société suisse des hôteliers avait également été invitée.

Pour donner plus d'éclat à cette séance et pour mieux en marquer l'importance, M. Leo Du Pasquier, président du Conseil d'Etat du canton de Neuchâtel, avait bien voulu accepter de présider les débats. Il donnait ainsi la preuve de l'intérêt que les autorités neuchâtelaises, tant communales que cantonales, portent à la cause du tourisme dans ce canton. La Société suisse des hôteliers était représentée par le Dr M. Riesen, directeur du Bureau central et M. W. Bossi, secrétaire de liaison entre le délégué à la création de possibilités de travail du Conseil fédéral et l'hôtelier.

Plusieurs hôteliers avaient répondu à la convocation qui leur avait été adressée, mais on peut regretter que la section de Neuchâtel n'ait pas été présente en bloc pour entendre en particulier l'intéressant rapport de M. Bossi sur l'action de restauration d'hôtels, et pour participer à la discussion animée qui suivit. En effet après de courtes allocutions de M. Du Pasquier et du Dr Riesen, M. Bossi s'étendit longuement sur les principes, les buts, la procédure de l'action de restauration d'hôtels en général, puis parla plus spécialement de son application pratique dans le canton de Neuchâtel.

Comme on le fit remarquer de divers côtés la situation du tourisme neuchâtelais s'est profondément modifiée au cours de ces dernières années. Cette transformation est heureuse puisque, il y a quelques années encore on se demandait à quels moyens il faudrait recourir pour attirer des touristes dans le canton, et que maintenant la question est de savoir comment loger et donner satisfaction aux nombreux hôtes qui descendent dans les hôtels du canton et qui souvent n'y trouvent plus de place. Ce changement de situation est dû à l'activité de l'Office neuchâtelais du tourisme et à l'appui que les autorités ont apporté et veulent continuer à apporter à ses efforts. Il faut relever que le premier magistrat neuchâtelais qui se dépensa sans compter pour animer le tourisme local fut M. Gérard Bauer, ancien directeur des finances de la ville de Neuchâtel.

Il est agréable de constater, comme le fit remarquer M. Béguin, président du Conseil communal de Neuchâtel, que cette ville est en plein développement. Les industries, le mouvement d'affaires, le trafic bat son plein, la population de la ville s'accroît à un rythme accéléré puisque l'elle accuse le plus fort taux d'accroissement de population de toutes les villes suisses. Dans ces conditions, les autorités, faisant preuve de prévoyance, veulent que l'équipement touristique de la ville et du canton soit à la page et puisse répondre aux exigences actuelles et futures. Il s'agit donc de voir, en principe, si et comment l'on pouvait envisager d'augmenter le nombre de lits de la Ville de Neuchâtel et éventuellement d'autres localités du canton, si le besoin s'en faisait sentir.

Après les explications de M. Bossi, on reconnut qu'il fallait abandonner l'idée de construire de nouveaux hôtels; les prix des travaux de construction sont notablement trop élevés et ne permettent pas de renter de nouvelles entreprises. Ce qu'il faut examiner, c'est donc, en premier lieu, la possibilité de restaurer des hôtels ou de transformer des immeubles existants.

M. Bussinger, président de la Société des hôteliers de Neuchâtel, insista par contre sur la

situation de l'hôtellerie qui a subi une crise particulièrement longue, qui n'accuse que depuis peu de temps une fréquence suffisante et qui travaille surtout par à coup, lors de la présence de congrès ou de grandes sociétés. Malgré toutes les apparences d'un grand développement de la Ville de Neuchâtel, les hôteliers craignent qu'il ne s'agisse d'une augmentation passagère du trafic. En effet, la reprise espérée du tourisme international risque de ne pas être très profitable pour Neuchâtel, puisque la ville n'est plus comme autrefois l'aboutissement d'une ligne internationale de très importance. La disparition d'hôtels de 1er rang tels que le Mont-Blanc et le Bellevue est la preuve de cet état de choses. Les hôteliers ont donc peur, malgré la bienveillance des autorités et l'activité des offices touristiques, de retomber dans la situation dans laquelle ils étaient ces dernières années. Ils trouvent donc un peu prématuré d'ouvrir de nouveaux établissements, même si, lors de certaines pointes de trafic, Neuchâtel souffre d'une véritable pénurie de lits.

Au cours de la discussion, les problèmes du reclassement des hôtels et de l'affichage des prix furent également soulevés. C'est avec une vive satisfaction que les hôteliers qui assistèrent à cette séance purent se convaincre du succès de l'activité des offices de tourisme neuchâtelais — dont ils sont les premiers bénéficiaires — et de l'appui que les autorités entendent apporter au tourisme de la ville et du canton. Il est certain que si tous les intéressés travaillent la main dans la main, les problèmes qui se posent aujourd'hui pourront

être résolus au mieux des intérêts de chacun. Collaboration générale et bonne volonté mutuelle, telle fut en effet la conclusion et le programme proposés par M. Du Pasquier, président du Conseil d'Etat, que l'on doit remercier, ici aussi, d'avoir bien voulu présider cette réunion et de mettre tout en œuvre pour encourager le tourisme.

Trafic et Tourisme

Atténuation des restrictions à la circulation des véhicules automobiles

La majeure partie des restrictions restreignant la circulation des véhicules à moteur seront abrogées le 15 novembre 1945. Le rationnement des carburants et des pneumatiques restera toutefois temporairement en vigueur.

Les permis de circulation, y compris les autorisations spéciales, ne seront plus, comme jusqu'ici, délivrés par les organes de l'économie de guerre. La circulation des véhicules à moteur sera désormais régie exclusivement par la loi fédérale du 15 mars 1932.

Sera également supprimé le contrôle du rayon d'action et des limites maxima de circulation des véhicules à moteur, ainsi que l'obligation de tenir un contrôle des courses effectuées.

Les réserves des carburants qui étaient bloquées chez les particuliers et celles que l'armée a mises à la disposition de l'économie privée peuvent être employées librement. Restent bloquées les réserves d'huile Diesel, ainsi que d'huile à gaz et d'huile pour chauffage de toutes qualités impropres à actionner des moteurs (pour chaufferies industrielles et artisanales, fabrication de carbure, chauffage de locaux, fabrications de toutes natures).

Aucune attribution de carburant ne pourra être faite avant le début de 1946 aux détenteurs de voitures automobiles et de motocyclettes qui ne disposent pas de réserves et qui n'avaient pas droit jusqu'ici à de telles attributions.

Les prescriptions concernant les carburants de remplacement restent en vigueur jusqu'à nouvelles dispositions. Les attributions seront augmentées selon les disponibilités.

L'emploi de carburant et de combustible liquide dans les travaux de construction (bâtiment ou génie civil), ou pour actionner des moteurs fixes, n'est plus soumis à aucune mesure restrictive relevant de l'économie de guerre. Les attributions de carburant dépendront des stocks disponibles.

A partir du 1er janvier 1946, les mesures applicables seront les suivantes:

Les voitures automobiles et les motocyclettes recevront respectivement 20 et 10 litres de carburant par mois.

Les voitures automobiles et les motocyclettes classées dans le groupe d'attribution I recevront les mêmes suppléments que jusqu'ici.

Les cantons seront autorisés à accorder de modestes suppléments, selon les instructions de la section de la production d'énergie et de chaleur, pour certains véhicules non classés dans le groupe I d'attribution, mais appartenant à des personnes se rattachant à des branches économiques déterminées.

Des allègements ne pourront être apportés au rationnement des pneumatiques que lorsque des importations suffisantes le permettront.

Nouvelles personelles

M. Charles Muller en Suisse

Nous apprenons que M. Charles Muller, directeur général des «Egyptian Hotels» au Caire et administrateur-délégué des «Palestinian Hotels» à Jérusalem, vient d'arriver en Suisse après une absence de plusieurs années. M. Charles Muller revient au pays pour y faire un séjour de repos et de détente et pour reprendre contact avec ses collègues suisses. Nous lui souhaitons ici un bon séjour et l'assurons de la joie que tous ses compatriotes auront de le revoir pour quelques temps parmi eux.

FAVORISEZ...

de vos commandes les maisons faisant de la publicité dans la Revue Suisse des Hôtels

Ecole Hôtelière de la Société Suisse des Hôteliers, Lausanne

Subventionnée par la Confédération, l'Etat de Vaud et la Commune de Lausanne
Situation magnifique au bord du lac Léman

Jeunes gens dès 17 ans et jeunes filles dès 18 ans Internat ou Externat

COURS AVRIL 1946

1er avril — 18 octobre, stages facultatifs dans hôtels saisonniers ou vacances du 6 juillet au 31 août

Cuisine - Service-Restaurant - Secrétaires

L'effectif du cours de cuisine et de service sera bientôt complet. Il est possible que dans quelques semaines nous ne puissions plus accepter d'inscriptions.

Renseignements: Direction Ecole Hôtelière de la S.S.H., Lausanne-Cour

WACO - Ventilationsanlagen

schaffen behagliche Luftverhältnisse und tragen dazu bei, Ihren Gästen den Aufenthalt angenehm zu gestalten.

Beratung und Ausführung durch:
WANNER & CO. A.-G. Maschinenfabrik HORGEN

Zu verkaufen wegen Nichtgebrauch:
**2 franz. Billiard
1 Trockenanlage**
(12 Zellen)
Offerten sind zu richten unter Chiffre B.T. 2801 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per Anfang Dezember in mittleres Hotel
**1 Lingerie- und Etagegouvernante
sowie 1 Lingeriemädchen**
Geß. Offerten an Hotel Markur, Olten.

Junger, strabamer Mann (24 Jahre) sucht für Wintersaison Stelle als
Portier et Fille de salle
in erstkl. Betrieb, deutsch, französisch, u. englisch sprechend. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre D. M. 2595 an die Schw. Hotel-Revue, Basel 2.

In mittleres Stadthotel wird nette, tüchtige, absolut zuverlässige
Restaurations-Tochter
per sofort gesucht
Gute Behandlung, angenehme Arbeit. Geß. Offerten unter Chiffre R. T. 2813 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Herrliche Tulpen
alle Farben, einfache und Fantasie, extragrosse Zwiebeln, billige. Liste von «Oranla», Import holländ. Blumenzwiebeln, Schmitzen (Fribourg).
45 Jahre, 4 Sprachen fließend, sowie ganz fachkundig, erfahren in Organisation u. allem u. interessiert.

Küchenchef
Suche ab Dezember Saison- od. Jahresstelle in mittlerem Betrieb. Offerten unter Chiffre G. 5719 Y an Publicitas Bern.
35-jährig, deutsch, französisch sprechend mit allgemeinen guten Kenntnissen, sucht gute Dauerstelle. Welch schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre A. K. 2527 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Küchenchef
mit prima Referenzen sucht Stelle. Offerten unter Chiffre T 5931 Y an Publicitas Bern.
35-jährig, deutsch, französisch sprechend mit allgemeinen guten Kenntnissen, sucht gute Dauerstelle. Welch schweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre A. K. 2527 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Fachmann
Suchen Sie für Ihren Betrieb eine jüngere, initiative, in allen Teilen des Hotelgeschäftes bewanderte Kraft? Dann schicken Sie mir eine Offerte unter Chiffre H. F. 2808 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Lingère-femme de chambre
est demandée par restaurant de la place Bon ange.
S'adresser Restaurant Continental Fribourg

FEINE
BORDEAUX UND BURGUNDER
Flaschenweine
BAECHLER & CIE., ZÜRICH 6
IMPORTATION — TEL. 28 01 05 — TURNERSTRASSE 37

Gesucht in erstklassiges Hotel der Westschweiz
Chasseur
flink und dienstbereit, deutsch und französisch sprechend, — Offerten mit Zeugnisabschriften unter Chiffre A. S. 2533 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse
Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für die Réceptions-, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch
GADELMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesenerallee 32.

Hôtel-clinique de la Suisse romande cherche
aide ou apprentie-gouvernante
Entrée de suite. Faire offres sous chiffre A. G. 2802 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

A vendre une
rôtisseuse neuve
en fer forgé, marque Kuhn, No 134 E, 800 x 430 x 100 de hauteur. Fr. 185.—. S'adresser E. Petite, 20, rue Général Dufour, Genève.

Gesucht in grosses Passantenhotel mit grossem Restaurantbetrieb
Anfangs-Sekretär
für Kontrolle
Verlangt wird Korrespondenz in deutscher und französischer Sprache, Vorkenntnisse im Englischen. Bewerber mit Praktikum in Küche und Service erhalten Vorrang. Geboten wird Möglichkeit zu gründlichen Eriernen des Kontrollwesens. Später Weiterausbildung in Reception-Kasse und Journal. Ausführliche Offerten mit Photo sind zu richten unter Chiffre A. S. 2800 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Horgen Glarus
zeitgemäss formschön bequem preiswert
A.-B. Möbel-Atelier Horgen-Glarus in Horgen
203HP

Sanatorium in Davos sucht per 1. Dez. evtl. früher
1 Glätterin, 2 Zimmermädchen
in Jahresstellen. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gesundheitszeugnissen (Fischoh) unter Chiffre G. B. 2809 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Bürokrat, mit 51-jähriger Büropraxis, Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Italienisch u. Englisch, sucht Stelle als
Hotel-Sekretärin
Winterkurort bevorzugt. Off. erb. un. Chiffre OFA 8735 SG an Orell Füssl-Annoncen AG, Schaffhausen.
Junger, tüchtiger Wirtsohne, mit guten Kenntnissen in allen Fächern des Hotel- u. Restaurantbetriebes, sucht Stelle als
Hilfe du Patron oder Stützer, Direktors
Beste Referenzen. Eintritt sofort oder nach Übereinkunft. Off. un. Chiffre E. L. 2537 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für sofort eine tüchtige
Köchin
neben Chef (Patron). Gutbezahlte Stelle. — Offerten mit Referenzen an Restaurant des Alpes, Neuchâtel.
Junger, tüchtiger
Ailemköchin
mit Dänerkenntnissen sucht Stelle in Clinique od. Kurhaus, Welschland bevorzugt. Eintritt 15. Dez. Off. un. Chiffre M. H. 2584 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.
Meizger
der auch Kenntnisse im Kochen besitzt, sucht Stelle in Hotel über die Winteraison. Offerten unter Chiffre OFA 6331 Z an Orell Füssl-Annoncen. Zürich, Zürcherhof.

Stellen-Anzeiger

N° 46
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Aliaskoch, tüchtig, restaurationskundig, Salir ca. Fr. 300.— monatlich, per 1. evtl. 15. Dezember in Jahresstelle gesucht. Chiffre 1146

Economat-gouvernante in erstklassiges Stadthotel gesucht. Chiffre 1142

Gesucht nach Luzern in Jahresstelle, Hotel mitm. Grösse, eine gewandte, selbständige und sprachkundige Lingère-Portier-Gouvernante-Stütze mit. Alters, sowie ein zuverlässiger Haus- und Küchenbursche. Off. m. Photo u. Zeugnisabschriften unter Angabe des Alters u. Sprachkenntnissen unter Chiffre A 41828 Luz. an Publicitas. Luzern. [929]

Gesucht tüchtige, sprachkundige Serviertochter für Café-Tea-room, ferner Saaltochter, Zimmermädchen, Weisnäherin-Spülerin für Kurbetrieb. Eintritt Mitte Dezember. Offerten erlösen an Dr. A. W. Frey, Schatzalp-Davos. Chiffre 1146

Gesucht im Berner Oberland: tüchtige, selbständige Saaltochter, englisch Sprechende bevorzugt; Alleinportier-Hausbursche mit Sprachkenntnissen. Offerten mit Photo und Zeugnissen an Hotel Krone, Zweisimmen. Chiffre 1147

Gesucht nach Luzern in Jahresstellung Lingère-Portierin in grösseres H. Kl. Hotel, sowie eine Saaltochter und Anfangs-Zweimalst. Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre 1141

Lingeriegouvernante in erstklassiges Stadthotel gesucht. Off. mit Zeugnisabschriften und Bild unter Chiffre 1150

Maschinenspülerin, tüchtige, für einige Wochen zur Ausübung gesucht. Eintritt sofort. Offerten mit Angabe der Lohnansprüche an Transiposfach 44282, Neuchâtel. (1147)

Oberkellner, H., tüchtiger, linker, in erstklassiges Hotel gesucht. Eintritt sofort. Chiffre 1149

On demande: Chef de réception-Secrétaire, Chef de rang, Conducteur-Portier de nuit, Lingère-Stouffeur, Filles de salle, Femmes de chambre et Bonne à tout faire. Gages com. plètes avec état civil, etc. sous Chiffre 1143

On demande pour établissement médical: une gouvernante d'économat et d'office, une secrétaire d'hôtel, 22-25 ans, et une cuisinière pour clinique 20 lits. Places stables à l'année. Prière faire offres sous Chiffre 1144

Saaltochter mit guten Zeugnissen in grosses Sanatorium nach Arosa gesucht. Fikolhorn Fr. 200.— monatlich. Auf Wunsch Jahresstelle. Chiffre 1145

Secrétaire-maître d'hôtel, ayant pratique du service et cuisine, parlant français, allemand, notions d'anglais, est demandé pour le 1er décembre par hôtel de 1er ordre, au Lac Léman, place à l'année. Faire offres sous Chiffre 1149

Zimmermädchen-Tournee. Gesucht in Jahresstelle in Erstklass-Hotel tüchtiges Zimmermädchen als Tournee für Etage und Lingère. Offerten mit Photo, Zeugnisabschriften und Angabe des Alters sind zu richten an Hotel du Lac, Vevey. (1146)

Wir bitten unsere Mitglieder dringend um die rasche Rücksendung des Offertmaterials besorgt sein zu wollen.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telefon 27933 BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

Zwei Stellenvermittlungsdienste

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

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter „Vakanzenliste“ ausgeschiedenen Stellen.

8278 Hausbursche, Kellerbursche, Lingerie Mädchen, sofort, mitteletr. Hotel, Basel.

8285 Sekretär oder Sekretärin, sofort, mitteletr. Hotel, St. Gallen.

8286 Einfache Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

8287 Kaffee-Hilfskochen, Sekretär für Curling-Club, Wintersaison, mitl. Hotel, Arosa.

8289 Pâtissier-Aide de cuisine, Buffettochter, Wintersaison, Hotel 90 Betten, Graubünden.

8289 Küchensbursche, mitl. Hotel, Interlaken.

8289 Engenportier, Küchenbursche, Schenkbursche, sofort, mitteletr. Hotel, Basel.

8303 Engenportier, Kaffee-Haushaltungsköchin, Wintersaison, mitteletr. Hotel, Gstaad.

8305 Aide de cuisine, Wintersaison, Hotel 90 Betten, B. O.

8307 Zwei Pächter für Zimmer und Service, Wintersaison, mitl. Hotel, Adelboden.

8309 Casseroller, Serviertochter, engl. sprechend, sofort, Hotel 30 Betten, Bid.

8311 Heizer, Sekretär oder Sekretärin, Wintersaison, erstkl. Hotel, Lenzerheide.

8313 Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Lingerie Mädchen, Wäscher oder Wäscherin, sofort, mitteletr. Hotel, Lugano.

Zwei Schwestern suchen Stellen für die Wintersaison als

Servier- oder Saaltochter und Zimmermädchen

Sehr gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Offerten an Emmy und Friedy Soltermann, Bühlsau, Hemschwand (Thun).

Ältere Geschwister wünschen Stellen als

Blätterin-Lingère und als Hausbursche-Heizer und Gartenarbeiten

sind arbeitsam, pflichtbewusst, selbständige Personen. Bevorzugt B. Oberl. Gute Zeugnisse zu Diensten. Off. unter Chiff. L. 2. 2012 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, tüchtiges

Koch

und junge Saaltochter suchen sofort Stelle in gleichem Saison- od. Jahresbetrieb. Sprachen: Deutsch, Französisch und etwas Italienisch. Offerten mit Lohnangaben sind zu richten an M. Wiedler, Holzstein 41, Romanshorn.

Handorgelspieler

für Wintersaison frei, Bâlehorn, Rötelen, 18, Zürich, 6. Telefon 28 88 85.

Gesucht Sekretärin

für Journal, Kassa, Telefon und als Stütze im Betrieb. Jahresstelle in Hotel-Restaurant nach Zürich. Eintritt 1. Dezember. Geht. Offerten mit Bild unter Chiffre R. Z. 2817 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Stellengesuche - Demandes de Places

Bureau & Reception

Bureaukülein, Telefonistin, italienisch, französisch, deutsch sprechend, Vorkenntnisse des Englischen, im Büro tüchtig, sucht Stelle in Hotel für die Wintersaison. Graubünden bevorzugt. Chiffre 834

Bureaukülein mit Hotelbureaupraxis sowie deutsch, franz., engl. und ital. sprechend, sucht Stelle. Bedingungen und Lohnangaben erwünscht. Chiffre 833

Hotelkellner, junger, tüchtiger, sprachkundig und erfahren, gut präsentierend, in allen Zweigen des Hotellwesens bewandert, mit geschicklichen Vertrauensposten als Waren- und Patronen, Betriebsleiter usw. in gutes Haus. Jahres- oder Saisonstelle. Beste Zeugnisse und Referenzen. Offerten erbeten unter Chiffre 832

Hotelsekretärin oder ähnliches sucht Dame mitl. Alters, perfekt Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift, etwas Italienisch, Maschinenschreiben, gewandte Leitv. Bridge, Geselligkeit, Anfangsstelle für Saison oder Dauer. Niedrige Gehaltsansprüche. Offerten erbeten unter Chiffre Jc 16291 2 an Publicitas, Zürich. [978]

Hotelsekretär, junger, strebsamer, die drei Landessprachen beherrschend, sowie mit guten Englischkenntnissen, sucht Stelle in Grossrestaurant oder Erstklasshotel als Waren- und Konkontrollier oder Maître d'hôtel, Zeugnisse und Ref. zu Diensten. Chiffre 821

Junger Kaufmann, Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, mit geschicklichen Vertrauensposten als Waren- und Konkontrollier, sucht Stelle in Hotel-Bureau auf Mitte Dezember. Anfragen erbeten unter Chiffre N 41588 Luz. an Publicitas, Luzern. [577]

Sekretär, deutsch, franz., engl. sprechend, sucht Wintersaisonstelle. Chiffre 835

Sekretär-Reception-Stütze des Patrons, gut präsentierend, fachkundig, französisch, deutsch, etwas englisch sprechend, mit Kenntnissen im Maschinenschreiben und Praxis im Hotel als Waren- oder Konkontrollier, Receptionsgehilfe usw. für die kommende Wintersaison. Chiffre 856

Trochter, 28 Jahre, deutsch, franz. und italienisch sprechend, mit aussergewöhnlich geschicklichen Vertrauensposten als Waren- und Konkontrollier in Hotel-Bureau auf Mitte Dezember. Chiffre 822

Salle & Restaurant

Alleinstaatliche, tüchtig, gut präsentierend, sucht passende Stelle, wenn möglich in Maschinenbetriebe. Offerten erbeten an Fräulein Balliger, Hunsenschwil B. Aarau. (825)

Barmald, fachgewandte und sprachkundige, deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht Engagement in guten Diensten. Chiffre 842

Barmald, suisse française, présentant bien, désire emploi dans hôtel, dancing ou autre. Parlant les langues. Libre de suite. Certifié et diplômé. Faire offres sous Chiffre 838

Bursche, 23 jährig, deutsch, franz. engl. sprechend, sucht Stelle als Restaurant-Chasseur oder Keller-Volantier. Eintritt sofort möglich, evtl. Wintersaison. Chiffre 823

Jeune fille, parlant français, allemand, cherche place comme serveuse débutante dans crémérie, Tea-room ou hôtel. H. Melchiorre, Genéve. [578]

Kellner, junger, tüchtiger, sucht Stelle als Demi-Chef oder Küchenbursche. Gute Referenzen sowie Arbeitsbuch vorhanden. Offerten unter Chiffre 842

Oberkellner, 37 Jahre, Deutsch, Französisch, Englisch, guter Organisator, sucht Stelle für die Wintersaison. Chiffre 835

8312 Küchenchef, sofort, mitteletr. Hotel, Arosa.

8318 Zimmermädchen, junge Saaltochter, mitteletr. Hotel, Baden.

8320 Lingère, Wäscherin, Lingerie Mädchen, sofort, mitl. Hotel, Thun.

8326 Junger Sekretär, sofort, mitteletr. Hotel, Lausanne.

8328 Buffetdamen, grösseres Bahnhöfchen, Kt. Bern.

8328 Köchin (evtl. Anfängerin), Serviertochter, Zimmermädchen, Wintersaison, Kl. Hotel, Grindelwald.

8331 Oberkellner, deutsch, franz., engl. sprechend (Barkennutze), Wintersaison, Hotel 60 Betten, Wallis.

8333 Saaltochter, Hotel 40 Betten, Graub.

8334 Anfangs-Zimmermädchen, mitl. Hotel, Meiringen.

8338 Allenkoch, Casseroller, Aide de cuisine-Pâtissier, Office-Portier, Wintersaison, mitl. Hotel, Gstaad.

8342 General-Gouvernante, 2 Zimmermädchen, Engenportier, 3 Saaltochter, 2 Restauranttochter, Barmald, Chef de cuisine, 4 Küchen-Officiemädchen, Heizer-Casseres, Maschinenwäscherin, Lingère, Buffettochter, Wintersaison, mitteletr. Hotel, St. Moritz.

8363 Zimmermädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Basel.

8364 Kaffee-Hilfskochen, sofort, Kl. Hotel, Locarno.

8365 Saaltochter, sofort, Hotel 70 Betten, Lugano.

8368 Restauranttochter, barmald, deutsch engl. sprechend, Wintersaison, Kl. Hotel, Lenzerheide.

8371 Küchenbursche, sofort, mitteletr. Hotel, Basel.

8375 Caviste, Kellerbursche, sofort, Bahnhöfchen, Zentralschweiz.

8377 Portier-Hausbursche, junges Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten, Gomssee.

8384 I. und II. Buffetdamen, Commis de cuisine, Wintersaison, mitteletr. Hotel, Arosa.

8388 Lingère, sofort, mitteletr. Hotel, Zürich.

8390 Zimmermädchen, Mitte November, mitteletr. Hotel, Lugano.

8391 Saaltochter, Wintersaison, mitl. Hotel, Grindelwald.

8392 Lingère, Wintersaison, mitteletr. Hotel, St. Moritz.

8393 Pâtissier, 1. Dezember, Küchenbursche, sofort, Bid.

8396 Restauranttochter, sofort, Hotel-Restaurant, Kl. Sol.

8398 Zimmermädchen, servicekundig, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.

8400 Zimmermädchen, Haus-Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Graubünden.

8404 Lingerie Mädchen, sofort, mitl. Hotel, Basel.

8409 Küchenbursche oder -mädchen, junger Hausbursche, sofort, mitl. Hotel, Biel.

8412 Köchin, nebe Chef, Küchenbursche, Saaltochter, Hausbursche, Lingère-Zimmermädchen, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Chaux.

8418 H. Oberkellner, Wintersaison, erstkl. Hotel, B. O.

8421 Bar-Hallenotter, Wintersaison, mitl. Hotel, Arosa.

8422 Buffetdamen, Hilfskochen, Wintersaison, erstkl. Restaurant, Arosa.

Argent
für ihr Silber bewährt und unerreicht



erlernen. Deutsch und Französisch perfekt, etwas Italienisch. Eintritt ab 1. Dez. 1946. Offerten erbeten unter Chiffre K. B. 2811 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Elektr. Blocher
Elektrolux, fast ungebraucht, mit 3 Bürsten zum Aufreiben der Böden, geeignet für Hotelbetriebe und

Teigwarenmaschine
neu, wegen Nichtgebrauch zu verkaufen. Dr. Weber, Frobergweg 7, Bern.

SAPAG A.G. ZÜRICH 10
Tel. (051) 28 60 11

Unser Kundendienst: ihr Vorteil!

Erstklassiges Hotel im Berner Oberland sucht für die Wintersaison, einen exakten, tüchtigen

Pâtissier
1 Kellner für Weinstuben, Spisensaal Halle- und Barservice,
1 Küchenmädchen
1 Office- und Lingerie Mädchen
Geht. Offerten unter Chiffre B. O. 2818 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Obersaaltochter, in Fach durchaus bewandert, mündig, m. Bureaupraxis, Sprachen, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutreferiertem Haus. Beste Zeugnisse. Chiffre 858

Obersaaltochter, mit längjähriger Praxis, sucht Engagement in Jahres- oder Saisonstelle. Würde vor Saisonanfang noch Ausb. hilfsstelle annehmen, auch für Buffet oder Service. Chiffre 859

Saaltochter, deutsch, franz., englisch sprechend, sucht Stelle für Aushilfe oder Ablösung, zirka 3 Wochen. Eintritt sofort. Auch Mühlhe in Zimmer (Basel) bevorzugt. Chiffre 843

Serviertochter, 28jährig, seriös, gut präsentierend, deutsch, engl., franz. sprechend, sucht Stelle nach Arosa. Chiffre 814

Serviertochter, tüchtige, gut präsentierend, sprachgewandte, sucht Saisonengagement als Restaurant- oder Bar- oder gutes Haus. Chiffre 824

Serviertochter, junge, freundliche, sucht Saisonstelle. Berner Oberland bevorzugt. Würde vor Saisonanfang noch Ausb. hilfsstelle annehmen, auch für Buffet oder Service. Chiffre 857

Trochter, 18 1/2 jährig, sucht Service-Lehrstelle in seriöses Hotel in 19. November, evtl. 1. Dezember. Off. u. Chiffre 835

Trochter, 19 jährig, mit absolviertem Saal- u. teilw. Restaurantlehre, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle in gutes, mitl. Hotel, Zeugnisse u. Photo zu Diensten. Offerten an X 103, postlagernd, Lützingen b. Altstätten. (840)

Cuisine & Office

Chefkoch, Allenkoch, gewissenhaft, unter Restaurantleitung, mit gutem Charakter, sucht Wintersaison- oder Jahresstelle. Nimmt auch Ablösungen an. In Zeugnisse und gute Referenzen zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 843

Chef de cuisine, junger, tüchtiger, der bei den heutigen Verhältnissen noch versteht, eine signierte Küche zu führen, sucht Stelle in mittelgrosses Haus. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 840

Chef de cuisine, junger, tüchtiger, der bei den heutigen Verhältnissen noch versteht, eine signierte Küche zu führen, sucht Stelle in mittelgrosses Haus. Offerten mit Lohnangaben unter Chiffre 840

Kochlehrling, Bursche, 15 Jahre alt, sucht Stelle als Kochlehrling, wenn möglich in Franz. Schweiz. Offerten erbeten an Fam. Heigler, Restaurant Sran, Visle b. Erach. (855)

Konditor, 21 jährig, der nur an exakte und saubere Arbeit gewöhnt ist, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten unter Chiffre Sa. 9909 B. an Schweizer-Annoncen AG, Bern. (968)

Koch, 1946, Beste Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung. Eintritt sofort oder n. Übereinkunft. Auskunt unter Tel. 478 80, Töbel (Gstaad). Chiffre 827

Küchenchef, 32 Jahre alt, in der warmen und kalten Küche bewandert, gut qualifiziert, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten an P. Graf-Timossi, Oberstr. 188, St. Gallen. (826)

Küchenchef (Allenkoch), mittleren Alters, erstklassiger Restaurantier, sehr sparsam, kalkulierend, seltener Mitarbeiter, m. best. Zeugn. u. Referenzen, eingearbeitet auf Bankettservice der Amerika-Übrüber, sucht Jahres- od. lange Wintersaisonstelle. Chiffre 827

Küchenchef, junger, tüchtiger, der auch entremetskundig ist, sucht Wintersaisonstelle. Chiffre 798

Küchenchef, perfekter Pâtissier, mitl. Alters, mit guten Referenzen, sucht Winterengagement. Karl Seit, Agha, Bern. (863)

Küchenchef, gel. Pâtissier, sucht Stelle, auch Aushilfe oder als Allenkoch Saison- oder Jahresbetrieb. Zeugnisse zu Diensten. O. Schwab, Hasenholtz, Kallnach, Bern. (848)

Etage & Lingerie

Lingère I.-Alleinlingère, ges. Alters, tüchtig u. gewissenhaft, sucht selbständigen Posten in gutes Haus (Graubünden ausgeschieden). Offerten unter Chiffre 848

8424 Lokal-Buffettochter, erstkl. Restaurant, Bern.

8428 Portier, Wintersaison, Hotel 40 Betten, Graub.

8428 Junger Chasseur-Litör, sprachkundig, 21. November, erstkl. Hotel, Montreux.

8428 Bureauaufwärter (evtl. Sekretär), engl. sprechend, mitl. Hotel, Lugano.

8430 Tochter für Bar und Tea-Room, sprachkundig, Wintersaison, mitl. Hotel, Mürren.

8431 Küchen-Officebursche, erstkl. Restaurant, Bern.

8432 Chef d'étage, Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

8439 Saal-Hallenotter, Chef de service (Mithilfe im Bureau), Wintersaison, Hotel 60 Betten, Graub.

8440 Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

8441 Stouffeur-Lingère, Glätten-Lingère, Heizer, Nachtportier, Tochter für Angestellten-Service, Wintersaison, erstkl. Hotel, Moritz.

8446 Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Hotel 70 Betten, Wallis.

8447 Engen-Gouvernante-Stützer der Hotelstrasser, mitteletr. Hotel, Bern.

8448 Zimmermädchen, mitl. Hotel, Gstaad.

8449 Kaffeeköchin, Hilfs-Gouvernante, Commis de cuisine, Commis de rang, Wintersaison, mitl. Hotel, Gstaad.

8453 Saaltochter, Zimmermädchen (sprachkundig), Küchenbursche-Hilfsportier, Bureauaufwärter, Wintersaison, Hotel 50 Betten, Gstaad, Montreux.

8457 Junger Saaltochter, mitl. Hotel, Arosa.

8459 Junger Aide de cuisine, Hotel 100 Betten, Tessin.

8461 Hausmädchen, sofort, Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, Serviertochter, Wintersaison, Hotel 30 Betten, Gstaad.

8468 Sekretärin, Fr. 230.—, n. Übereink., Grossrestaurant, Lausanne.

8473 Buffetdamen, n. Übereink., mitteletr. Hotel, Lausanne.

8474 Köchin, mitl. Hotel, Wengen.

8478 Chef de rang, Commis de rang, Jahresstellen, erstkl. Hotel, Zürich.

8479 Tüchtige Buffetdamen, sofort, mitteletr. Restaurant, Basel.

8479 Buffetdamen, sofort, mitteletr. Hotel, Basel.

8484 Casseroller, sofort, Hotel 30 Betten, St. Gallen.

8481 Haus-Küchenmädchen, sofort, mitteletr. Restaurant, Basel.

8483 Junge Saaltochter, Koch aus der Lehre, Wintersaison, erstkl. Hotel, Adelboden.

8496 Haus-Zimmermädchen, Hausbursche, Wintersaison, mitl. Hotel, Davos.

8498 Engenportier, mitteletr. Hotel, Biel.

8500 Sekretär-Kassier, sofort, mitteletr. Hotel, Freiburg.

8501 Zimmermädchen, mitl. Hotel, Olten.

8502 Tüchtige Sekretärin, Deutsch, Franz., Engl., Zimmermädchen, Wintersaison, mitteletr. Hotel, St. Moritz.

8504 Kfz. Chauffeur, Wintersaison, erstkl. Hotel, Davos.

8508 Engenportier, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.

Obi cherche à louer ou à acheter sur les hauteurs du Léman un **Petit Hôtel-Anfangs-Pension** (evtl. Volantier)

de bonne renommée, confort, belle vue, ouvert toute l'année. Faire offres détaillées sous chiffre L. R. 2814 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

im Hotelfach. Hat noch nicht in Hotels gedient. Lohn nach Übereinkunft. Jahresstelle bevorzugt. Anmeldungen an Familie Schmid-Berther Vigilius, Cavigoria-Tavetsch, Graubünden.

Jeune hôtelière cherche place comme **chef de cuisine** (Alleinkoch) ou Aide. Bonnes références à disposition. Ecrire sous chiffre A. A. 2815 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

Gesucht auf 1. Dezember tüchtige **Sekretärin**

für kleineres Hotel in Graubünden. Jahresstelle. Französische Sprache erwünscht. Offerten mit Bild unter Chiffre B 15347 Ch an Publicitas, Chaux.

Gesucht per sofort **Hausbursche Mädchen** für Lingerie- und Zimmerdienst

Lohn Fr. 120.—, Geht. Offerten an Hotel Victoria, Aigle.

ZÜRICH
VERSICHERUNGEN:
UNFALL / HAFTPFICHT
KASKO / BAUGARANTIE
EINBRUCH-DIEBSTAHL
KAUTION

„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins erhalten vertragliche Vergünstigungen

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!

Lingère, ältere Person, sucht Stelle in Hotel, wenn möglich jahresstelle. Zeugnisse zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 828

Tochter, 24jährig, tüchtige, deutsch u. franz. sprechend, sucht Stelle als Zimmermädchen für die Wintersaison in gutgehendes Hotel. Chiffre 844

Zimmermädchen, sprachkundig, sucht Wintersaisonstelle. Berner Oberland bevorzugt. Gute Zeugnisse zu Diensten. Frimling, Restaurant Holboell, Andermatt (Uri). (818)

Loge, Lift & Omnibus

Allein- oder Engenportier, sprachkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle in gutgehendes Hotel. Eintritt sofort. Offerten an K. b. Baumgartner, Blumenstrasse 20, St. Gallen. (818)

Conducteur-Conducteur, 38 Jahre alt, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sowie 4 Jahren praktische Erfahrung in Umgang und Sprache mit Amerikanern, sucht Beschäftigung auf die Wintersaison. Offerten unter Chiffre 815

Chasseur-Liftier, Deutsch, Französisch, sucht Wintersaisonengagement in gutgehendes Hotel. Chiffre 832

Conducteur oder Conducteur, 40 Jahre alt, mit besten Zeugnissen und Referenzen, 4 Sprachen, sucht Stelle für die kommende Saison. Chiffre 833

Conducteur, Portier oder Liftier, 36 Jahre alt, deutsch, franz. u. englisch, gut englisch sprechend, sucht Stelle in Wintersaison. Gute Zeugnisse vorhanden. H. Chastony, Biel (Wallis). Chiffre 831

Nachtportier, 4 Sprachen, 32 Jahre alt, sucht Winterengagement, auch als Conducteur. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter Chiffre 805

Portier, 28 J., Deutsch u. Franz., mit besten Zeugnissen u. Ref., sucht Stelle als Allein- oder Engenportier. Geht. Zuschriften an Joh. Pat. Huonder, Portier, Dismatia (Grib.). (828)

Portier, gewissenhaft, mit guten Zeugnissen und prima Ref., sucht Stelle. Offerten unter Chiffre 847

Portier, 40 Jahre alt, deutsch, franz. u. englisch sprechend, sucht Wintersaison- oder jahresstelle als Conducteur, Conducteur, Alleinportier oder sonst ähnlichen Posten. Gute Zeugnisse. Offerten erbeten unter Chiffre 846

Portier, deutsch, franz., englisch und ital. sprechend, sucht Stellung für kurze Wintersaison (Dez.-Februar). Chiffre 890

Portier, linker, sauberer, sucht Stelle für sofort. Offerten gef. an Tel. 94324. Karl Ueiliogger, Sohn, Gstaad (B.O.). (864)

Portier, sprachkundig, fleissig und solid, mit guten Referenzen, sucht Stelle für die Wintersaison. Offerten gef. Chiffre 862

Portier, 20jährig, tüchtig sprechend, sucht sofort Stelle in Kl. bis mittl. Betrieb. Gute Zeugnisse vorhanden. Offerten an F. Lorez, Dorf, Britten (Kt. Uri). (854)

Wirtschafter, junger, sucht Stelle als Chasseur, Portier oder Schenkbursche in der Westschweiz, um seine Kenntnisse in franz. Sprache zu vervollständigen. Offerten an Marcel Ruffiner, Café Susten (Wallis). (849)

Directrice oder Gouvernante-générale, anfangs Vierzig, deutsch, franz. und engl. sprechend, sucht selbständigen Vertrauensposten. Offerten erbeten unter Chiffre 850

Gouvernante, tüchtige, i. sämtl. Zweigen der Hotellerie vers. sucht Vertrauensposten. Gute Zeugn. u. Ref. Chiffre 857

Haus-, Küchenbursche, Casseroller oder Engenportier, sucht Stelle auf 1. Dezember. Chiffre 851

Suche erstmalig Jahresstelle als Haus-Küchenbursche od. Hilfsk. H. u. postlagernd, Sins (St. Gallen). (865)

5903 Kaffeeköchin, sofort, 2 Officeburschen, sofort, Zimmermädchen, 1. Dezember, erstkl. Hotel, Basel.

5913 3 Demi-Chefs, 3 Commis de rang, Wintersaison, erstkl. Hotel, St. Moritz.

5915 Allein- oder Engenportier, sofort, deutsch, franz., engl. sprechend, mit Bahndienst, 3 Saaltochter, Wintersaison, mitl. Hotel, Engolberg.

5920 Aide-Gouvernante, Zimmermädchen, Jahresstellen, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.

5922 Küchenbursche, mitteletr. Hotel, Thunsee.

5923 Zimmermädchen, sofort, mitl. Hotel, Rheinfelden.

5924 Küchen-Officeburschen, erstkl. Hotel, Arosa.

5926 Tourneurs für Lingerie u. Office, Anfangs-Zimmermädchen, mitteletr. Hotel, Zürich.

5938 Köchin oder Koch, Hausbursche-Portier, mitl. Hotel, Schaffhausen.

5941 Hausmädchen, Officeburschen, 1. Dezember, Bahnhöfchen, Aarau.

5943 Sekretär oder Sekretärin, Fr. 150.— bis 200.—, Jahresstelle, Ende November, mitl. Hotel, Wallis.

5946 Officeburschen, Küchenmädchen, Casseroller-Heizer, Zimmermädchen, Bar-Serviertochter, Wintersaison, erstkl. Hotel, Grindelwald.

5951 Zimmermädchen, Kaffee-Hilfskochen, Lingerie Mädchen, Küchenbursche-Casseroller, Hilfsportier, franz. sprechend, Wintersaison, mitl. Hotel, Adelboden.

5957 Chefköchin, Sekretärin-Stütze des Prinzipals, Wintersaison, Hotel 150 Betten, Wallis.

5959 Serviertochter für Bar und Halle, 2 Saaltochter, Officeburschen, Küchenmädchen, Wintersaison, erstkl. Hotel, Grindelwald.

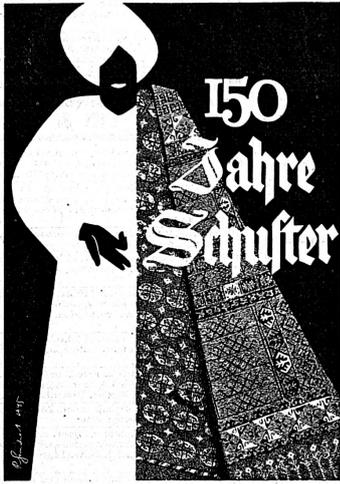
ZÜRICH

ZÜRICH
VERSICHERUNGEN:
UNFALL / HAFTPFICHT
KASKO / BAUGARANTIE
EINBRUCH-DIEBSTAHL
KAUTION

„Zürich“ Allgemeine Unfall- und Haftpflicht-Versicherungs-Aktiengesellschaft

Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins erhalten vertragliche Vergünstigungen

Aber gewiss
... nur bei Inserenten kaufen!



TEPPICHHAUS SCHUSTER & CO., ST. GALLEN - ZÜRICH

Hotels

Kuranstalten
Sanatorien
Pensionen
Gasthöfe
Restaurants

vermittelt
streng reell und diskret

G. KUHN

Hotel-Immobilien
Rennweg 58, Zürich

Erstes und ältestes
Treuhänder-Bureau
auf diesem Gebiete
Erstklassige Referenzen

Telephon 23 63 64

TEXTON WÜRZE



Schmackhaftigkeit
ist eine der Voraussetzungen
für gute Verdauung
der Speisen.

TEXTON Würze
verfeinert die Gerichte
ohne den Eigengeschmack
den Speisen zu verdrängen,
sievverbessert ihn nur.
Der Versuch überzeugt!

HACO-GESELLSCHAFT A.G.
GÜMLINGEN & BERN

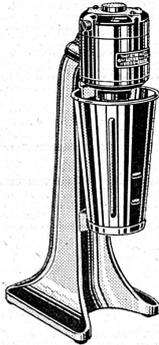
Tee in Originalkisten

erstklassig in Qualität und vollem Aroma und
Aufguss.
Abgabe nur in Originalkisten franco Talbahnstation
gegen Nachnahme.

Ceylon, orange, Pekoe ca. 45 kg	Fr. 11.15 p. kg
Ceylon, orange, Pekoe ca. 40 kg	Fr. 10.40 p. kg
Ceylon, Pekoe ca. 40 kg	Fr. 10.80 p. kg
Ceylon, Broken o. P. ca. 51 kg	Fr. 10.70 p. kg
Darjeeling, Flowery o. P. 44 kg	Fr. 12. — p. kg
Darjeeling, orange, Pekoe 44 kg	Fr. 11.80 p. kg
Darjeeling, Broken o. P. 52 kg	Fr. 12.40 p. kg
Darjeeling, Pekoe 25 kg	Fr. 10.50 p. kg
Assam, orange, Pekoe 48 kg	Fr. 10.70 p. kg
Doars, orange Pekoe 48 kg	Fr. 9.90 p. kg

Edwin Wildeisen, Muri bei Bern
Import/Engros

Frappés



Fruchtsäfte, Cocktails, forcieren Sie jetzt mit unseren preiswerten u. praktischen Misch- und Mixmaschinen. Sofort ab Lager lieferbar, an die Lichtleitung anschließbar.

Ein Apparat, der Ihnen gute Geschäfte ermöglicht.

Schwabenland Zürich
& Co. A.G.
Spezialhaus für die Hotellerie
Nüscherstrasse 44

Sie Kaffeeautomaten
mit den
besten Referenzen

TeKa A.G. Basel 5
Kaffeemaschinenfabrik
Tel. 1 44 25

Kaufe Möbel

Küsten, Kommoden,
Betten, sowie ganze Inventare.

R. Schwörer, Zürich 6
Postfach 27.

Waschmaschine

fast neu, Kupfertrommel für 50
Leintücher, sowie Centrifuge mit
Kupferkorb billigst zu verkaufen.
Anfragen unter Chiffre Z. N. 6716 an Mosse-Annoncen A.G. Zürich.

Smoking

ganz neu, wegen Nichtgebrauch
billigst abzugeben.

Grosse 46, Anfragen an O. Bachmann,
Zürich, Albiisriedstr. 6.

Dame de buffet

bien au courant de la restauration,
sachant bien l'allemand et le français
est demandée, dans important
établissement de la place.
S'adresser Restaurant
Continental, Fribourg

Dank neuen Importen ist
es mir möglich meine

Kaffee und Tee-Mischungen

in den alten bewährten Qualitäten
abzugeben.

HANS GIGER BERN
Lebensmittel-Grossimport
Gutenbergstr. 3 Telephon 2 27 35

GEBR. SCHÜTTLER
TEL. 4 41 50 NÄFELS

Serviertabletts



in eckig und ovalem Birn-
und Nussbaumholz.

Sie sind wasserfest und
hitzebeständig und geben
Ihrem Service eine
zeitgemässe, persönliche
Note. — Offerten durch

Mahler CHUR

seit 1808
Neuheiten in Glas-, Holz-
und Silberwaren

CORONA Ziegler

feinste, flüssige
**Hochglanz-
Bodenwärsche**
in Vorkriegsqualität
Kannen à 10, 25, 50 kg.

A. Ziegler, Zürich
Desinfektionsmittel-Fabrik
Tel. (051) 33 27 50

Telephonistin Postfräulein

sucht Wintersaisonstelle
Geft. Offerten unter Chiffre
F. R. 2599 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Junger Koch mit Service und
etwas Bureaukenntnissen
sucht Stelle als

Kontrollleur (Waren) Stütze des Patrons

oder geeigneten Posten. Off.
unter Chiffre W. A. 2585 an
die Hot e-Revue, Basel 2.

Persönlicher Charakter

ist bei der Gestaltung der Hotel-Werbung von
ganz wesentlicher Bedeutung. Diesen persö-
nlichen Charakter verleihen wir Eröffnungs-An-
zeigen, Inseraten, Diapositiven, Prospekten,
Vitrinen.

Wünschen Sie sich einmal unsere Vorschläge
anzuhören? Dann telefonieren Sie uns bitte.

IWAG . Industrie-Werbe A.-G.
Telephon 23.38.12, Bahnhofstr. 77 - Zürich

Kantonale Heil- und Pflegeanstalt sucht auf
jahr 1946 ledigen

Küchenchef oder Chefköchin

Verlangt wird gute Fachkenntnisse und Organi-
sationstalent. Geboten wird gute Bezahlung ge-
regelte Freizeit und Dauer-Existenz.
Angebote sind zu richten unter Chiffre K 1293 B
an die Annoncen-Expedition E. Künzler-Bachmann,
St. Gallen.

Jüngeres, tüchtiges Geschäfts-Ehepaar sucht
auf Frühjahr 1946

HOTEL

(40-60 Betten)

oder grösseres Restaurant

mit Vorkaufsrecht in Pacht zu nehmen. Kur- oder
Badeort bevorzugt. Offerten unter Chiffre E. L. 2599 an
die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

In entwicklungsreicher Ortschaft am Rande der
Stadt Bern ist ein

Wirtschaftspatent

mit Bauplatz zu verkaufen. Im neuen Gebäude
können mehrere Gastzimmer, sowie Tanz- und
Theatersaal eingerichtet werden. Für tüchtige
Wirtsleute eine sichere Existenz. Nötiges Kapital
Fr. 50 000.— bis 100 000.—. Offerten unter Chiffre
L 2589 V an Publicitas Bern.

Gesucht in erstklassiges Hotel der Westschweiz

tüchtiger Etagenportier

Jahresstelle, deutsch und französisch-sprechend. Offerten
mit Zeugnisabschriften unter Chiffre E. P. 2582 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger

Alleinkoch

zu Lehrling in Passantenhotel nach Chur. Guter Lohn,
Jahresstelle. Off. unter Chiffre E 15071 Ch an Publicitas Chur.

Grande partie COUVERTURES DE LAINE

en diverses qualités, très avantageuses, convenant
particulièrement bien pour hôtels et hopitaux, par
exemple

140x190 cm à 26.40
150x210 cm à 30.75, 31.90, 43.60, etc.
170x220 cm à 39.75, 49.90, etc.

Demandez des offres détaillées avec
échantillons

W. Geelhaar S. A. Berne Thunstr. 7 (Hôtelplatz)
Fondée en 1869 Tel. 2.10.58

Einfach-

ein Griff — der Schirm
ist abgenommen, ein
Griff — und er ist wie-
dermontiert. Könnten
Sie es sich praktischer
vorstellen?

Pendellampe
Modell 31392 P
Fr. 22.— bis 28.—
je nach Stoff

Sehen Sie sich
auch die andern
Modelle unseres
Prospektes an!

Baumann, Koelliker
& Co. AG. Zürich, Sihlstr. 37 Tel. 2.33.733

RICHTIGE WEINBEHANDLUNG

trägt die
Garantie-
marke

L'OFFICE DES
VINS VAUDOIS
LAUSANNE

QUALITÄT. ECHTHEIT

Gesucht in ein erstklassiges Restaurant in Bern
eine im à la Carte-Service bewanderte

Restaurationstochter

Bestausgewiesene Bewerberinnen wollen sich
melden unter Chiffre R. B. 2590 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtiger, seriöser

Alleinkoch

in grösseren alkoholfreien Betrieb. Lohn nach Ueber-
einkunft. Eintritt auf 1. Februar oder früher. Offerten mit
Bild und Zeugnisabschriften unter Chiffre H. 2. 2587 an
die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Lugano

gutgehendes Hotel

(40 Betten) Jahresbetrieb,
moderner Komfort w. Was-
ser, Zentralheizung etc.,
zentral gelegen

mit Tessiner-Locanda und Bar
zu verkaufen.

Geft. Offerten unter Chiffre T. L. 2804 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.