

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **51 (1942)**

Heft 41

PDF erstellt am: **09.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 41

BASEL, 8. Oktober 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 41

BALE, 8 octobre 1942

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

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. fr. 12.—, halb. fr. 7.—, vierteljährlich fr. 4.—, monatlich fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. fr. 15.—, halb. fr. 8.50, vierteljährlich fr. 5.—, monatlich fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ETRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
No. 27934

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

Compte de chèques
postaux No. V 85

Landesplanung

Überall, wo Menschen in einem Dorf, einer Stadt, einem Bezirk oder einem Lande nebeneinander leben, müssen ihre Interessensphären, vor allem ihre Ansprüche an den gemeinsamen Boden der Heimat, von jenen der Nachbarn abgegrenzt werden. Von jeher haben Sitte und Recht diese Aufgabe erfüllt, und bis in das 19. Jahrhundert hinein verlief das äussere Dasein der europäischen Menschheit in verhältnismässig festgefühten Ordnungen, die jedem das Seine zumassen und in denen sich umgekehrt auch jeder einer klaren Raumordnung unterwarf. Als aber die Technik die Lebensmöglichkeiten gewaltig erweiterte, neue Verkehrsmittel die Sesshaftigkeit der Völker stark auflöckerten und gleichzeitig der radikale Liberalismus das Individuum fast aller Schranken entband, verloren jene Bindungen ihre Kraft, und jedermann verfolgte ohne Rücksicht auf den andern seine Interessen nach rein utilitaristischen Erwägungen. Die überlieferten Lebensformen wurden gesprengt, und im äusseren Bilde von Siedelungen und Landschaft spiegelte sich bald erschreckend die Willkür eines fast ungehinderten Individualismus und eines nur auf den unmittelbarsten materiellen Nutzen gerichteten Lebenszieles. Die ehemals so tiefgegründete Baugesinnung zerfiel, und statt traditionsgebundener Hausformen erschienen stillose Bauten, die keiner Achtung vor der Vergangenheit mehr verpflichtet waren. Inmitten traulicher Gassen erstanden nüchterne „Paläste“ aus irgendwelchen ortsfremden Baustoffen. Der Industrielle baute seine Fabrik dem Nachbarn vor die Fenster. Neue Quartiere sprengten die alten Mauern und schoben sich unorganisch in das ehemals freie Land hinaus. Bahngesellschaften legten ihre Schienenstränge rücksichtslos einem Seestrand nach und raubten einem idyllischen Städtchen die Entwicklungsmöglichkeiten nach dem Wasser hin. Der Waldbesitzer schlug seinen Forst kahl, wenn der Holzpreis günstig stand, und als die Elektrizität auf den Plan trat, wurden die Druckleitungen der Kraftwerke als brutale Gerade über die schönsten Berghänge heruntergezogen. Die Freileitungen mit ihren Masten ohne die mindesten Bedenken quer durch Waldschneisen, mitten durch schönste Landschaftsbilder, geradewegs über die Dächer vertrauter Dörfer hinweggezogen. Schliesslich drohte die Herrschaft eines uneingeschränkten Privateigentums an allen materiellen Dingen im Chaos und in der Verleugnung aller überpersönlichen Interessen, aller Gemeinschaftsanliegen, und vor allem jeglicher Schönheitswerte bei der Gestaltung von Haus und Siedelung und Landschaftsraum zu enden.

Gegenkräfte regten sich zuerst in Gestalt von Bemühungen, für einzelne Daseinsbereiche sinnvolle Ordnungen zu schaffen. Aber ein Forstgesetz, das den Wald schützte, ein Wasserrecht, das die Nutzung des ruhenden und strömenden Wassers regelte, eine Bauordnung, die eine einzelne Stadt oder gar nur ein Quartier vor weiterer Verschandelung bewahren sollte, vermochten die verhängnisvolle Entwicklung nicht aufzuhalten und kaum zu verlangsamen. Zu dicht waren durch die gewaltige Bevölkerungszunahme im 19. Jahrhundert, durch die Mobilisierung der Volksmassen vermittelt der neuen Verkehrsmöglichkeiten, durch die Industrialisierung aller Lebenserscheinungen ineinander verflochten worden, als dass solches Stückwerk noch vermocht hätte, dem Menschen wieder eine sinnvolle

Ordnung seines gesamten Lebensraumes zu geben, in der die materiellen wie die ideellen Werte gleichermaßen zu ihrem Rechte kämen.

Aber aus allen jenen Ansätzen erwuchs schliesslich doch das Bedürfnis, der Ruf nach einer Einfügung aller einzelnen Elemente der Raumordnung in einen Gesamtplan, und daraus entstand die Vorstellung von einer allgemeinen Landesplanung, die alle diese Bemühungen zusammenfassen sollte. Von allen Seiten begegneten sich Gutgesinnte, die diesen Verfall aufhalten wollten. Die Architektur besann sich wieder auf ihre künstlerischen Verpflichtungen. Der schöne Begriff der Städtebaues als der Gestaltung organischer Siedelungen gewann eine neue Wirklichkeit. Die Techniker wurden wieder gewahrt, dass ihre Werke auch schön gebaut werden können. Natur- und Heimatschutz, von vereinzelt Idealisten erweckt, schlossen sich an. Der Verkehrsachtmann wurde seiner wichtigen Aufgabe bewusst, den Siedelungs- und Arbeitsverkehr richtig zu lenken — entscheidend aber für den Ruf nach einer Landesplanung war die Einsicht, dass alle diese einzelnen Kräfte zusammenwirken müssen, um zum Ziele zu gelangen.

Und nun fand in den ersten drei Oktobertagen in Zürich die

„E.T.H.-Tagung für Landesplanung“

statt, an der alle die Streiter für eine zweckmässige und sinnvolle Raumordnung innerhalb der Schweizergrenzen zum erstenmal zusammenkamen, um sich über ihre Anliegen gegenseitig auszusprechen und den Weg zur Verwirklichung ihrer Bestrebungen zu suchen. Die Forderung nach Landesplanung wurde zwar schon seit langem erhoben. Schon vor zehn Jahren hat

Die in Nr. 38 der „Hotel-Revue“ erschienenen Äusserungen von Herrn Glinz zu dieser Frage bezeichnen ein Problem, das für unser Gewerbe von überragender Bedeutung ist und deshalb auch die grösste Beachtung und das intensivste Studium der gesamten Mitgliedschaft verdient, bzw. die Mitarbeit aller verantwortungsbewussten Kollegen auf den Plan rufen sollte.

Was Herr Glinz zu diesem wichtigen Kapitel ausführt, kann fast restlose Zustimmung finden. Einiges Befremden erweckte in mir lediglich die Feststellung, dass die ganze Küchenleitung bekanntlich „einem am Betrieb nicht direkt interessierten“ Angestellten überlassen werden müsse, und dass dies als eine Hauptursache der Küchendefizite betrachtet wird. Wohl weist auch der Verfasser darauf hin, dass der Hotelier selbst über genügend Küchenkenntnisse verfügen sollte, aber die Hauptschuld wird doch gewissermassen auf die Schultern des Küchenchefs abgewälzt und damit den Besitzer oder Direktor von einer Verantwortung entlastet, die wir ihm nicht abnehmen dürfen, denn damit ist uns gar nicht gedient.

Schliesslich gehen auch in andern Berufen, in Handel und Industrie bedeutende Warenwerte wenn nicht viel höhere, als dies bei uns der Fall ist, durch die Hände „nicht direkt am Gewinn interessierter Angestellter“, und trotzdem werden dort gute Geschäftserfolge verlangt, und auch erzielt. Wir müssen also das Übel richtig erkennen, Ursache und Wirkungen nicht miteinander verwechseln und dort mit dem Heilungsprozess einsetzen, wo es wirklich fehlt, sonst wird unser Bemühen auch weiterhin Flickwerk bleiben. Wenn wir als Patron das Lob „eine gute Küche zu führen“ ohne dabei eine Hemmung zu empfinden, über uns ergehen lassen, und auch stolz darauf sind, ohne vielleicht „direkt am Kochen beteiligt gewesen zu sein“, dann müssen wir andererseits auch die Verantwortung auf uns nehmen, wenn eben diese gute Küche nicht rentabel ist. Da muss und kann nur die Geschäftsleitung Abhilfe schaffen. Der Hotelier oder Restaurateur muss so ausgebildet sein, dass er in der Lage ist, auch diesen Geschäftszweig voll zu überblicken, seine Mängel zu erkennen und unter normalen Verhältnissen seine Rendite sicherzustellen.

Wo das Küchendeptement, trotzdem 40 bis 50% aller Einnahmen darauf entfallen, keine Rendite abwirft, da beruht das entweder

Architekt A. Meili, der nachmalige Direktor der Landesausstellung, sie aufgestellt. Seit 1937 besteht eine schweizerische Landesplanungskommission, und als erstes Werk einer regionalen Planung dieser Art besitzen wir seit wenigen Jahren die Untersuchungen über das Gebiet von Zürichsee und Limmatthal, das für alle weiteren solchen Arbeiten richtungsweisend sein wird. Aber es bedurfte besonderer Umstände, um Begriff und Postulat der Landesplanung dem Bewusstsein der Allgemeinheit nahezubringen und ihr auch das allgemeine Verständnis der Behörden zu erschliessen. Der Krieg war dieser Anlass. Er zeitigte einmal die Notwendigkeit, die Nutzung des heimatlichen Bodens auf höchste zu steigern und sich dazu über die Möglichkeiten zweckmässiger Verwendung der Oberfläche unseres Landes Rechenschaft zu geben. Auf der andern Seite aber erwies es sich als wünschbar, die für die Nachkriegszeit vorbereiteten Massnahmen der Arbeitsbeschaffung auf ein gemeinsames Ziel auszurichten, um den höchsten Nutzeffekt für das Gemeinwohl zu sichern.

So war die Zeit reif für die Zürcher Tagung, an der weit über vierhundert Vertreter aller interessierten Behörden und Organisationen, aller beteiligten Berufsstände und aller Volksschichten teilnahmen. Über dreissig Repräsentanten der für eine Mitwirkung in Betracht kommenden akademischen Disziplinen und der Praxis unternehmen in ebenso vielen Kurzvorträgen einen ersten öffentlichen Versuch zur Umschreibung und Abklärung der Probleme und Aufgaben, die sich unter dem Begriff der Landesplanung zusammenfassen lassen.

Eine ungeheure Fülle von Gesichtspunkten, Forderungen, Vorschlägen zum Thema der Landesplanung wurde geäussert. Zahlreiche Gegensätze in den Auffassungen über Ziele und Wege der Landesplanung traten zutage, und der Bereich aller dieser Referate spannte sich von der realistischen Erörterung konkreter Verfahrensfragen bis zur philosophischen Kritik am Gegenstand der Tagung. Gerade dadurch wurde der Kongress zum wahren Erlebnis für seine Teilnehmer, und gerade deshalb wird von ihm eine äusserst anregende Wirkung ausgehen, die die Fragen der Landesplanung nicht mehr zur Ruhe kommen lassen wird.

Landesplanung als Gesinnungsproblem

Den meisten Vorträgen der Zürcher Tagung war die Erkenntnis gemeinsam, dass Landesplanung vorerst einmal ein geistiges Problem ist. Darin, dass dieser Begriff auf einmal so aktuell und aktuell geworden ist, spiegelt sich eine geistige Wandlung, die die Gemeinschaftsinteressen

Fortsetzung auf Seite 2

Gedanken zur Küchenrendite

1. auf an sich ungenügendem Umsatz
2. auf falscher Kalkulation der Geschäftsleitung
3. auf mangelnder Kontrolle, oder
4. auf dem Engagement ungeeigneter Kräfte für einen Posten, für den nur das Beste gut genug ist.

Seien wir ganz ehrlich und gestehen wir ruhig ein, dass es vielerorts bei allen 3 letztgenannten Punkten hapert.

Die Kalkulation beruht oft nur auf den Preisen der Konkurrenz, die man unbedenken übernimmt (wogegen sie nur mitbestimmend sein sollen) und gar nicht auf den wirklichen Herstellungskosten des eigenen Betriebes. Andererseits darf man sich meines Erachtens aber auch nicht starr an einem System von beispielsweise 90% Unkostenzuschlag festklammern. Die Umsatz- und Verdienstmöglichkeiten sind von Ort zu Ort, mitunter innerhalb ein und desselben Platzes, je nach Geschäftslage oder Konkurrenzlage verschieden, und nur eine psychologische und kalkulatorisch richtige Geschäftspolitik zum Erfolg führt. Daraus erhellt ohne weiteres, dass Umsatz und Kalkulation einer gewissen Wechselwirkung unterliegen und umsichtig gegeneinander abgestimmt werden müssen. Der Hotelier oder Restaurateur sieht sich sehr oft nicht nur der Frage gegenüber, zu welchem Preis er ein Menü oder eine Platte verkaufen kann, sondern verkaufen muss, und die Küche hat sich dann mit ihren Leistungen qualitativ und quantitativ nach diesem Umstand zu richten. Daraus ergibt sich die nahegelegende Erkenntnis, dass zwischen dem Geschäftsleiter und seinem Küchenchef ein enger Kontakt, bzw. ein Vertrauensverhältnis bestehen muss. Nur rege gegenseitige Aussprache, engste verständnisvolle Zusammenarbeit verbürgen ein gutes Küchenresultat.

Damit kommen wir sogleich zu Punkt 3, der Kontrolle. Diese sollen beim Küchenchef nicht den Eindruck eines mangelnden Vertrauens in seine Aufrichtigkeit, seine Ehrlichkeit und seinen Sparwillen erwecken, sondern sie soll ihn in seinem eigenen kalkulatorischen Denken unterstützen, ihm die Grundlage zu seiner wirtschaftlichen Küchenführung liefern.

Der tägliche Küchen-Kontrollbogen, der alle Eingänge und Ausgänge nach Gewicht, Einheitspreis und Betrag nachweist, soll dem

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: „Trinkt Schweizerweine!“ — Der Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe — Erweiterte Selbstversorgungspflicht — Frage und Antwort. Seite 3: Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Aus den Sektionen. Seite 4: Totentafel — Büchertisch — Geschäftliche Mitteilungen.

Küchenchef auch täglich vorliegen, so dass er sich über seine Wirksamkeit regelmässig selbst Rechenschaft zu geben vermag.

Wo Pensions- und Passanten-Betrieb sich nicht leicht ausscheiden lassen, da liefert der errechnete prozentuale Brutto-Überschuss den Gradmesser. Selbstredend werden sich je nach Menuegestaltung ziemliche Unterschiede von Tag zu Tag zwangseigentlich ergeben. Schon die Dekaden-Ergebnisse geben aber vollständige Vergleichszahlen, auf Grund welcher eventuell rechtzeitig Massnahmen im Falle zu grossen Verbrauchs auf dem einen oder andern Sektor getroffen werden können.

Können wir mit gutem Gewissen behaupten, dass sowohl der für ein gutes Küchenergebnis erforderliche Minimal-Umsatz im Geschäft erzielt wird, als auch hinsichtlich gutem Einkauf und richtiger Lagerung der Ware dem Küchenchef alle Möglichkeiten zu einer wirtschaftlichen Küchenführung in die Hand gegeben sind, dann wird eine zweckmässige Kontrolle ohne weiteres ergeben, dass der Fehler bei Punkt 4 liegt, d. h. dass als Küchenchef nicht „der rechte Mann am rechten Platz“ ist.

Damit kommen wir aber zu einer Frage, die in Zukunft ebenfalls unsere ganze Aufmerksamkeit und entsprechende Vorkehren erheischt. Vollerorts amtiert ein Mann als Küchenchef, der wohl ein ganz tüchtiger, fleissiger Sauer oder Allenkoch gewesen sein mag, dem es aber an denjenigen fachlichen und charakterlichen Fähigkeiten mangelt, die erst den vollwertigen Küchenchef ergeben. Dieser soll ja nicht nur guter Arbeiter, sondern kaufmännisch denkender Organisator und Führer seiner Mannschaft sein. Sein Sinnen und Denken darf sich nicht in der Speisen-Zubereitung erschöpfen, sondern muss sich auf die günstigste Verwertung der ihm anvertrauten Güter, auf all das bedacht sein, was den Küchenumsatz hebt und ein gutes Ergebnis sichert. Diese allgemeine berufliche Übersicht besitzen aber bei weitem nicht alle Küchenchefs, sie sind wohl Köche, aber nicht Chefs. Sie sind daran vielleicht ebensowenig schuld, wie ein grosser Teil der Patrons ja auch nicht für die heutige Misere ihres Gewerbes verantwortlich ist.

Krisenzeiten stellen aber grössere Anforderungen, und sie verschaffen uns neue Erkenntnisse und Erfahrungen, die für die Zukunft Verwertung finden sollen. So wird es meines Erachtens heute und künftighin nicht nur wünschenswert, sondern ein dringendes Anliegen unseres fachlichen Weiterstrebens sein müssen, dass spezielle Kurse für Küchenchefs eingerichtet werden. Es muss zur Forderung erhoben werden, dass fürderhin Küchenchef nur der werden kann, der einen entsprechenden Spezialkurs absolviert hat, und der mit dem besonderen Fähigkeitsausweis als Chef ausgestattet ist.

Es soll in Zukunft nicht erst wieder eines Krieges bedürfen, der Alte und Junge die Pforten einer ausgeklügelten Küchenbewirtschaftung lehrt. Die rationelle Küchenführung soll nicht das Privileg einiger besonders geschulter oder über angeborene Eignung verfügender Ausnahmen bleiben, sondern Allgemeingut der Schweizer Hotellerie werden. Es steht für unser Gewerbe und für unsere Volkswirtschaft zu viel auf dem Spiel, als dass wir uns weiterhin mit halbherzigen Massnahmen behelfen dürfen. Wir müssen zielbewusst an unserer Vervollkommnung arbeiten.

Die Wirtschaftliche Beratungsstelle des Zentralbüros sollte in dem Sinne ausgebaut werden, als ihr eine spezielle Koch-Kommission angegliedert wird, die sich die Durchführung von Spezialkursen für Hoteliers und Küchenchefs, die allgemeine Bekanntmachung bewährter Küchengrundsätze, die rationelle Warenverwertung, günstigen Einkauf, Richtlinien für Menu- und Preisgestaltung, Angestelltenverpflegung usw. zur Aufgabe macht.

Die von mir angeregte Kommission, als welche sich eventuell die erweiterte Fachschul-Kommission selbst konstituieren könnte, möge aus Patrons und Küchenchefs bestehen, um damit das direkte Interesse beider Teile, der Arbeitgeber und Arbeitnehmer an dem so eminent wichtigen Problem der Küchenrendite zu beweisen.

Wir müssen so weit kommen, dass unser gastgewerbliches Kleinod, „die gute Küche“ hinfort nicht mehr unser „Sorgenkind“ sein muss, sondern für uns eine Quelle beruflicher Genugtuung, ein „Freudenbereiter“ werden darf.

H. Weissenberger
Hotel Glockenhof, Zürich.

Fortsetzung von Seite 1

Hotellerie und Landesplanung

Der Verkehr in der Landesplanung

Kunstschutz, Natur- und Heimatschutz

H. W. Th.

„Trinkt Schweizerweine!“

Der Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe in der Sommersaison 1942

Erweiterte Selbstversorgungspflicht

Herr

Louis Odermatt

Hotel Krone. Buochs

Wir bitten Sie, dem verstorbenen Mitglied ein ehrendes Andenken zu bewahren.

Namens des Zentralvorstandes

Der Zentralpräsident:

Dr. H. Seiler.

FRAGE und ANTWORT

Aber auch ohne diese Spezialbewilligung können Sie mehr Käse beziehen, indem auch mittels des Bezugsantragsformulars F 3a

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Cervelas mit Sojamehl

Wie aus einer Mitteilung der Sektion Fleisch und Schlachtvieh des KEA hervorgeht, hat das Eidg. Veterinäramt kürzlich den Zusatz von Soja zu Wurst- und Fleischwaren freigegeben. Sojamehl ist infolge seines reichen Gehaltes an Eiweiss ganz besonders geeignet, Fleisch zu ersetzen. Ab 15. Oktober 1942 ist die Beimischung von 5% Sojamehl zu Cervelas (auch Klöpfer oder Salam genannt) zur Streckung des in der Wursterei verwendeten Fleisches obligatorisch. In Cervelas ist wesentlich mehr rationiertes Fleisch enthalten, als der Bewertung mit 50 Fleischpunkten entspricht. Der Sojazusatz ermöglicht das Festhalten am bisherigen Abgabepreis unter gleichzeitiger Erhöhung des von der Preiskontrolle vorgeschriebenen Stückgewichtes von 5 gr.

Die Verwendung von Soja zu andern Arten von Wurst- und Fleischwaren ist bis auf weiteres verboten. Hinweise, dass Wurst- und Fleischwaren ohne Zusatz geführt werden, sind untersagt.

Öl- und fettfreie Bindemittel für Salatsaucen

Seit dem 15. Oktober 1941 war es gestattet, ölfreie, im Aussehen und in der Viskosität aber dem Speisöl ähnliche Erzeugnisse aus Agar-Agar, Pektin oder pektinähnlichen Stoffen usw. herzustellen. Sie durften aber nicht als Ölersatz, sondern mussten als öl- und fettfreie Bindemittel für Salatsaucen bezeichnet werden. Durch eine neue Verfügung vom 13. August 1942 (Abänderung der Lebensmittelverordnung), die am 1. September in Kraft trat, dürfen solche Erzeugnisse nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Der Grund für diesen Widerruf liegt, wie wir der Veska-Zeitschrift entnehmen, in den schlechten Erfahrungen, die mit diesen Erzeugnissen gemacht worden sind, die zu vielen Unannehmlichkeiten geführt haben. Unterzeichnung an Stelle von Öl, überhöhte Preise, Kettenhandel, finanzielle und materielle Verluste für den Käufer infolge Verderbens der Ware waren die wichtigsten Nachteile. Es wurden Erzeugnisse festgestellt, die nichts anderes waren als gelbgefärbtes, mit etwas Pflanzenschleim verdicktes Wasser, mit einem geringen Gehalt an Trockensubstanz. Durch das Verbot

solcher äusserlich öhländlicher Erzeugnisse wird es hoffentlich gelingen, den Markt wieder zu sanieren.

Verschiebung des Inkrafttretens der Verfügungen über die Einschränkung des Verbrauchs elektrischer Energie

Das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt teilt mit:

Das Inkrafttreten der beiden Verfügungen Nr. 1 El und 2 El des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes vom 24. September 1942, durch welche der Verbrauch elektrischer Energie eingeschränkt wird, war auf Montag, den 5. Oktober 1942, vorgesehen. Seit Erlass dieser Verfügungen haben jedoch reichliche Niederschläge eine fühlbare Verbesserung der Versorgungslage mit sich gebracht. Die Stausen sind nahezu gefüllt, die Wasserführung der Flüsse hat wesentlich zugenommen. Mit Rücksicht darauf hat das Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amt durch die Verfügung Nr. 3 El bestimmt, dass die beiden genannten Verfügungen erst auf einen späteren Zeitpunkt in Kraft treten, der je nach Versorgungslage festgesetzt und rechtzeitig bekanntgegeben wird. Es dürfte sich wahrscheinlich um eine Verschiebung um etwa 14 Tage handeln.

Rationierung von Seifen- und Waschmittel

Für das vierte Quartal 1942 gelten nach den Weisungen der Sektion für Chemie und Pharmazeutika des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes (vom 28. September 1942) in bezug auf die Rationierung von Seifen und Waschmitteln aller Art für kollektive Haushaltungen im allgemeinen die gleichen Bestimmungen wie bis anhin, d. h. es kommen pro Monat für Hotels 40%, für Restaurants 30% und für Pensionen und ähnliche Betriebe, Institute sowie Anstalten 20% des durchschnittlichen Monatsbezuges im Stichjahr 1940 zur Zuteilung.

Ebenso gelten die Bestimmungen über die Zuteilung bei militärischen Einquartierungen unverändert weiter, d. h. es kommen pro Logiernacht (Unterkunft in Betten) höchstens 5 Einheiten und pro 100 Logiernächte bei Unterkunft in Kantonnementen (Stroh) höchstens 50 Einheiten zur Zuteilung.

ein gewisser Umtausch der Bezugsrechte möglich ist, wie dies aus der in Nr. 39 der Hotel-Revue publizierten Tabelle hervorgeht. So können Sie auf einen Teil der Zuteilung in der Gruppe C zugunsten der Gruppe B verzichten, und zwar im Verhältnis 1:5 oder Sie können auf einen Teil der Fleischbezugsrechte in der Gruppe F verzichten und dafür Waren der Bezugsgruppe B beziehen, und zwar im Verhältnis 250 P = 100 g Käse. Die Bezugsantragsformulare F 3a sind so vorgedruckt, dass Sie ohne weiteres diesen Umtausch beantragen und zahlenmässig einsetzen können. Im übrigen können Sie sich auch noch orientieren an Hand des Musterformulars F 3a, das von den kantonalen Zentralstellen allen gastgewerblichen Betrieben zur Aufklärung zugestellt wurde.

Frage Nr. 234. Lohnausgleichsbetreffnis für Saallehrkräfte. Ist eine Saallehrtochter in eine der bestehenden Kategorien weiblicher Arbeitnehmer einzuordnen, bzw. welches Befristnis ist für die Beitragspflicht zugrunde zu legen?

Antwort: Gemäss den verbindlichen Weisungen zur Lohnersatzordnung ist bei Lehrlingen für die Bemessung der Lohnausfallentschädigung und der Beiträge nur der Barlohn massgebend. Diese Bestimmung findet aber nur Anwendung auf reguläre Lehrverhältnisse, d. h. dort, wo auf Grund eines Lehrvertrages eine anerkannte Lehre mit Abschlussprüfungen usw. bestanden wird. Für die Saallehrtochter trifft dies nicht zu, da diese keine Lehre im üblichen Sinne durchmacht, sondern nur eine Anlernzeit durchläuft. Es kommt daher Art. 25, lit. b der Verbindlichen Weisungen zur Anwendung, der für das weibliche Personal des Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbes eine besondere Regelung vorsieht. Danach sind für die Berechnung der Beiträge monatliche Globallöhne anzunehmen, die den Barlohn, den Naturallohn und die allfälligen Trinkgelder usw. umfassen und die Fr. 80.— in ländlichen, Fr. 100.— in halbstädtischen und Fr. 120.— in städtischen Verhältnissen betragen.

Frage No. 235. Mahlzeitencoupon-Berechnung. Bestehen besondere Vorschriften darüber, welche Zahl von Coupons Kinder in Hotels abzugeben haben?

Antwort: Kinder, die nach dem 1. Januar 1937 geboren wurden, erhalten eine Kinderlebensmittelkarte, die geringere Rationen aufweist als die normale Karte. Beim Umtausch einer Kinderlebensmittelkarte in Mahlzeiten-coupons werden daher nur 100 Mc verabfolgt, gegenüber 160 Mc für eine normale Karte. Aus diesem Grunde können Kinder, die nach dem vorerwähnten Stichtag geboren sind, für die Pensionsverpflegung pro Tag auch nicht 5, sondern nur 3 Mc abgeben, und zwar je ein Mahlzeiten-coupon für Frühstück, Mittag- und Nachessen. Dementsprechend wird man auch die Portion solcher Kinder etwas herabsetzen müssen, weil pro Monat nur 90 anstatt 150 Coupons eingehen.

Aus den Sektionen

Hotellerverein Bern

Der Präsident, Herr Dir. Schmid, und der zu der Tagung vom 28. September im Hotel „Schweizerhof“ in Bern zugezogene Direktor des Zentralbureau, Dr. M. Riesen, referierten über aktuelle Tagesfragen. Beide Referenten betrachten die innere Rationalisierung des Hotelbetriebes als eine gegenwärtige Hauptaufgabe für den Hotellier. Der Hotelbetrieb muss danach trachten, wie er sich namentlich bei Knapperwerden der Waren den Verhältnissen anpassen und dennoch dem Gast alles herbringen kann, was

noch einigermaßen zur Verfügung steht. Speziell die Heizung, dann die Ersatzstoffe für die Wäscherei usw. geben zu denken. Das Problem ist indessen nicht unlösbar.

Nach den Referaten setzte eine sehr einlässliche Diskussion ein, die namentlich auf die Rationierung Bezug hatte. Es wurde darauf aufmerksam gemacht, dass man gegenwärtig nicht immer mit frischen Waren bedient wird und der Hotellier alle Aufmerksamkeit auf die ihm gelieferten Waren richten muss.

Vor allem die Einhaltung der Kriegsvorschriften lässt da und dort noch zu wünschen übrig. Die Hotellerie hat ein Interesse an der strikten Durchführung dieser Vorschriften, damit jeder Betrieb möglichst gleichgestellt wird. Immerhin bestehen noch gewisse Unklarheiten, welche in Verbindung mit dem Kriegsernährungsamt zu regeln sind. Das betrifft speziell folgende Fragen: Die Abgabe von Coupons, wenn ein Gast verschiedene à la carte-Speisen bestellt. Unklar ist auch die Frage der Festmenüs. Darf der Hotellier neben den drei zugelassenen Menüs noch sogenannte Festmenüs für grosse Bankette, welche ja ganz anders zusammengesetzt sein müssen als die im Restaurant offerierten Tagesmenüs, abgeben? Nach unserem Dafürhalten ist darüber in den Bestimmungen nichts gesagt, aber Bankettmenüs gehören nicht zu der Menüfolge, die im Restaurant aufgelegt wird. Auch die Frage, ob in einem grossen Restaurant mit verschiedenen Abteilungen, Grill-Room usw., die Vorschrift auch Geltung habe, wonach insgesamt nur drei Menüs abgegeben werden dürfen, ist nicht abgeklärt.

Absolut klar ist dagegen die Vorschrift, dass nur an den Feiertagen viertelteilige Menüs zulässig sind, wobei selbstverständlich nur die anerkannten Feiertage in Betracht fallen. Man kann nicht einfach aus einem Werktag einen Feiertag machen oder erklären, dass es sich um Festmenüs handle, welche nicht unter die üblichen Bestimmungen fallen würden. Derartige Festmenüs, auch Hochzeitsmenüs, sind nach den klaren Vorschriften nicht mehr gestattet. Der Berner Hotellier-Verein wünscht indessen, dass diese und andere Fragen zuhanden der Mitgliedschaft noch abgeklärt werden.

Eine ziemlich lebhaft diskutierte Frage entstand auch über die neu vorgesehene Grundlöhne, sowohl für das Trinkgeldpersonal als auch für das Küchenpersonal. Die Versammlung stimmte den Beschlüssen des Schweizer Hotellier-Vereins durchaus zu, nachdem die Direktion über die Wünschbarkeit dieses vermehrten Angestellteinkommens orientiert hatte. M. R.

Hotellerverein Silvaplana-Sils-Maloja

Jüngst hielt der Hotellerverein von Silvaplana, Sils und Maloja in Sils seine ordentliche Jahresversammlung ab. Herr Kienberger vom „Waldhaus“ Sils begrüßte die Versammlung herzlich und gedachte in kurzen Worten des verflossenen Sommers. Bekanntlich hielt der vergangene Sommer nicht das, was er versprochen hatte, als man anfangs Juni die vorhandenen Aussichten überprüfte. Die plötzliche Einführung der Fleischsperrung brachte einen Rückschlag, indem vielfach die Bestellungen verschoben oder gar abgesagt wurden. Immerhin dürfen besonders Silvaplana- und Sils-Ex noch eine ordentliche Saisonbilanz ziehen. Man sprach natürlich auch über die nochmals drohende Verwendung des Silsersees, sowie über Stauungen des Silvaplanaersees zum Zwecke der Energiegewinnung elektrischer Unternehmungen. Man begrüßte hier oben die Opposition zugunsten des intakten Silsersees und das bezügliche Vorgehen des Heimatschutzes. Die Versammlung genehmigte Jahresbericht und Abrechnung. Die Vorstandswahlen fielen wie folgt aus: Präsident: Benennung der bisherigen Amtsinhaber, mit Herrn Kienberger als Präsidenten und Herrn Direktor Knaus vom Hotel „Alpenrose“ in Sils als neues Vorstandsmitglied. Korr.

Bitte, lesen Sie den Brief eines Fachmannes, dann sind Sie überzeugt, daß der ESSE-Großküchenherd auch Sie interessieren kann.

ESSE



W. Müller-Maurer, Prop.

Hotel Weisses Kreuz & Post Brienz

Telephon Nr. 28259
Auto-Garage

ZEUGNIS

Seit einiger Zeit steht in meiner Küche ein Großküchenherd Major und ich darf vorerst, ohne der Erstellerfirma Hälz & Cie in St. Gallen zu schmeicheln, sagen, ich bin stolz auf diese Neuanlage. Mein Geschäft verlangt einen leistungsfähigen, allzeit bereiten Kochherd und ich glaube, ich habe mit dem Esse-Herd eine Wahl getroffen, die ich nie bereuen werde. All' die Vorteile meines neuen Kochherdes hier anzuführen, würde zu weit führen, ich bin aber gern bereit, jedem Interessenten meinen Esseherd zu zeigen und zu beweisen, dass derselbe alles hält was versprochen wurde:

Kohlensparnis 50-60%

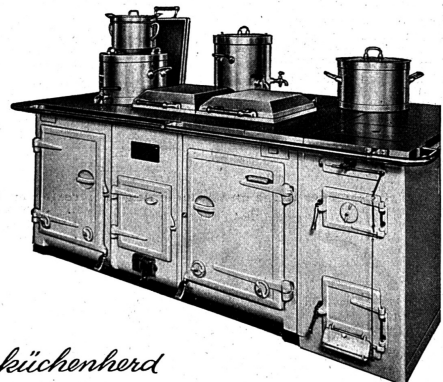
Allzeit betriebsbereit, auch bei plötzlichen Stossbetrieben Spielendes, leichtes Schaffen am Herd, Abgestufte Temperaturen, Ideale, grosse Brat- und Backöfen.

Angenehme Küchentemperaturen, Sauberkeit, genügend Platz,

mit einem Wort: das Ideal eines Hotel- und Restaurationsherdes.

Brienz, den 10. Juli 1942

Müller



Der ESSE

Großküchenherd

ist ein wirklicher Helfer und Geldsparer. Ein Kunde nannte ihn auch seine beste Kapitalanlage. Wir bauen für jeden Betrieb das passende Modell. Bitte, verlangen Sie von uns genaue Angaben und Berechnungen. Es ist nur Ihr Vorteil.



Hälz & Co. St. Gallen, Tel. 28265 Zürich, Tel. 580 58

ADA

spart Seife

Ohne Coupons erhältlich

zum Händewaschen Putzen Polieren



H E N K E L & C I E A. G., B A S E L

Totentafel

Alfred Sommer †

Am 25. September verschied in Gersau unser treues Mitglied Alfred Sommer im Alter von 79 Jahren, Besitzer des Hotel Beau Séjour. Bürger von Elsau (Kt. Zürich), wurde er in Schaffhausen geboren und wuchs dort auf. Die Lehrjahre als Koch absolvierte der junge Sommer in Basel und St. Moritz; nachher wirkte er als Koch drei Jahre in Nizza und 17 Jahre in England. Anno 1897 führte Herr Sommer zuerst mit seinem Bruder das Hotel Beau Séjour in Gersau, das er nach seiner Verheiratung seit 1904 allein betrieb. Der glücklichen Ehe entsprossen zwei Söhne und eine Tochter, die mit der Gattin im elterlichen Hause tapfer arbeiteten und so mithalfen, dem Hotel einen erfolgreichen Aufstieg zu verschaffen. Die Gäste kamen meistens aus England. Vor Jahresfrist erkrankte Herr Sommer an einem Schlaganfall, von dem er sich nicht mehr erholte. Nun hat der Gute ausgelitten, dem das Leben freudige Pflichterfüllung und treue Fürsorge für seine nähere und weitere Umgebung war. Gerne erzählte er in Mussestunden von seinem reichen Wirken im Ausland, besonders von seinem Dienst bei der „Royal Rifle“ in Irland. Einmal war es ihm sogar vergönnt, seine Kochkunst in den Dienst der königlichen Familie zu stellen.

Dem allgemein beliebten Vater Sommer werden wir ein ehrendes Andenken bewahren.
W.-M.

Louis Odermatt, Buochs †

Letzte Woche ist in Buochs alt Ratsherr Posthalter Louis Odermatt, Mitbesitzer des Hotels Krone, an einem Schlaganfall im 54. Altersjahr gestorben. Diese Todesnachricht hat im ganzen Kanton Nidwalden schmerzlich überrascht und aufrichtige Teilnahme hervorgerufen. War der Verstorbene auch ein stiller Mensch, dem lautes Tun sowohl daheim als in der Öffentlichkeit ferne lag, so genoss er doch wegen seines gütigen Wesens und seiner Treue, seiner Aufrichtigkeit im ganzen Lande hohe Achtung. Bauern und Geschäftsleute, Fremde und einheimische Gesellschaften verkehrten gerne im Gasthof zur Krone. Der Verstorbene übernahm nach dem Tode seines Vaters noch in jungen Jahren die Posthalterstelle von Buochs, deren Büroräume schon immer in der „Krone“ installiert gewesen waren. Zugleich führte er mit seinem Bruder den Gastwirtschaftsbetrieb. Die Gemeinde wählte ihn in den Gemeinderat und andere Gemeindebeamten sowie auch zu ihrem Vertreter im kantonalen Parlament. Die Ersparnkassagemeinschaft Nidwalden vertraute ihm 1936 das Präsidium an, das er bis zu seinem allzu frühen Tod innehatte. Einen stillen, lieben und vornehmen Mann, betrauert von seinen Angehörigen und einem grossen Bekanntenkreis, hat die kalte Hand des Todes allzu früh dem Leben entzissen.
Korr.

Büchertisch

Aufbruch im Val San Carlo. Von Andrea Pozzo da Besta. (Hans Feuz Verlag, Bern, 1942, Preis geb. Fr. 6.—, broschiert Fr. 5.—). Dr. Pozzo, in früheren Jahren Sekretär des Bündnerischen Hotelier-Vereins und Verkehrsdirektor in Interlaken, resümiert mit diesem Roman unter anderem in getarnter Form eine Anzahl Erinnerungen aus seiner Berufszeit. Es handelt sich um Schilderungen wirtschaftlicher und politischer Wehr aus dem Kanton Graubünden bis zum Erscheinen und Wirken des Hotelplanes. Selbstverständlich sind Figuren und Ereignisse stark verstellt. Es hätte keinen Zweck, darüber nachzusinnen, wer unter dieser oder jener Hotelpersonlichkeit gemeint sei. Allerdings sind wir etwas verwundert, dass Herr Dr. Pozzo während seiner damaligen Tätigkeit die Hotellerie nicht besser erfasst hat. Übliche Vorurteile, wie wir sie immer wieder hören, werden in diesem Buch getreulich und ohne Vorbehalt wiedergegeben. Der Begründer des Hotelplanes wird uns unter dem Titel eines Herrn Hagler, Grosskaufmann in Basel, vorgestellt. Unseres Erachtens ist auch diese Erscheinung im schweizerischen Wirtschaftsleben nicht ganz richtig erfasst. Sie muss aus den Zeitereignissen in Verbindung mit der Verkehrskrise und dem Versagen der historischen Parteien begriffen werden, wenn man sie literarisch und kulturell auswerten will. Für uns ist ja immerhin interessant zu hören, wie sich Dr. Pozzo als früherer Verkehrsmann und nunmehriger Literat zu der Sache stellt.
M. R.

Zeitschrift „Italia“ — Sommerheft. Schon der Einband des neuen Heftes der Zeitschrift „Italia“, der sich durch geschmackvolle Ausführung und harmonische Abstimmung der Farben und Töne auszeichnet, gibt einen Eindruck vom Gepräge des Heftes, das ein Loblied auf den italienischen Sommer ist.

Vom Meer, dem der erste Aufsatz gewidmet ist, bis zu den Bergen Italiens ist der Zauber des italienischen Sommers so überzeugend eingelangt, dass dieses Heft der „Italia“ als eines der besten bisher erschienenen angesehen werden kann.

Die übrigen Aufsätze führen uns andere typische Wesenszüge des italienischen Sommers vor Augen. Kurze Beiträge über die Berufsausbildung der Jugend, sowie über die „italienischen Eisenbahnen und Autarkie“ vervollständigen, zusammen mit reichhaltigen Reiseberichten, dieses gelungene Sommerheft der Zeitschrift „Italia“.

Neue Fahrpläne

Kursbuch Bürkli. Das bewährte Kursbuch Bürkli, der älteste und doch stets junge Reisebegleiter, bringt seinen Freunden in seiner soeben erschienenen 208. Ausgabe eine besondere Überraschung. Die früher separate Verkehrskarte, welche leider dem Krieg zum Opfer fiel, ist in 7 kleine Blätter aufgeteilt worden, welche jetzt den betreffenden Verkehrsgebieten beigeheftet werden.

werden. Die Einteilung des gesamten Verkehrsnetzes ist den Bedürfnissen der Praxis geschickt angepasst. Seine grosse Verbreitung verdankt der „Bürkli“ vor allem seiner altbewährten Zuverlässigkeit und einer möglichst lückenlosen Vollständigkeit.

Das amtliche Kursbuch, herausgegeben von der Generaldirektion der Schweizerischen Bundesbahnen, ist für den 1. Oktober 1942 in Kraft tretenden Winterabschnitt des Jahresfahrplanes 1942/43 wieder in praktischem Format erschienen. Es enthält in übersichtlicher Anordnung sämtliche Eisenbahn-, Schiffs- und Postverbindungen der Schweiz, sowie ein Verzeichnis der Personenfahrpreise, das die Taxen von über 60 privaten Transportanstalten, ferner solche von über 500 wichtigeren Relationen angibt. Der Verkaufspreis dieses allen Bahn- und den meisten Posthalter, ferner bei den Bahnhof- und andern Buchhandlungen erhältlichen vollständigen Reiseführers beträgt Fr. 2.—. Die vierfarbige Übersichtskarte zum Kursbuch kostet 30 Rp.

Blitzfahrplan. Die Kriegszeit bedingt jedes Semester einschneidende Veränderungen des Eisenbahnverkehrs. Darum wird auch der neue rote „Blitz“ zu den vielen alten Freunden wieder zahlreiche neue gewinnen, ist er doch überaus praktisch angelegt. Die sämtlichen Zug-, Dampfer-, Automobil-, die Bergbahnen und Sportzüge sind dank dem alphabetischen Randregister sofort greifbar. Dazu kommen die Routenkarte und allerlei Hilfstabellen für Fahr-, Gepäck- und Expressposttaxen, Abonnementsbedingungen usw.

„Guide Gassmann“. Das handliche schweizerische Kursbuch, der bekannte „Guide Gassmann“, ist auf den Fahrplanwechsel hin wieder erschienen. Die neue Schrift und deutlicher Druck gestatten eine bessere allgemeine Übersicht und Nachschlagsmöglichkeit der Anschlüsse. Auf ein verblüffend kleines Format konzentriert, enthält es sämtliche Kurse der Bundesbahnen, Nebenbahnen und Schiffsverbindungen der Schweiz. Als Spezialität des „Guide Gassmann“ sei das Spezialregister für die einzelnen Städte und Ortschaften erwähnt, das eine sofortige Orientierung über die direkten Anschlussstellen ermöglicht. Die Ausgabe mit den Spezialregistern für 149 verschiedene Städte und Ortschaften kostet 90 Rp. gebunden, ohne Register 80 Rp., broschiert 70 Rp.

Geschäftliche Mitteilungen

40 Jahre Minimax A.G.

Ein Unternehmen, das mit den Fortschritten in der Entwicklung der Feuerlöschapparate aus engster Verbundenheit, die Minimax A.G., Zürich, kann in diesem Jahre sein 40jähriges Bestehen feiern. Es wurde im Jahre 1902 gegründet, nachdem schon ein Jahr vorher der Minimax-Hausfeuerlöscher erfunden worden war. Unter der Führung ihres nunmehr nahezu ein Vierteljahr-

hundert im Unternehmen tätigen Direktors Th. Lauer hat die Minimax A.G., Zürich, ihr Fabrikationsprogramm ständig erweitert und sich durch die Konstruktion immer leistungsfähigerer Feuerlöschapparate auf dem Gebiete der Brandbekämpfung grosse Verdienste erworben.

Neben den bekannten kegelförmigen Handfeuerlöschern wurden im Laufe der Zeit zahlreiche Spezialgeräte entwickelt, die sich ebenfalls bewährten. Die Minimax-Apparate werden zu 100 Prozent in der Schweiz hergestellt und ihre einzelnen Bestandteile von verschiedenen Spezialindustrien geliefert. Die einfache Handhabung der Apparate, ihre stete Bereitschaft und grosse Löschwirkung sichern ein ausgedehntes Anwendungsgebiet. Sie tragen auch zur rationellen Betriebserhaltung bei, indem sie allzu kostspielige Massnahmen zur Isolierung feuergefährlicher Produktionen überflüssig machen.

„Sem“

Die durch den Krieg bedingten Einschränkungen haben den Lebensmittelhandel in besonders schwere Mitleidschaft gezogen, doch hat die neue Lage einen initiativen Geist und den festen Willen hervorgebracht, zahlreiche Produkte, die bisher aus dem Ausland eingeführt werden mussten, im Lande selbst herzustellen.

Die „Semuse“ in La Chaux-de-Fonds, eine altbekannte Firma, die als Lieferanten von Speiseölen und -fetten, wie auch von Kaffee sich eines guten Rufes erfreut, hat sich jetzt auch auf die Herstellung von Speisewürsten verlegt. Seit einigen Monaten bringt sie ein Ketchup mit Tomaten nach englischem Rezept auf den Markt, welches Produkt dank seiner vorzüglichen Qualität vom Fachmann hochgeschätzt wird. Auch hinsichtlich Geschmack und Farbe hält das Produkt jeden Vergleich mit ausländischen Fabrikaten aus. Das Ketchup „Sem“ wird in Glasverpackung geliefert, und zwar in hübschen und praktischen Originalflacons, die jedem Tisch zur Zierde gereichen. Infolge des gebogenen Flaconals sieht auch die angebrochene Flasche stets sauber und appetitlich aus.

Auf der gleichen Grundlage hinsichtlich Qualität und Eigenart hat die „Semuse“ ein weiteres erstklassiges Produkt geschaffen: die Worcester-Sauce „Sem“, die in jüngster Zeit zum Verkauf gelangt und die in Geschmack und Aroma übertrifft.

Da die beiden Produkte oft in der Küche Verwendung finden, können sie auch in Literflaschen bezogen werden. Die Marke „Sem“ ist während der Mangelwirtschaft entstanden, aber trotzdem handelt es sich nicht um Ersatz-Artikel, sondern um beste schweizerische Qualitätsprodukte von bleibendem Wert.

Die Firma „La Semuse“ in La Chaux-de-Fonds stellt unseren Lesern gerne Gratisproben zur Verfügung, während Warenbestellungen auch alle einschlägigen Lebensmittelgeschäfte entgegennehmen.

Redaktion — Rédaction:

Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

COURVOISIER
COGNAC
THE BRANDY OF NAPOLEON

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

Wir vermitteln für Großbetriebe

Kartoffeln, Äpfel, Birnen
für Lager und Frischgebrauch

RAVASIO & Co., CHUR, Tel. 900

Abzugeben 1 Posten

feine Schweizerweine

unbedingt erste Flaschenqualität:
Fendant - Hermitage - Amigne - Dôle -
Petite-Arvine - Dézaley - Aigle - Neuchâtel,
in Fässern von 600 l.

F. Gilomen, Weinhandlung, Biel, Tel. 2663

Grosses, dekoratives Buffet
geeignet für Restaurant oder Sitzungsraum evtl. ganzes Esszimmer

zu verkaufen

Ferner kleiner Kristall-Leuchter und Originalbilder anerkannter Meister. Photos zur Verfügung. Offerten unter Chiffre O. F. 1603 B. an Orell Füssli-Annoncen, Bern.

SCHINDLER-AUFZÜGE
MOTOREN
GERÄUSCHLOS
ZUVERLÄSSIG
DAUERHAFT

SCHINDLER & Co. LUZERN
AUFZÜGE & ELEKTROMOTORENFABRIK

WASSERSCHADEN

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

schliesst zu vorteilhaften Bedingungen ab

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

Christofle

CHRISTOFLE hat sich durch Erzeugung unerreichter Qualitäten in

versilberten Bestecken und Tafelgeräten

seit über 100 Jahren einen Welt Ruf erworben.

DIE CHRISTOFLE-ZWEIFABRIK IN PESEUX-NEUCHÂTEL
dient Ihren Kunden ausserdem durch Ausführung aller Art

Reparaturen und Wiederversilberungen
des abgenutzten Hotel-Silbers jeder Provenienz, unter ausdrücklicher Garantie und zu mässigsten Preisen.

Verlangen Sie unverbindl. Offerte od. Vertreterbesuch.

A.G. ORFEVRERIE CHRISTOFLE PESEUX (Neuenburg)
Tel. Peesux 61301

Zu kaufen gesucht

Bar-Ausschanktisch (Occasion)

Form: in die Ecke passend. Grösse: 2,70 bis 3,50 m, vorzugsweise halbrund, Kühlmöglichkeit. Ausführliche Offerten, wenn möglich mit Bild, an Fam. Kaufmann, z. Schwanen, Siebnen.

SARDINEN UND THON

Kistenweise auch assortiert an Grossverbraucher. Preisliste verlangen.

L. Cipariso, Zürich, Hofwiesenstrasse 89, Tel. 60094

Zu mieten gesucht von öffentlicher Verwaltung

Hotel od. Pension

mit Schlaf- und Aufenthaltsräumen für ca. 100 Personen. In sich abgeschlossener, alleinstandender Betrieb, nicht über 1000 m. U. Meer, mit Land für Gemüsebau bevorzugt. Offerten unter Chiffre Z. L. 2304 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu mieten oder zu kaufen gesucht

Essgeschirr, Teller, Bestecke etc.

Kücheneinrichtungen

Occasion, wie elektr. Restaurationsherd u. a. Küchengeräte. Offerten mit genauen Angaben unter Chiffre OF 6547 R an Orell Füssli-Annoncen Aarau.

Gesucht

Herr od. Fräulein

zur Führung der

Waren-Kontrollbuchhaltung

Erfordernisse: Allg. Bureau- und Branchenkenntnisse, Deutsch und Französisch in Sprache und Schrift. Offerten mit Angabe der Bedingungen gefl. an R. A. Lüthi, Casino-Restaurant, Bern.

ANTIPHON A.G. ZÜRICH

Schalldichte
Kabinen, Fenster,
Türen und Wände

Hotel-Restaurant der Zentralschweiz sucht in Jahresstelle, tüchtigen

AIDE

od. jüngeren Alleinkoch

Bewerber wollen ihre Offerten einreichen mit Gehaltsansprüchen, Zeugniszeugen u. Photo unter Chiffre H. C. 2278 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Drei fleischlose Tage in der Woche: Dann

Forellen!

Für den Gastwirt interessant, für den Gast nahrhaft und preiswert. Verlangen Sie unsere exakt sortierten Forellen für Kenner. Lebend od. küchenfertig gereinigt für „Blau“ liefert die leistungsfähige Bezugsquelle prompt und zuverlässig jedes Quantum.

Rufen Sie bitte auf: Muri/Aarg. 81166

FORELLENZUCHT MURI A.G.

L'économie de guerre et notre hôtellerie

Une des premières répercussions de la guerre qui débuta en août 1939 fut la cessation immédiate du trafic touristique international et, depuis lors, l'hôtellerie qui, considérée dans son ensemble, vit surtout de la clientèle étrangère fut complètement laissée à elle-même. La première guerre mondiale de 1914 à 1918 avait quand-même apporté à notre pays un certain va et vient, alors qu'aujourd'hui, on peut dire que tous les étrangers sont rentrés dans leurs pays.

C'est au cours du premier hiver de guerre que notre économie de guerre entra en action et aujourd'hui, on peut sans autre déclarer qu'elle a été organisée avec succès. On appela à tous les postes des hommes capables, dévoués, conscients de leurs responsabilités qui en peu de temps mirent sur pied une organisation qui nous a protégés du pire — de la faim — et qui a empêché que nous ne manquions trop tôt de marchandises. Cela aurait été pourtant encore mieux peut-être, si l'on avait davantage fait appel à des hôteliers en tant que spécialistes des ménages collectifs pour occuper de nombreux postes dans les divers offices — ou tout au moins sections — de notre économie de guerre. L'on aurait certainement pu éviter ainsi certaines mesures qui tenaient trop compte des ménages privés et certaines rigueurs inutiles. En comparaison d'autres entreprises de transformation, nous ne recevons en effet que des attributions de denrées rationnées *très faibles*. L'on a, spécialement dans les hôtels auxquels sont annexées certaines exploitations accessoires pour lesquelles l'hôtelier ne reçoit point de coupons de repas, par trop restreint les attributions en sucre, farine, etc. L'hôtellerie qui, à ce qu'on prédit, aura une grande mission économique à remplir après la guerre, croit avoir droit et espère que, même dans les conditions actuelles, l'on tiendra compte de ses besoins vitaux.

L'hôtellerie a toujours été une grande consommatrice. Il n'est donc pas admissible et même erroné de vouloir comparer ses besoins à ceux des ménages privés et de baser ses attributions sur celles de particuliers. Comme les autres entreprises de transformation ou les fabriques, les hôtels sont des entreprises économiques dans lesquelles sont investis des capitaux considérables et qui occupent un personnel dont il faut tenir compte. Le fait que la guerre se prolonge a obligé de rationner de plus en plus les combustibles et à contingerer la lumière et l'énergie électrique. Ce rationnement des combustibles eut aussi pour nous au début ses bons côtés, car la consommation en charbons et en énergie électrique était souvent trop élevée et, dans certaines entreprises, tout à fait disproportionnée. Mais aujourd'hui les attributions ont été tellement réduites dans ce domaine qu'on se demande comment il est encore possible, dans ces conditions, de maintenir une entreprise ouverte. Alors que de nombreuses personnes isolées ou de petites familles expriment le désir de séjourner dans les hôtels pendant les mois d'hiver particulièrement froids, il faudrait pourtant donner à nos entreprises la possibilité d'accueillir ces hôtes stables, puisque cela serait dans l'intérêt même d'économies de combustibles bien comprises.

Il faut absolument que l'hôtellerie se défende contre une opinion qui semble, hélas! de plus en plus être admise en haut-lieu, opinion selon laquelle l'hôtellerie en bloc serait une industrie de luxe à laquelle on peut facilement renoncer, et il est vraiment regrettable que certaines autorités paraissent se rallier avec complaisance à ce point de vue. Il ne faut pourtant pas oublier que des milliers d'existences sont en jeu et qu'il s'agit en définitive d'une question de vie et de mort pour toute l'hôtellerie suisse de qualité. L'hôtellerie représente de grandes valeurs que l'on ne peut simplement abandonner, même sous un régime d'économie de guerre.

Nous reconnaissons volontiers que, jusqu'à ce jour, la plupart des autorités de l'économie de guerre ont été animées des meilleures intentions à notre égard et qu'elles se sont efforcées de tenir compte de nos besoins minima; nous espérons qu'elles continueront à agir ainsi à l'avenir également. Mais nous voulons cependant attirer l'attention sur les dangers d'une trop grande schématisation des besoins des ménages collectifs. Comme il semble que la guerre n'est pas près de finir et même qu'elle durera encore longtemps, il est vraisemblable que les contingents actuels de marchandises de première importance devront encore être adaptés davantage aux nouvelles conditions de nos importations et à l'état de nos réserves. Les calculs qui seront nécessaires en vue d'une nouvelle réglementation des attributions, s'ils sont tous basés sur des conditions d'avant-guerre, n'ont plus aucune valeur. Le rationnement devrait s'adapter dans tous les domaines à la fréquence enregistrée. L'hôtellerie veut aider loyalement à surmonter les difficultés de l'économie de guerre. Elle réplique à faire du trafic illégal et estime qu'il est indigne de tout Suisse et de tout hôtelier d'acheter ses produits au marché noir. Elle veut observer strictement les prescriptions de notre économie de guerre et c'est pourquoi elle s'estime en droit d'intervenir publiquement pour défendre ses revendications professionnelles et représenter ses intérêts essentiels.

L'hôtellerie suisse qui doit être toujours jeune et plus agissante que jamais a dû regarder ailleurs et chercher autour d'elle le moyen de remédier à la diminution de fréquence et du chiffre d'affaires dans le domaine de l'hébergement. Même dans nos stations d'été et d'hiver, il a fallu faire de vastes concessions et ne plus s'en tenir au simple trafic hôtelier, mais il a fallu se préoccuper d'autres possibilités d'affaires. Dans les villages également, d'autres départements ont été annexés aux hôtels, c'est ainsi que la majorité des entreprises urbaines ont de nouveau, comme c'était presque toujours le cas autrefois, un restaurant, ou un dancing, ou un tea room, etc. Pour la plupart des hôtels,

le service des thés a toujours représenté un important chiffre d'affaires. Or maintenant que le trafic international est suspendu, l'hôtellerie qui doit continuer à faire face à ses énormes obligations, doit à tout prix chercher à faire des affaires. Celui qui passivement s'en tient à ses anciennes méthodes d'exploitation doit craindre que son volume d'affaires ne devienne complètement insuffisant. Les temps de guerre sont toujours des époques agissantes. L'hôte d'aujourd'hui veut voir du monde, il aime de plus en plus le mouvement comme on l'a déjà constaté lors de la première guerre mondiale. Or les conditions sont semblables actuellement, même si elles sont un peu plus difficiles. L'hôtellerie suisse doit demeurer intéressante et attractive, aussi bien en ce qui concerne le confort que le service et la cuisine. Un régime d'économie de guerre exige des cuisiniers des dons de création et de souplesse. Comme par le passé, notre cuisine doit être soignée même si elle est moins abondante qu'auparavant. Elle ne doit en aucun cas devenir fade et ennuyeuse, sinon nos clients resteront chez eux.

Il y a encore dans le domaine de la cuisine un nombre immense de problèmes à résoudre pour nos hôteliers. Les denrées nécessaires sont devenues très chères et il faut pour que l'entreprise puisse continuer à commercer, tant, soit dit en passant, l'emploi de ces matières, c'est pour quoi les calculs et contrôles sont devenus une obligation impérieuse.

A l'heure actuelle nous devons supporter un renchérissement de 40% alors que d'un côté nous enregistrons une diminution de fréquence considérable, et que de l'autre les prix d'hôtel subissent une pression constante. A quelques exceptions près, il n'est plus question de couvrir les prix de revient (intérêts y compris), sans parler évidemment d'un rendement minimum une fois les intérêts payés et les amortissements effectués. L'hôtellerie, en tant que grosse consommatrice, a été très touchée du fait que la viande, le lait, le beurre et d'autres produits indigènes ont immédiatement renchéri et continuent à hausser de prix. Un blocage général des prix serait vraiment indiqué. D'autre part, la politique de prix ne peut simplement se baser sur le principe de la couverture des frais, elle dépend aussi dans une large mesure de la loi de l'offre et de la demande. Les organes directeurs de la Société suisse des hôteliers s'efforcent depuis des mois d'aboutir à une réglementation générale obligatoire sur la base de notre règlement des prix, ceci afin d'éviter l'avilissement de nos prix minima. Malheureusement nos bonnes intentions n'ont pas été comprises. Si l'hôtelier sérieux et qui calcule ne peut plus se tirer d'affaire, cela signifie que des milliers d'employés et leurs familles auront à souffrir de ces conditions désastreuses et du chaos qui régnera dans les prix. Il est nullement prescrit que chaque entreprise doit accepter des clients qu'àux prix minima. Mais c'est précisément parce que la fréquence est faible et parce que les hôtes exigent des prix de pension bon marché que les hôtels se trouvent devant un dilemme au sujet de la structure des prix. Avec une politique de prix instable et désordonnée, il n'y a aucune chance d'obtenir le moindre rendement et l'on ne peut faire en sorte que le personnel y trouve son compte. En tel état de choses ne peut être que défavorable à nos employés, car les entreprises ne seront plus en mesure d'octroyer à leurs collaborateurs les salaires qui leur reviennent et que le chef d'exploitation aimerait beaucoup pouvoir leur payer. En outre, tant que les prix demeureront au niveau des prix minima le produit des pourboires sera moins élevé.

Comme, malgré la situation financière extrêmement difficile dans laquelle se trouve l'hôtellerie suisse, nos employés doivent pouvoir compter quand-même sur des revenus minima, divers nouveaux accords ont été conclus cette année avec l'organisation du personnel. Nous pensons surtout à la convention des pourboires et à la convention concernant les salaires des pâtisseries et des cuisiniers. En outre, dans le canton de Berne par exemple, un contrat collectif de travail qui part de la même intention est sur le point d'entrer en vigueur.

Si tous les hôteliers suisses avaient conscience et se rendaient mieux compte de la puissance d'une forte organisation, celle de l'hôtellerie ne présenterait plus les lacunes que l'on constate malheureusement encore aujourd'hui. Il y a encore trop d'outsiders qui veulent vivre leur vie tout en profitant de l'activité de l'association professionnelle. Ils peuvent être considérés comme des parasites de l'hôtellerie. Avec une réglementation des prix obligatoire et des améliorations sociales en faveur du personnel telles que celles que nous venons de mentionner, les charges et les obligations seraient mieux réparties.

Les autorités et les chambres fédérales pourraient encore se creuser la tête en vain et pendant longtemps sur le problème de l'hôtellerie, si l'on ne nous vient en aide sans plus tarder là où c'est possible. Tant que nous ne bénéficierons pas d'une réglementation des prix stricte, comme c'est le cas pour le commerce du lait par exemple, aucune amélioration ne sera possible dans l'hôtellerie. Or ce qui est juste pour les uns ne l'est-il plus pour les autres?

Notre assemblée des délégués de cette année a également décidé d'accorder une attention toute spéciale à la formation professionnelle, c'est-à-dire à notre école professionnelle de Cour-Lausanne. Chacun estime en effet que notre Ecole doit ouvrir ses portes, même si cela devait exiger de nous de nouveaux sacrifices financiers. Il faut absolument s'occuper davantage de la formation professionnelle théorique. Les voies de l'hôtellerie future seront certainement différentes de celles de l'hôtellerie d'hier. C'est de ce fait que l'on tiendra surtout compte en établissant le nouveau programme scolaire et c'est ce principe qui présidera

à notre enseignement lorsque les cours reprendront dans notre institution de Lausanne.

Si l'hôtellerie suisse demeure jeune et reste capable de s'adapter, si elle cherche à revenir aux possibilités d'affaires et de recettes auxquelles elle a renoncé autrefois, si en outre elle sait équilibrer strictement ses recettes et ses dépenses et adopter des méthodes parfaitement commerciales, et si enfin elle se préoccupe efficacement de la bonne formation de jeunes hôteliers, elle tiendra et parviendra sûrement à des temps meilleurs.

H. Schmid.

Utilisation médicale des stations suisses

Il y a plus de 20 ans déjà que la Société suisse des hôteliers fait tous ses efforts pour que le corps médical s'occupe davantage de nos stations d'altitude et de leur possibilités curatives et les recommande dans une plus large mesure au grand public. Mais jusqu'à présent tous nos efforts furent vains et des centaines, des milliers même, de nos concitoyens étaient envoyés aux quatre points cardinaux, dans des stations balnéaires étrangères, au bord de la mer, ou encore et c'est un comble dans des stations d'altitude hors de nos frontières pour récupérer leurs forces.

Il n'est peut-être pas étonnant que précisément en temps de guerre, on entende enfin un autre son de cloche. La climatologie, la balnéologie et tout le corps médical se souviennent tout à coup que notre pays bénéficie de plusieurs sortes de climats qui ont des propriétés dont on devrait mieux tirer parti. Le mérite de ce revirement revient surtout au prof. Dr K. Neergaard de Zurich, qui a étudié à fond la possibilité d'édifier normalement nos stations suisses, nous avons d'ailleurs déjà parlé de ces études dans notre journal. Si nous y revenons, c'est parce que le professeur Neergaard vient de rassembler et de condenser récemment le résultat de ses travaux en un remarquable exposé qui traite cette question de manière approfondie. Cet exposé contient les bases d'un vaste programme national d'édification ou de restauration médicale de nos stations climatiques. Il est évident que ce programme sera exécuté entièrement et au cours de ces prochains jours; il se montre même plutôt pessimiste quant aux perspectives de réalisation. Il a également raison quant il attire l'attention sur certains doutes qui ont été élevés quant à la réalisation pratique de l'un ou l'autre postulat. Il ne serait en effet pas très heureux, ni souhaitable de transformer la Suisse en un immense sanatorium.

Si l'on doit être reconnaissant à une telle personnalité d'avoir bien voulu s'occuper théoriquement de l'ensemble de nos stations, on doit être encore d'autant plus à M. Cottier, directeur de l'Office fédéral des transports, qui a pris cette question en main en vue de trouver une solution pratique. Il a en effet, au cours de l'été convoqué à Berne les représentants d'un certain nombre d'associations intéressées et de personnalités médicales pour discuter l'exposé du professeur Neergaard. Nous sommes extrêmement heureux de cette initiative et nous ne pouvons que l'appuyer entièrement. En agissant ainsi, l'Office fédéral des transports comble un de nos vœux les plus chers, puisque depuis longtemps nous désirions — mais hélas! en vain — que les autorités et le corps médical se préoccupent sérieusement de cette question.

Cette conférence a remporté un réel succès. Les médecins se sont prononcés sans réserve en faveur de l'exposé du prof. Neergaard et l'on peut dire que l'on a fait ainsi un grand pas en avant. Les milieux médicaux sérieux sont en droit d'être enclins à déclarer que nos stations, qu'il s'agisse de stations climatiques d'altitude ou des autres, peuvent rendre les services les plus précieux pour prévenir ou guérir de multiples maladies ou pour consolider notre santé. Toutefois il faut, pour commencer, se livrer à des enquêtes et des recherches médicales précises. Dans ce domaine, des travaux préliminaires ont déjà été faits, à Davos spécialement, mais cela n'est pas encore suffisant pour avoir les bases générales nécessaires pour la mise en valeur des conditions climatiques si favorables dont nous bénéficions.

Un deuxième point d'une grande importance a été soulevé par le représentant des directeurs des départements sanitaires cantonaux. Il ne s'agit en effet pas seulement de réaliser l'édification médicale de nos stations, mais de savoir si les médecins suisses sont disposés à faire une propagande tout à fait générale pour nos stations suisses qu'elles soient au bord de nos grands lacs ou à l'altitude. Nous pouvons en effet affirmer qu'il s'agit là d'une question essentielle qu'il convient de mettre au premier plan des problèmes à résoudre.

Il est évident qu'il faut disposer pour cela de certaines données médicales qui font encore défaut, mais le représentant des directeurs des départements sanitaires cantonaux a raison d'affirmer qu'il ne s'agit plus de gémir en chœur sur la situation critique de l'un ou l'autre de nos groupements professionnels. Un tel sentimentalisme n'est plus de mise aujourd'hui; ce qu'il faut c'est agir et s'armer pour l'avenir.

Le résultat positif de cette conférence fut la désignation d'un comité de médecins chargé d'étudier encore la question et de poser en premier lieu les bases pour les recherches médicales. Ce Comité se réunira dans un proche avenir et délibérera sur ces questions. Le résultat de ses travaux sera discuté lors d'une nouvelle conférence générale. Comme on peut s'en rendre compte, l'Office fédéral des transports a l'intention de préparer un vaste programme national qui se préoccuperait des trois points suivants: rénovation de l'hôtellerie, assainissement et renforcement financier de nos stations et équipement médical de celles-ci. L'hôtellerie ne peut naturellement qu'adhérer et se réjouir d'un tel programme.

Quand la réglementation des pourboires révisée pourra-t-elle être appliquée?

On sait que la réglementation des pourboires révisée d'entente avec l'Union Helvetia n'a pu encore entrer en vigueur du fait que la Société suisse des cafetiers et restaurateurs a recouru contre son application obligatoire. En vue d'aplanir ce différend, l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail a chargé M. Gysler, conseiller national, président de l'Union suisse des arts et métiers, d'essayer d'arriver à un accord, et c'est sous sa présidence que des négociations ont eu lieu récemment à Berne entre la Société suisse des cafetiers et restaurateurs et la Société suisse des hôteliers représentée par le Dr H. Seiler, président central, et le Dr M. Riesen.

On sait aussi que la Société suisse des cafetiers estime qu'elle représente l'industrie hôtelière au même titre que notre Société et elle se prévaut pour cela de ses 4500 membres qui ont des exploitations hôtelières. Par contre, la Société est d'avis que, conformément à ses statuts, la société des cafetiers représente et défend les intérêts des cafetiers et restaurateurs, ce qu'elle fait d'ailleurs depuis plusieurs décennies. Ce n'est que ces dernières années, et plus spécialement depuis que des changements sont intervenus dans la direction de cette société, qu'elle a changé son fusil d'épaule. Toutes les tentatives faites par notre société pour arriver à une entente ont été écartées. Le Dr H. Seiler, président de la Société suisse des hôteliers a même élaboré un projet de convention de collaboration, mais la Société suisse des cafetiers n'a pas daigné entrer en matière à ce sujet. La Société des hôteliers englobe largement la plus grande partie de l'hôtellerie proprement dite. Seules les petites entreprises pour qui, selon l'opinion même de la Société suisse des cafetiers, l'exploitation hôtelière ne constitue qu'un gain accessoire, ne sont pas organisées au sein de notre Société. Etant données les positions adoptées par les deux parties au point de vue des compétences, il n'a pas été possible d'arriver à une entente à ce sujet au cours de la séance de Berne.

Mais il n'y a pas que des questions de principe qui opposent les deux sociétés, elles ne sont pas d'ailleurs non plus sur certains points de vue de la réglementation des pourboires. La Société des cafetiers estime que des taux de pourcentage plus élevés que ceux qui sont appliqués maintenant sont inacceptables pour les petites entreprises qui hébergent surtout des passants. Il en est de même des salaires de base qui ont été convenus. Notre Société insiste par contre sur la nécessité qu'il y a de fournir des revenus plus élevés aux employés d'hôtel, si l'on ne veut pas que les grosses maisons aient un avantage de la profession. Elle a également fait valoir que la nouvelle réglementation des pourboires s'applique principalement à l'hôtellerie proprement dite, et non aux petites entreprises représentées par la Société suisse des cafetiers. En fait, jusqu'à présent, il n'y avait que 3500 entreprises environ qui étaient soumises à la réglementation des pourboires et plus de la moitié de ces exploitations, appartenant à la Société des cafetiers et affiliées à notre Société. Les multiples petites exploitations, pour autant même qu'elles soient organisées sous la bannière de la Société des cafetiers, ne sont pas soumises à la réglementation des pourboires.

L'attitude de la Société des cafetiers au sujet du champ d'application de cette réglementation fut extraordinaire. D'accord avec l'Union Helvetia nous avions proposé que seules les exploitations ayant plus de 4 lits soient soumises à cette réglementation. Dans sa requête, la Société des cafetiers demanda par contre expressément que toutes les entreprises de moins de 10 lits soient exemptées. D'après nos estimations, il serait resté de 2500 à 3000 entreprises auxquelles la réglementation aurait été applicable et, malgré certaines réserves, l'on aurait quand même pu discuter sur ce point. Mais brusquement, au cours des négociations, la Société des cafetiers fit valoir que la réglementation des pourboires devait s'appliquer à toutes les entreprises hôtelières de notre pays. En d'autres termes, la Société des cafetiers veut maintenant, et cela pour des raisons que l'on devine aisément, que des milliers d'entreprises accessoires soient soumises à la réglementation des pourboires. Il est évident qu'une telle solution est pratiquement irréalisable.

Le président, M. le conseiller national Gysler, va maintenant prendre contact avec l'Union Helvetia pour voir s'il n'existe pas de moyen amiable de lever les différences de point de vue relatives à cette réglementation, afin que celle-ci puisse entrer en vigueur le plus rapidement possible. M. Gysler a droit à tous nos remerciements pour la peine qu'il se donne en vue d'aboutir à un résultat concret et pour la largeur de vue et l'objectivité avec laquelle il a pris en main cette délicate question.

Le mouvement hôtelier en juillet 1942

Etant données les conditions actuelles, la saison hôtelière d'été n'avait guère défavorablement débuté au mois de juin, et l'on pouvait espérer que, au mois de juillet aussi, l'affluence des hôtes serait plus grande que celle enregistrée un an auparavant. Effectivement, nos établissements hôteliers ont annoncé à la statistique un nombre global de 339 000 arrivées, c'est-à-dire de 4 pour cent supérieur à celui de juillet 1941, ainsi qu'un total de 1 656 000 nuitées, représentant aussi une augmentation d'environ 5 pour cent.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées		Nuitées	
	Juillet 1941	Juillet 1942	Juillet 1941	Juillet 1942
Suisse.....	313 241	326 471	1 440 071	1 491 693
Etranger..	12 030	12 798	138 126	164 189
Total	325 271	339 269	1 578 197	1 655 882

Malgré cet accroissement, le nombre des nuitées n'en reste pas moins d'un huitième — et celui des arrivées même de près d'un quart — inférieur encore au niveau le plus bas qui avait été atteint pendant la crise d'avant-guerre, en 1936. Cette régression inégale des arrivées et des nuitées montre bien la modification que la guerre a apportée dans la structure même du tourisme en Suisse. En effet, la clientèle suisse ne dispose en général pas du temps nécessaire pour faire de longs séjours tandis que la clientèle étrangère est actuellement constituée soit d'hôtes permanents, soit de malades qui font des séjours de convalescence. Ces derniers se concentrent principalement sur les stations de Davos, Leysin et Arosa et Montana. Dans les régions non touristiques la diminution du nombre de nuitées de la clientèle étrangère est même de 16 pour cent. Le mouvement touristique avec ses 326 000 arrivées et ses 1 492 000 nuitées atteint un nouveau record. Mais la faible augmentation enregistrée sur le mois de juin montre que l'on tend vers une limite à moins que des causes inattendues comme la suppression de la vente de la viande pendant 15 jours n'ait engagé notre population à différer ses vacances.

L'on avait cru en général dans nos stations de tourisme pouvoir compter sur un plus grand nombre d'hôtes que l'année dernière à la même époque. Cet espoir s'est spécialement réalisé pour des stations telles que Zermatt et Pontresina, alors que des stations comme Bex, Grindelwald, Murren, Löche-les-Bains ont maintenu leur taux d'occupation.

Dans l'ensemble du pays, toutefois, l'on a tenu compte de la diminution du mouvement touristique général par le fait qu'il y a plus de 100 entreprises hôtelières de moins qu'au même mois de l'année dernière. Cela représente en tout plus de 2000 lits, qui ont encore suspendu leur exploitation au mois de juillet cette année. Dans les établissements hôteliers en exploitation, 35,7 lits pour cent ont été occupés, en moyenne, contre 33,4 l'année passée. Par rapport à la totalité des lits pour hôtes, recensés dans tous les établissements hôteliers, le taux d'occupation s'est un peu amélioré, de 26,3 à 28,2 pour cent.

A l'exception de la Suisse centrale, qui avait bénéficié l'année passée des nombreux voyages entrepris à l'occasion des fêtes commémoratives de la fondation de la Confédération, et qui a de ce fait enregistré une proportion de nuitées inférieure de 13 pour cent à celles de juillet 1941, toutes les régions de tourisme du pays ont été plus fréquentées, en juillet, que l'année dernière au même mois. Dans l'Oberland bernois, qui n'a pas enregistré tout à fait autant d'arrivées qu'au mois de juillet 1941, l'augmentation du nombre des « nuitées », de 2 pour cent seulement, fut la plus faible.

L'accroissement le plus fort des nuitées a été enregistré dans les Alpes vaudoises, avec 23 pour cent d'augmentation au regard de juillet 1941, mais celle-ci s'est limitée pour ainsi dire uniquement à la station climatique de Leysin, de même que celle de 8 pour cent des nuitées, dans les Grisons, provenait essentiellement du plus grand nombre de malades en séjour à Arosa et Davos.

La région voisine du lac Léman, en revanche a été généralement très fréquentée (14 pour cent d'accroissement des nuitées); dans cette région, Genève a exercé une importante force d'attraction par ses festivités du deuxième millénaire, enregistra à cette occasion un nombre d'hôtes suisses de 52 pour cent plus élevé qu'un an auparavant. Le grand nombre des stations valaisannes de villégiature ont accusé un accroissement réjouissant d'affluence de leurs hôtes, de telle sorte

que toute cette région du Valais accuse une augmentation de 10 pour cent du nombre des nuitées. Celle de 11 pour cent des nuitées enregistrées dans le canton du Tessin s'est concentrée sur les stations de Lugano et Locarno, dont les nuitées se sont accrues d'un cinquième et d'un sixième.

Les villes de Bâle, Berne et Zurich ont accusé une affluence plus grande que l'année dernière au même mois, la ville fédérale occupe ici la première place avec un taux d'occupation de tous les lits recensés de 53 pour cent; à Zurich ce taux fut de 35 pour cent et à Bâle de 17 pour cent seulement.

De nos sections

Première séance d'automne du Syndicat des Hôteliers de Genève

Après la traditionnelle pause de l'été, le Syndicat des Hôteliers de Genève a tenu, le 25 septembre, sa première assemblée d'automne. Le président, M. F. Cottier, après avoir salué avec satisfaction la nombreuse assistance, fait un rapport circonstancié sur la saison écoulée.

A juger d'après les chiffres fournis par la statistique officielle du tourisme, le nombre des arrivées et des nuitées a été, cette année, sensiblement supérieur aux deux années précédentes. Ce fait réjouissant est dû aux fêtes organisées à l'occasion du 2ème millénaire de Genève qui ont attiré un nombre considérable de Confédérés dans notre ville. Le Gouvernement du canton, le Conseil administratif de la ville et l'Office du tourisme de Genève ont généreusement donné leurs appuis moraux et financiers à ces magnifiques manifestations. Notre Syndicat a, pour sa part, participé largement à la publicité faite dans ce but, et s'est mis à disposition des autorités et des organisateurs pour faciliter, en particulier, le travail des commissions de logement, des nombreux congrès tenus dans notre ville.

A noter encore que les journées de plus forte affluence ont été celles pour lesquelles les Chemins de fer fédéraux ont accordé les retours gratuits. Ceci prouve une fois de plus que le problème du tourisme à Genève reste un problème de tarif C.F.P. dont la solution conditionnera, tant que durera la guerre, le développement touristique de notre ville et de notre canton.

Le Syndicat a également fait usage, pour la première fois, du droit de recours que lui confère l'arrêté du Conseil fédéral du 10/12/41 à propos de l'ouverture de nouveaux hôtels-pensions à Genève. Nous attendons avec confiance la décision de l'autorité compétente.

Ensuite, et après avoir voté un certain nombre de subventions diverses, dont une de Fr. 1000.— en faveur de l'Office suisse du tourisme, l'assemblée a eu le privilège d'entendre un rapport de M. Perret, chef du Département « hôtels » à l'Office cantonal genevois pour l'économie de guerre. Dans un exposé clair et précis, M. Perret a analysé les traits fondamentaux des nouvelles prescriptions de rationnement des denrées alimentaires pour les ménages collectifs. La nouvelle formule F 3 a, en particulier, créée pour les besoins de nos entreprises, a été examinée et commentée dans tous les détails. Un service spécial a été instauré en liaison avec l'Office cantonal pour permettre la liquidation rapide des décomptes et des commandes de coupons de ravitaillement. En outre, une « Commission de ravitaillement », composée de MM. Armléder, Leppin et Pally, traitera dorénavant toutes les questions en liaison avec l'office

compétent et facilitera ainsi la tâche aussi bien des hôtels que celle des organes de l'économie de guerre.

Une intéressante discussion a suivi, au cours de laquelle les hôteliers ont posé de nombreuses questions et émis des vœux divers dont il sera tenu compte à l'avenir.

Enfin, le Syndicat des Hôteliers s'est occupé des démarches entreprises par la direction de l'Office fédéral des transports en collaboration avec le Dr A. Meili, conseiller national, auprès du Conseil d'Etat du canton de Genève en vue d'étudier les possibilités d'assainissement et de réfection des entreprises hôtelières de Genève.

Cette intéressante séance à laquelle assistait la presque totalité des membres de notre Société, témoigne de l'activité, de la belle vitalité et de la cohésion des membres du Syndicat des Hôteliers de Genève.

Divers

Extension de l'obligation de participer à la culture des champs

Le département fédéral de l'économie publique a pris récemment des dispositions en vue d'étendre, pour la population non agricole, l'obligation de participer à la culture des champs. Elle a dans ce but publié des prescriptions spéciales qui touchent surtout les entreprises commerciales et économiques et qui s'appliqueront par conséquent également à un certain nombre d'hôtels. En effet, les entreprises qui emploient constamment plus de 50 ouvriers ou employés sont astreintes à coopérer activement à l'extension des cultures.

Cette coopération peut se faire de la façon suivante: 1. L'entreprise pourvoira à ses propres cultures. 2. Elle pourra conclure un contrat avec une exploitation agricole qui voudrait, avec la collaboration active de l'entreprise astreinte à ces prescriptions, procéder à une extension supplémentaire de ses cultures. 3. Elle pourra participer à des cultures communes organisées par les autorités, par des corporations de droit public ou par des organisations économiques.

Chaque entreprise assujettie à l'obligation de cultiver 2 ares par employé qu'elle occupe. Elle n'a pas à tenir compte des cultures privées du personnel de l'entreprise pour autant qu'elle n'y participe pas et pour autant qu'elle puisse se procurer des terres cultivables.

Les cantons sont chargés de publier des instructions et de fixer les modalités de cet assujettissement des entreprises à la participation des cultures. Si les entreprises assujetties ne disposent pas de terres cultivables et que celles-ci ne leur sont pas procurées par leur commune, elles doivent s'adresser à l'Office cantonal pour la culture des champs. Si, par suite de manque de terrain, des entreprises ne peuvent remplir cette obligation, elles devront verser à la caisse de compensation pour les fermages une contribution qui s'élèvera au maximum à fr. 600.— par hectare.

En réponse à une question qui lui a été posée, la section de la production agricole et de l'économie domestique de l'Office de guerre pour l'alimentation nous informe que les entreprises saisonnières sont également soumises à cette obligation pour autant qu'elles occupent plus de 50 personnes en moyenne par an. Ainsi une exploitation qui occupe 75 employés mais qui ne travaille que 6 mois par an n'est pas assujettie, alors que ces

prescriptions s'appliqueront à une maison qui ne travaillerait que pendant 3 mois mais qui occuperait pendant ce temps 250 employés par exemple, car la section estime que ce chiffre représente une moyenne de plus de 50 employés par an. Dans des cas d'espèce, l'Office cantonal pour la culture des champs examinera les conditions spéciales de chaque exploitation et décidera si et dans quelle mesure elle est astreinte à participer à l'extension des cultures. Nous recommandons donc à tous nos membres qui, d'après l'état de leur personnel, seraient soumis à cette obligation, de se mettre sans retard en rapport avec l'Office cantonal pour la culture des champs. En ce qui concerne l'exemption de cette obligation par un versement compensatoire, il convient de remarquer que, pour certaines entreprises, cette solution sera plus avantageuse que si elles devaient financer elles-mêmes leurs propres plantations.

Société médicale de la Suisse romande et les stations balnéaires

Il y a un mois environ, s'est réunie, à Loèche-les-Bains, la 7ème assemblée de la Société médicale de la Suisse romande. Renvoyée depuis trois ans à la suite des circonstances, cette assemblée a obtenu un grand succès, puisque plus de deux cents personnes y participèrent; elle avait été organisée par M. Girardet, délégué-administrateur des chemins de fer et des hôtels de Loèche-les-Bains.

L'intérêt qu'on porte à la thérapeutique balnéaire n'est pas récent puisque Paracelse, en 1476, en avait déjà loué les vertus, celles de Loèche en particulier, ainsi que le rappelle M. Maurice Lugeon, professeur à l'Université de Lausanne, dans un remarquable exposé qu'il fit, sur l'origine des sources thermales et sur les problèmes géologiques qu'elles posent.

Il appartient en outre à M. Vanotti, professeur de polyclinique à l'Université de Lausanne, de faire un exposé captivant sur l'importance de la balnéologie et sur la nécessité pour les médecins de choisir scrupuleusement entre nos quelques deux cents stations balnéaires, l'eau et le traitement qui conviennent à chaque cas.

La suppression du pourboire en France

Les journaux de la Zone occupée ont annoncé que l'Association française des hôteliers et restaurateurs avait l'intention de supprimer complètement le pourboire dans les hôtels, restaurants et cafés de France à partir de ce mois. Le pourboire devrait être remplacé par un autre système de rémunération ainsi que par un pourcent fixe porté sur les factures et réparti équitablement entre les employés. La presse insiste sur le fait que le pourboire est supprimé depuis longtemps dans des pays tels que l'Allemagne, l'Italie, la Hongrie où le tourisme est bien organisé.

Il est certain que le public accueillerait avec satisfaction une telle innovation mais, par contre, selon certaines interviews qui ont été faites, les avis des employés sont très partagés.

Nouvelles personnalités

Mariage

Nous avons le plaisir d'apprendre la nouvelle du prochain mariage de M. Jean Hossli, directeur, de l'Hôtel du Château à Vevey, avec Mademoiselle Elsie Glassbrenner. Nous félicitons les futurs époux de trouver ici l'expression de nos meilleurs vœux de bonheur.

Wir offerieren 1 Posten

feine franz. Flaschenweine

Baoujols - Fleurie - Moulin-à-vent - Pomard - Beaune - Mercurey etc. in Pièces von ca. 220 l Inhalt Einzelne Pièces oder ganze Partien.

VINS HENRY BOILLOT, BIENNE, Tel. 26 63

Initiativer Tea-Room- und Restaurations-Fachmann mit Fähigkeitsausweis, vers. in Küche, Service, Bureau, in den 30er Jahren, 3 Hauptspr. sprech., sucht Stelle als

Chef de service od. Stütze des Patrons evtl. Einheirat

Prima Referenzen. Offerten unter Chiffre M. A. 2305 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 den Reception-, Dolmetscherdienst, individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GEDEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Trotz Kohlenmangel ein warmes Haus

In unserem Generator verheizen Sie auf nachweisbar rationellste Weise, bei 8—15stündiger Brenndauer, Scheiterholz, Reisigwellen, Abfallholz, Sägemehl und Torf etc. ohne die geringste Verteuerung oder Verrussung des Heizkessels. — Unverbindliche Beratung und Offertstellung durch die Erstellerrfirma

JUL. RÜEGG, ING., PFAFFIKON (ZCH) TELEPHON 975.161

Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften

Wir suchen in Hotelbetrieb eine tüchtige, selbständige

Maschinenwäscherin

die fähig ist, einer grossen Wäscherei vorzustehen. Jahrestelle. Bewerberinnen mit guten Zeugnissen wollen sich melden an das Hauptbüro des Zürcher Frauenvereins für alkoholfreie Wirtschaften, Gönzstrasse 21, Zürich 2.

J'achète

DRAPS

usagés, en parfait état (min. 1,60 m x 2,40 m).

A. G. Z. Limmplatz 6, Zürich

Seidendamast-Steppdecken

Wollfüllung, punktfrei, per Paar, Fr. 55.— Muster verlangen. M. Müller, Bettwaren, Glarus.

Wer verkauft Occasion

Wolldecken Geschirr Glaswaren Silber echte Teppiche und moderne Einzel - Möbel!

Alles nur gut erhaltene Ware.

Händler verboten!

Offerten unter Chiffre D. H. 2296 an die Schweizer Hotel-Revue Basel 2.

Wir liefern zuverlässig und prompt aus unseren reinen Quellwassern feinschmeckende

lebende küchenfertige Portions-Forellen

garantiert schön blau werdend, sehr zeisparend, in jeder gewünschten Grösse von 140-350 g in str. Verpackung. Mit köstlicher Empfehlung

A. Gropp A.-G., Forellenzuchten Brunnen, Tel. 80

Wir suchen für unsern (Sommer-)

Küchenchef

junger, strebsamer, anpassungsfähiger Mann, passendes Winterengagement

Offerten unter Chiffre K. A. 2303 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ketchup

Mit feinsten Gewürzen aromatisiertes Tomatenpräparat für Grilladen, Braten, kaltes Fleisch, Pasteten, Saucen, Hors-d'oeuvres, Thon etc. Lieferung in hübschen, praktischen Flacons für den Gaststisch oder in Literflaschen.

PREISE:

Fr. 3.57 per Flacon von 400 gr.
Fr. 2.36 per Flacon von 200 gr.

10% Rabatt für Hotels und Restaurants bei Abnahme von 6 oder 12 Flacons. (Leere Flacons werden zu 30 Rp. und 20 Rp. per Stück zurückgenommen).

Fr. 6.25 per Liter in Sendungen von 2, 3 und 6 Flaschen, franko.

Fabrikant:

LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

Hier ausschneiden und einsenden!

Zustellung von Mustern

An die „Semeuse“

La Chaux-de-Fonds

Der Unterzeichnete ersucht um kostenlose Zustellung von je einem Muster von Ketchup und Worcester Sauce

Name: _____

Adresse: _____

Hier ausschneiden und einsenden!

Worcester-Sauce

Englische Sauce nach Original-Rezept in der Schweiz hergestellt. - In hübschen, praktischen Flacons für den Gaststisch oder in Literflaschen.

PREISE:

Fr. 2.91 per Flacon von 200 gr.
(10% Rabatt für Hotels und Restaurants bei Abnahme von 6 und 12 Flacons). Leere Flacons werden zu 20 Rp. per Stück zurückgenommen.

Fr. 7.70 per Liter in Sendungen von 2, 3 und 6 Liter, franko.

Fabrikant:

LA SEMEUSE - LA CHAUX-DE-FONDS

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel N° 41

Offene Stellen - Emplois vacants

Für / Mitglieder Nichtmitglieder
Chiffre-Inserate 40 20
bis zu 4 Zeilen Spesen extra Mit Unter Chiffre
werden berechnet berechnet Adresse Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 5.— Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.— Fr. 4.— Fr. 4.50
Mehrzellige werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag be-
rechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

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

Barmaid. Zur Führung einer Bar wird selbständige, ehrliche Bar-Maid per sofort gesucht. Offerten mit Bild und Zeugnis-
kopien an Postfach 753, St. Gallen. (949)
Generalgouvernante od. Hausbesitzerin. 38—39 Jahre alt, nur ganz tüchtig, mit Bureauarbeiten vertraut, gesucht. Offerten unter Chiffre 1670
Gesucht in Erstklasshotel der Ostschweiz: Demüthel in Jahres-
stelle, sowie ein Kellnerlehrling. Chiffre 1668
Gesucht in mittleren Jahresbetrieb am Genfersee: tüchtige
Serviertochter, evtl. Antingerin, gut französisch sprechend.
ferner Saalheizerin, Bureaubesitzerin, Mithilfe im Saalser-
vice. Auf 15. November. Küchen-Hausbursche. Chiffre 1672
Gesucht in guten Landgasthof mit Metzgerei für sofort entwer-
den. Hilfskochen oder gutes Küchenmädchen, das Interesse hat,
auch an nebenbei zu einer Jahresstelle, Hausbursche, gut
Lohn. Offerten an Hotel Bären, Langenbruck (Bld.). (1669)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

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

9234 Hausbursche, einfache Tochter für Zimmer und Service,
sofort, Karlsruhe 40 Betten, Zentral Schweiz.
9237 Jüngere Serviertochter, jüngere Köchin (z. weiteren Aus-
bildung), 1. Nov., Hotel 40 Betten, B. O.
9244 Köchin, Küchenmädchen, Mitte Okt., Hotel 30 Betten, Baden, Aargau.
9246 Wälscherin, Küchenmädchen, Hausmädchen, Lingerie-
mädchen (Könnin im Bügel), Barmaid, Winteraison, erstkl.
Hotel, Davos.
9255 Köchin, sofort, Hotel 80 Betten, Thun, Bern.
9258 Buffettochter, sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
9261 Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
9263 Lingerie-Gouvernante, best-empfohlene, mit Praxis in
Grossbetrieben, n. Überleink., erstkl. Hotel, Genfersee.
9264 Tochter für Zimmer und Service, sofort, Hotel 40 Betten,
Zentral Schweiz.
9265 Commis de rang, sprachk., 2. routinierte Restauranttochter,
sofort, erstkl. Rest., Bern.

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über
meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser
Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich.
Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle
Dienste leisten, und zwar jahrelang. Ich liefere trotz
Kriegsqualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Besun-
gungen sind eine ausserordentlich günstige, so dass jeder In-
teressante eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können
den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden
und praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.
JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT
SCHÖNENWERD Telefon 31373

In der Zentralschweiz, altbekanntes, sehr gut frequent.
HOTEL mit Bar und Restaurant
Jahresbetrieb, sofort zu verkaufen
Für Fachleute nachweisbar prima Existenz. Nur kapital-
kräftige Interessenten wollen ernsthaft. Chiffre
H. R. 2312 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Welches Hotel od. Pension hätte Interesse
für einen prachtvollen
Kristall-Leuchter
Höhe und Durchm. 110 cm,
sowie für einen vorzüglichen, wie neu erhaltenen
Konzert-Flügel
in Gegenrechnung für Pension
(Sommer) für ein schon älteres Ehepaar. — Anfragen
unter „LEUCHTER“, Postrestant, Hauptbahnhof Zürich.

Gesucht per sofort jüngere
Buffettochter
in erstklassiges Restaurant nach Zürich. Deutsch u. Fran-
zösisch bedienend; ferner eine
Serviertochter-Volontärin
welche Gelegenheit hat, sich im feinen Restaurant- und
Tea-Room-Service auszubilden. — Offerten mit Zeugnis-
kopien und Photo unter Chiffre Z. R. 2311 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Erstklasshotel in Zürich sucht per sofort in Jahres-
stellen
tüchtiges Zimmermädchen
Portier
Sprachkundige Bewerber wollen Offerte mit
Bild und Zeugnis kopien einreichen. Chiffre
E.H. 2309 an die Schweiz. Hotel-Revue, Basel 2.

Offenmädchen, gut aussehend, in Stadt-Restaurant gesucht,
zur Mithilfe am Buffet. Offerten mit Zeugnisabschriften, Alters-
angabe und Lohnansprüchen unter Chiffre 1671

Stellengesuche - Demandes de Places
Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.
Schweiz Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen) Fr. 3.— Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung Fr. 2.— Fr. 3.—
Postmarken an Zahlungsstätt nicht angenommen. Voraus-
zahlung erforderlich. — Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz
an Postfachbureau V. Konto 85. Ausland per Mandat.
Nachstellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen.
Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Bureaubesitzerin. Tochter, gebild., 28 Jahre alt, sprachkun-
dig, welche einen Handelskurs absolviert hat, sucht Stelle als
Bureaubesitzerin in Hotel. Chiffre 967
Sekretärin-Volontärin. Geschäftstochter, mit Hotelfach-Schul-
bildung, deutsch, italienisch sprechend, Steno-Daktylo,
sucht per sofort Stelle in gutes Hotel. Offerten erbeten an Maria
Mannhart, Metzgerei, Telefon 832 11, Flums, Kt. St. Gallen. (990)
Tochter, junge, sucht Stelle als Bureaubesitzerin. Jahresbetrieb
bevorzugt. Offerten unter Chiffre 985

Salle & Restaurant

Apprenti sommelier, 18½ ans, ayant terminé apprentissage de
cuisinier, cherche place, avec contrat d'apprentissage pour
tout de suite, de préférence en Suisse allemand. Parle couram-
ment l'allemand. Offres à Lefebvre, O.C.T. Caroline 7 bis, Lausanne.
(990)
Barmaid, jung, tüchtig, sprachkundig, sucht passendes Er-
gagement. Chiffre 977

9287 Anfangs-Serviertochter, gut präsent., Anfangs-Zimmer-
mädchen, Mitte Okt., Hotel 50 Betten, Grb.
9288 Köchin, Anfangs-Zimmermädchen, sofort, Hotel 60 Betten,
Thun, Thurgau.
9273 Tüchtige Tochter für Buffet und Service, sofort, mittl. Hotel,
Interlaken.
9280 Officebursche, sofort, Grossrestaurant, Basel.
9282 Jüngere, tüchtige Koch, Fr. 200.—, Jahresstelle, Hotel
20 Betten, Aargau.
9288 Gouvernante d'économat-cafétière, sachant le français,
Büro de suite, connaissant le service de restaurant, à convenir,
hôtel 70 lits, lac Léman.
9290 Jüngere Serviertochter, mittl. Hotel, Meiringen.
9291 Barmaid, mittl. Hotel, Olten.
9292 Zimmermädchen, service, 22—28jährig, Hotel 50 Betten,
Kt. Sol.
9293 Portier de nuit, femme de chambre, sachant les langues,
20 oct., hôtel 100 lits, lac Léman.
9299 Saaltochter, ital. sprechend, Portier-Hausbursche, Hotel
50 Betten, Tessin.
9307 Office-Hausbursche, sofort, mittl. Hotel, Engelberg.
9309 Alleinportier (Aush. 1 Monat), sofort, Hotel 30 Betten,
Badeort, Aarg.
9309 Allein-Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Ostaad.
9310 Chasseur, sofort, mittl. Hotel, Passantenhotel, Basel.
9312 Alleinportier, Küchenbursche, sofort, Kt. Hotel, St. Gallen.
9320 Restaurant-Tochter, Hausbursche, sofort, Hotel 30 Betten,
Zentralschweiz.
9322 Tüchtige Restauranttochter, gut präsent., Kennn. im Mixen,
Winteraison, Hotel 70 Betten, Grb.
9326 Jüngere Aide de cuisine, sofort, Hotel 60 Betten, franz.
Schweiz.
9327 Küchenmädchen (Küchenbursche), sofort, Hotel 40 Betten,
Zentralschweiz.
9329 Zimmermädchen, Officemädchen, Officebursche, sofort,
mittl. Hotel, Passantenhotel, St. Gallen.
9331 Küchenbursche-Casseroier, sofort, mittl. Hotel, Thun.
9335 Buffettochter, sofort, Bahnhof-Buffet, Zentralschweiz.
9338 2 Jüngere Chefs de rang, 2 Commis de rang, jahresstellen,
Gross-Restaurant, Zürich.

Barmaid, im Fach äusserst gewandt, 4 Hauptsprachen, grosse
sympathische Erscheinung, sucht für die Winteraison Stelle
in gute Hotel-Bar. Offerten erbeten unter Chiffre 978
Bursche, jung, franz. und deutsch sprechend, sucht Stelle
als Kellnerbursche in Hotel, oder als Bar-Commis. Offerten
an J. Caderas, Sihlfeldstr. 122, Zürich IV. (987)
Fille de salle, première, sachant 3 langues, cherche place pour
restaurant ou première dans hôtel moyen à Lausanne. Offres
sous Chiffre E. B. 444, poste restante, Montreux. (989)
Obersaaltochter, jüngere, tüchtig im Saal- und Restaurant-
service, mizkundig, 4 Sprachen, sucht Saison- oder Jahres-
engagement. Offerten unter Chiffre 963
Obersaaltochter, gut präsentierend, 4 Sprachen, tüchtig in
Saal und Restaurant, mit sehr guten Referenzen, sucht
Winterengagement. Chiffre 969
Saalkocher, jung, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutem
Haus. Offerten unter Chiffre 968
Serviertochter sucht Stelle in Saal- oder Restaurantbetrieb.
Zeugnisse zu Diensten. Chiffre 970

Cuisine & Office

Aide de cuisine, tüchtig, sparsam, in ungekündigter Stellung,
sucht Posten für die Winteraison. Chiffre 980
Aidekoch, älterer, mit sehr guten Zeugnissen, sparsam, wünscht
Stelle für sofort oder später; bescheidene Ansprüche. Off.
an J. Caderas, Sihlfeldstr. 122, Zürich IV. Chiffre 972
Casseroier, Argentinier, vom Fach, 40jährig, sucht Stelle auf
28. Okt. Basel oder Bern bevorzugt. Offerten an H. Jäger,
Berthaus, Langenbruck. (983)
Cuisinier, qui connaît bien les entrées et la pâtisserie, cherche
place de saison ou à l'année. Chiffre 991
Koch, jung, tüchtig, in allen Teilen des Berufes gut bewan-
delt, sich der zeitgemässen Küche gut angepasst, sucht
Stelle in Jahres- oder Saisonbetrieb. Offerten erbeten unter
Chiffre 979
Köchin, aus der Lehre, deutsch und französisch sprechend,
sucht Stelle auf 3. November zur weiteren Ausbildung.
Offerten mit Lohnangabe unter Chiffre 971

Etage & Lingerie

Glättern-Lingerie oder Alleinglättern, tüchtig, sucht passende
Jahresstelle in Pensionat, Spital oder Hotel. Chiffre 993
9342 Alleinköch, 16. Okt., kl. Hotel, Baselstadt.
9343 Allein-Saaltochter, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin.
9345 Bureau-Volontärin, Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten,
franz. Schweiz.
9348 Zimmermädchen, sprachk., Jahresstelle, 15. Okt., mittl. Hotel,
Biel.
9349 Serviertochter (Mith. im Haushalt), jüngere Köchin (evtl. An-
fängerin), Küchenmädchen, n. Überleink., Hotel 30 Betten,
Zentralschweiz.
9351 Chef de partie (Wehrmannsacker), sofort, erstkl. Hotel, Bern.
9353 Alleinköch (Ablösung fr. 1 Monat), 1. Nov., mittl. Pas-
santenhotel, Bern.
9354 Obersaaltochter, n. Überleink., Hotel 60 Betten, Wallis.
9356 Tüchtige Lingerie, El-Portier, Jahresstellen sofort, mittl.
Passantenhotel, Bern.
9360 Küchenmädchen, n. Überleink., mittl. Hotel, Basel.
9361 Commis de cuisine, Fr. 130.—, sofort, mittl. Passantenhotel,
Basel.
9362 General-Gouvernante (Etagen und Economat), sofort,
Jahresstelle, mittl. Passantenhotel, Solothurn.
9363 Buffettochter, Officemädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Kt.
Neuchâtel.
9365 Pâtissier, El-Portier, Wälscherin, 15. Okt., erstkl. Hotel,
Locarno.
9368 Küchenbursche, jg., Officemädchen, Saaltochter, Zimmer-
mädchen, n. Überleink., Hotel 50 Betten, Simmental.
9372 Zimmermädchen, Lingeriemädchen (mit Hotelpraxis), mittl.
Hotel, Davos.
9374 Tüchtiges Allein-Zimmermädchen, n. Überleink., mittl.
Hotel, Arosa.
9375 Tüchtige Obersaaltochter, Hotel 80 Betten, B. O.
9376 Haus-Küchenmädchen, 1. Nov., kl. Passantenhotel, Aarau.
9377 Hülfs-Kaffee-Köchin, Schenk-Officebursche, Bufeldame, n.
Überleink., mittl. Hotel, Interlaken.
9380 Tüchtige Saaltochter, Sekretärin (Journal und Kontrolle),
Winteraison, erstkl. Hotel, B. O.
9382 Zimmermädchen, mittl. Hotel, Genf.
9384 Zimmermädchen, Küchenmädchen, Winteraison, Hotel
40 Betten, Grb.

Lingerie, Gouvernante d'étage, parlant allemand et français,
cherche place à Lausanne dans hôtel moyen. Entrée à con-
venir. Offres sous Chiffre J. B. 575, poste restante, Montreux. (988)
Zimmermädchen, tüchtiges, sucht Stelle für die Winteraison
in oder in Passantenhotel. Chiffre 981
Zimmermädchen, tüchtiges, mit guten Zeugnissen, sucht Jahres-
oder Saisonstelle in gutes Haus mit frühem Eintritt. Chiffre 986
Zimmermädchen, tüchtig, mit guten Zeugnissen, sucht auf
15. Okt. oder früher Stelle in gutgehendes Haus (auch
Aushilfe) oder Winteraison. Offerten erbeten an M. F. 816, haupt-
postlagernd, Luzern. (992)

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, zuverlässig, ordnungsliebend, arbeitsfreudig, mit
solidem, freundlichem Charakter, sucht gute, dankbare
Jahresstelle auf 15. Okt. oder nach Überleinkunft. Gef. Offerten
mit Lohnangabe erbeten unter Chiffre 973
Alleinportier, sprachkundig, sucht Stelle. Eintritt 1. November.
Chiffre 982
Allein- oder Etagenportier, Portier-Conducteur, 34 J., sehr
solid und zuverlässig, sucht Saison- oder Jahresstelle. Zeug-
nisse zu Diensten. Chiffre 976
Concierge-Conducteur-Telephonist, 30 Jahre, sprach-
kundig, gut präsentierend, sucht passenden Posten. Winter-
saison oder Jahresstelle. Referenzen zu Diensten. Frei ab sofort.
Hans A. Tschalder, Gasbrunnstr. 3, Winterthur. (975)
Portier, 26jährig, 3 Landessprachen, sowie ziemlich englisch,
arbeitswillig, mit guten Zeugnissen, sucht per 15. Nov. oder
später Stelle als Allein- oder Etagenportier in Jahres- oder Saison-
betrieb. Offerten erbeten unter Chiffre 974

Divers

Fille d'hôtel, 30 ans, au courant du service de table, restau-
rant, buffet et bureau, parlant français, allemand et anglais,
cherche poste de confiance. Chiffre 984
Hotelpensionistin, langjährig, sprachkundig, tüchtig im Service
und Etage, sucht Stelle als Gouvernante oder sonst. Ver-
trauensposten. Offerten unter Chiffre 957
Vertrauensposten. Frau, tüchtige, sucht Stelle als Stütze des
Patrons, evtl. als Gouvernante oder Bufeldame, Eintritt
nach Überleinkunft. Chiffre 939

9387 Sommelière (Café et salle), de suite, hôtel 20 lits, Suisse
romande.
9388 Jüngeres Zimmermädchen-Lingerie, Jahresstelle, Bahnhof-
Hotel, Aarg.
9390 Hausmädchen, tüchtige Tochter für Haushallehre, sofort,
kl. Hotel, Grindelwald.
9392 Jüngere Köchin, Serviertochter, Küchen-Hausbursche,
1. Nov., kl. Hotel, Grindelwald.
9395 Serviertochter für Café-Rest., 25—30jährig, Zimmermädchen,
15. Okt. Hotel 30 Betten, Kt. Freiburg.
9399 Chef de réception, Saucier, Commis de rang (Aushilfsstellen),
nach Überleink., erstkl. Hotel, Bern.
9402 Sekretärin-Telephonistin, sofort, erstkl. Hotel, Lausanne.
9403 Portier-Hausbursche, Salfr. Fr. 80.—, Jahresstelle, nach
Überleink., mittl. Hotel, St. Moritz.
9404 Commis de rang, jüngerer Etagenportier, nach Überleink.,
erstkl. Hotel, Basel.
9407 Haus-Küchenbursche, sofort, erstkl. Rest., Basel.
9408 Hausbursche, Anfangs-Zimmermädchen, jüngere Köchin,
kl. Passantenhotel, Basel.
9411 Lingerie, sofort, Hotel 60 Betten, Thun, Thurgau.
9412 Buffettochter, Lingeriemädchen, mittl. Passantenhotel, Lau-
sanne.
9414 Jeune secrétaire, française, allemand, anglaise, bonne édu-
cation, jeune lingère (coudre, repasser), frs 80.— à 100.—, à
convenir, hôtel 60 lits, lac Léman.

Lehrstellenvermittlung!

9258 Buffettochter, sofort, mittl. Rest., Basel.
9267 Buffettochter, 15. Okt., Hotel 50 Betten, Grb.
9268 Buffettochter, sofort, mittl. Passantenhotel, Bern.
9312 Buffettochter, 15. Okt., kl. Passantenhotel, St. Gallen.
9328 Saalheizerin, mittl. Hotel, Genf.
9340 Zimmerlehtochter, Winteraison, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.
9390 Tochter für Haushallehre, kl. Hotel, Grindelwald.
9275 Kochlehrling, sofort, mittl. Hotel, Passantenhotel, Aarg.
9345 Kochlehrling, sofort, kl. Bahnhof-Hotel, franz. Schweiz.
9351 Kochlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

Der grösste Erfolg
DER GASTGEBERLEBEN AUFSTELLUNG IN ZÜRICH, JUNI 1942
Süssmost + Bonbons-Pec
= Schlageressen
SUSSMOST
D. A. WANDER A.G. BERN

Bouillons Schlittler
Körner
GEBR. SCHLITTLER
TEL. 44150 NÄFELS
Günstige Occasion f. Hotel
1 Aluminium-Marmite
Durchmesser 50 cm, Inhalt ca.
90 Liter, mit Deckel.
6 Bouillionschüsseln
Durchm. 55 cm, verzinkt,
alles noch wie neu zu Fr. 300.—.
Zu besichtigen bei E. Mader, Bern,
Cherweg 50, Zürich 2, Tel. 352 75.
Indisches
Curry-Pulver
pro Kilo Fr. 32.—
gegen Nachnahme empfehlen
Fosky & Co. AG., Davos-Platz.

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

KÖCHIN
gesucht für Pension. Ruhige Zwischensaison.
Eintritt ca. 20. Oktober. Offerten mit Gehaltsan-
sprüchen u. Zeugnisabschriften u. Chiffre M. E. 2316
an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

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

Nous cherchons pour notre
cuisinier, qui vient de subir
avec succès ses examens de fin
d'apprentissage
place de commis
dans restaurant ou hôtel renom-
mé, si possible dans la Suisse
française. Hotel de la Couronne,
Morat.

Serviertochter
in Tea-Room
Eintritt kann auf 1. November
oder nach Überleinkunft erfolgen.
Gef. Offerten erbeten unter
Chiffre 2314 an die Schweizer
Hotel-Revue, Basel 2.
Absolute
Vertrauensperson
Gouvernante
initiativ, mit bester praktischer
Erfahrung, sucht Stelle. Offerten
unter Chiffre H. A. 2308 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Chefküchin
in den 40er Jahren, mit guten
Zeugn. sucht Stelle in Hotel od.
Antikafé. Offerten mit Lohn-
angabe unter Chiffre B 54981 Q
an Publicitas Lausanne.
Kochlehrling
gesucht
für bald 16jährigen, gesunden,
kräftigen Jüngling in der franz.
Schweiz. — Offerten erbeten an
Amtsvormund Oberli, Stadthaus,
Luzern.
23 Jähr. Portier, 4 Hauptsprachen
sprechend, sucht präsentie-
rend, wünscht Stelle auf An-
fang Dezember ab.
Conducteur
oder
Alleinportier
Gef. Offerten an Albert Kuster,
Monte Verità, Ascona.
Suisse française
présentant bien, trentaine, trois
langues nationales, sachant maitre
la main à tout, cherche place
comme
Gouvernante générale
ou autre. Références et certificats
de tout lex ordre à disposition.
Chiffre 12.035 L à
Publicitas Lausanne.

Silber-Platten
Sehr gut erhaltene
Geschäftstüchtige, 33 jährige,
sprachkundige Wirtstochter
mit Fähigkeiten ausweis, langjäh-
rige Hotelkassierin, sucht Stelle
(auch in Saison) als
Gerantin
oder
Stütze des Patrons
in Hotel, Restaurant oder Tea-
room. la Zeugnisse u. Referenzen
Offerten erbeten unter Chiffre
M R 2308 an die Schweiz. Hotel-
Revue, Basel 2.

Zu verpachten
Gasthof
in industrieller Ortschaft. Offerten unter Chiffre
G 22366 U an Publicitas Bern.

Schuster in Teppichen Linoleum Vorhang- und Möbelstoffen maßgebend!

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

**MACON • BEAUJOLAIS
CHATEAUNEUF DU PAPE
BOURGOGNE DIVERS**

Prix-courants sur demande.

Pour les vins ouverts, rien ne remplace le

BLANK MONOPOLE

Grand vin des Hauts Plateaux algériens

MONSARAZ

Vin rouge délicieux du Portugal

TRALEPUY

Vin rosé renommé

BLANK & Co

Importateurs de vins rouges fins

VEVEY

Portions-
Forellen

lebend - küchenfertig

Forellenzucht Stalden i/E.

Telephon: 8 41 21

Konolfingen

Couponfreie Waschmittel

Ersatzwaschmittel „K 11“

Bleichsoda offen oder in Paketen

BEKO-Spülmittel offen oder in Paketen

Seifen- u. Waschmittel nach Coupons

KELLER & Cie, KONOLFFINGEN

Chemische und Seifenfabrik Stalden

**Landw. Genossenschafts-Verband
des Kantons Schaffhausen, in Schaffhausen**

Telephon 5 40 60

Spritzige Schaffhauser Weine

**Hallauer • Osterfinger
Steiner**

Zu kaufen gesucht

OCASION!

HOTEL-BAR

mit Einrichtung und evtl. Stockübernahme.
Kurhaus Belvédère, Himmrich-Kriens.

Von bestbekanntem Berghotel in der
Innerschweiz mit ca. 80 Betten (Sommer-
und Winterbetrieb) tüchtiger, seriöser
Fachmann als

MIETER

per 1. April 1943 gesucht.

Offerten unter Chiffre K 6088 Q an
Publicitas A.-G., Schmidhof, Zürich.

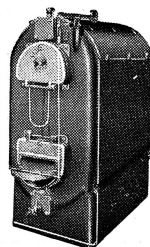


Langenthaler Porzellan

mit dem Kennzeichen



erfreut immer wieder aufs Neue



**Zentralheizung und Kohlenherd!
WOHER DIE KOHLEN NEHMEN?**

Die Fachfirma mit der langjährigen Erfahrung und
la amt. geprüften und tausendmal empfohlenen
Hilfsmittel kann helfen:

1. mit der amtlichen Zuteilung auszukommen. Die
Wohnräume während der ganzen Heizperiode
auf 18° C zu erwärmen.

2. Den Kochherd hundertprozentig rationell und
sehr kohlen sparend einzurichten.

Jeder Art Zusatz- oder Ersatzbrennstoff kann nur
mit unseren Einrichtungen effektiv verwertet werden.

Offerten in alle Gebiete der Schweiz durch
„OEKONOM“ - Feuer-technische Anlagen - ZÜRICH 2
H. BILLERBECK, ALBISSTRASSE 24, TELEPHON 5 00 44

**Inserate lesen erwirkt
vorteilhaftem Einkauf!**

Auf jede Stunde kommt es an!



Jeder Güterwagen ist für die Landesversorgung unentbehrlich.

→ Jede durch rascheres Entladen gewonnene Stunde ist
wertvoll.

→ Bestellte Güterwagen sollen sofort beladen und auf-
gegeben werden.

Zeitversäumnis beeinträchtigt die Versorgung der Schweiz mit
Brennstoffen, Rohprodukten und Lebensmitteln.

Guter Wille und tatkräftige Unterstützung Aller ist notwendig.
Die Bahnverwaltung sorgt ihrerseits dafür, daß der Umlauf
der Güterwagen aufs Äußerste beschleunigt wird.

Die Generaldirektion der Schweizerischen Bundesbahnen.



ORIENT-TEPPICHE
GROSSES LAGER IN REINWOLLENEN, ERSTKLASSIGEN
SPANNTTEPPICHEN
L'AUERN UND MILIEUX
VORTEILHAFTHE PREISE

Geelhaar
Bern
TEL. 2 10 58 - 1106570.7



Minimax

A.G.

Zürich

(Gegründet 1902)

Engl. 51 & 51

Stoffe

und Verarbeitung aller Herren-
Kleider und Damentreuher mit
guten Zutaten im Preis günstig!
Unverbindl. Besuch auch auswärts
mit Mustern.

S. M. ETH

Herren - Maßschneiderei

Zürich

Löwenstrasse 19 — Tel. 5 62 91



Filtern Sie Ihren Kaffee

heute erst recht durch den

Melitta-Schnellfilter

BESTECKE

Maßstabs-
Formen



Schönheit und
Harmonie

TAFELGERÄTE

Mustertager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 3 88 23

Zu kaufen gesucht eine Occasions-

Registrierkasse

National, Modell 1934, 3-1 E. — Offerten unter Chiffre
T. E. 2301 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

JAHRESBETRIEB IN DAVOS SUCHT

Sekretärin

mit mehrjähriger Schulung und Praxis im Rechnungs-
wesen, sowie allgemeinen Büroarbeiten. Offerten unter
Chiffre D. S. 2307 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hühnervollei getrocknet

offert aus frischen Sendungen



HANS GIGER, BERN

Gutenbergstrasse 3

Telephon 2 27 35