

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 8

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 02.04.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

Nº 8
BASEL, 19. Februar 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

Nº 8
BALE, 19 février 1942

INSERATE. Die einspaltige Nonpareillezeile 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.—.
AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôtelières

Erscheint jeden Donnerstag

Einundfünfzigster Jahrgang
Cinquante et unième année

Paraît tous les jeudis

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

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 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. V85

Kriegswirtschaftliche Bewährung

Mit der Einführung der Zementationierung hat das Kriegs-Industrie- und -Arbeitsamt die letzte Lücke geschlossen, die in der staatlichen Lenkung von Produktion und Konsum der wichtigsten Wirtschaftssektoren noch offen stand. Wir sind, wie dies kürzlich in der Presse zutreffend zum Ausdruck kam, damit in die totale Kriegswirtschaft eingetreten. Der Beginn dieses ernstesten aller bisher erlebten Abschnitte des zweiten Weltkrieges war für das Gastgewerbe nicht besonders markiert. Wohl nirgends hat die staatliche Einflussnahme durch Produktionslenkung, Kontingentierung, Rationierung, Verbot, Konsumbeschränkung usw. so bald eingesetzt und sich so gründlich fortentwickelt wie gerade im gastgewerblichen Tätigkeitsbereich. Das Gehege der Vorschriften und Verbote ist daher heute schon so dicht, dass darunter das Pflänzlein der Privatinitiative immer mehr verkümmert.

Die totale Kriegswirtschaft verlangt aber von jedem Einzelnen eine entsprechende geistige Einstellung und damit eine endgültige Abkehr von den friedensmässigen Anschauungen über die Betriebsführung. Der Hotelier erkennt heute schon, wie immer neue Erlasse und Verfügungen ihn in der Ausübung seiner traditionellen Berufsaufgaben behindern, dem Kunden neben der Gastlichkeit wohlliche Behaglichkeit und liebliches Wohlbefinden in seinem Hause zu vermitteln. Er wehrt sich deshalb dagegen, die persönliche Note des Betriebes immer mehr einer fortschreitenden Vereinheitlichung und Standardisierung der gastgewerblichen Leistungen opfern zu müssen. Die zwangsläufige Vereinfachung der Küche, deren Speisezeitel sich mit raschen Schritten der Kantinenverpflegung zu nähern droht, lässt sich nur schwer mit dem beruflichen Stolz des in kulinarischen Fragen bewanderten Fachmannes vereinbaren.

Dazu gesellen sich praktische Erwägungen, wie sie sich aus dem täglichen Leben aufdrängen: Wenn heute der Comestibles-Handel, das Lebensmittelgeschäft oder die Feinbäckerei noch eine Reihe von Delikatessen, Auslandsspezialitäten, Konfekt und was derlei leibliche Genüsse mehr sind, nicht nur couponsfrei abgeben können, sondern in ihren Auslagen noch möglichst einladend zur Schau stellen, warum sollte ausgerechnet der Hotelbetrieb dann auf diese Nahrungs-

und Genussmittel verzichten und damit aus eigenem Antrieb die ihm bereits behördlich auferlegte Beschränkung der Qualitätsleistung noch weiter treiben? Ist es im Interesse der Landesversorgung nicht angezeigt, die Konsumlenkung so einzurichten, dass solche Güter, so lange sie noch im freien Handel erhältlich sind, vor allem den gehobeneren Gaststätten zustatten kommen, um dort an Waren zu sparen, die für die allgemeine Volksernährung unentbehrlich sind? Kommt dann zu diesen Überlegungen von seiten der Gäste noch die unmissverständliche Forderung nach einer sich von der Hausmannskost vorteilhaft unterscheidenden Verpflegung, dann sind wir mitten in diesem Widerstreit der Interessen angelangt, der zum Konflikt zwischen staatlicher Vorschrift und beruflichen Grundsätzen führen kann.

Ein Abwägen des Für und Wider war zu Beginn der gelenkten Kriegswirtschaft noch begreiflich, da noch etwelche Hoffnung bestand, dass es sich doch nur um einen kurzfristigen Ausnahmezustand handle. Nachdem seither nun rund 30 Monate verfloßen sind, die behördlichen Eingriffe immer zahlreicher und umfassender wurden und noch nicht die geringste Aussicht auf einen möglichen Kurswechsel besteht, ist es aber nun doch geboten, sich in Gesinnung und Praxis fest darauf einzustellen.

Wenn der Zentralvorstand einen weiteren Appell an die Hoteliers gerichtet hat, die kriegswirtschaftlichen Vorschriften gewissenhaft zu befolgen und auch dem Geiste nach eine wirklich zeitgemässe Gästeverpflegung anzustreben, so will das nicht heissen, dass gerade die im Zentralverein organisierten Betriebe eine Gewissensforschung notwendig hätten. Wir dürfen aus eigenen Beobachtungen und der sich ständig mehrenden Korrespondenzen über vorschriftsgemässe Küchenführung schliessen, dass man durchwegs den Ernst der Versorgungslage erkannt hat und der Überzeugung ist, die Schwierigkeiten nur mit gemeinschaftlichem Einsatz zu überwinden. Aber es gilt auch noch vereinzelte Übertretungen auszumerken, weil gerade solche die Anstrengungen der Mehrheit zu gefährden drohen oder sie doch überschatten. Dem Appell kommt nicht nur akademischer Wert zu. Er ist nicht das Ergebnis einer Beratung am „grünen Tisch“, sondern wurde in voller Würdigung der praktischen Verhältnisse im gesamten Hotelgewerbe gefasst,

wobei jedes Vorstandsmitglied aus seinem eigenen Betrieb die Möglichkeiten und Grenzen der Anpassung an die zur Zeit herrschende Mangelwirtschaft kennt.

Es genügt aber nicht, den Vorschriften des Kriegsernährungsamtes in formeller Hinsicht nachzuleben. Der einfallsreiche Küchenchef schlägt ihnen ein Schnippchen mit einem Menu, das zwar nicht gegen die Bestimmungen verstösst, wegen seiner Vielfalt, Reichhaltigkeit oder gar Üppigkeit, aber doch in keiner Weise zeitgemäss ist. Diese den Zeitgeist verkennende Versorgung der Gäste ist im Grunde genommen bedenklicher und auch in ihren Konsequenzen viel abträglicher, als ein offensichtlicher Verstoß, der aus Unachtsamkeit oder Unwissen begangen wurde. Letzteren braucht man nicht auf die Goldwaage zu legen, denn es ist tatsächlich bald eine eigene Kunst, einen gewissenhaft nach Tagen mit und ohne Fleisch eingeteilten, Abwechslung bietenden Menuplan nur für eine Woche aufzustellen, der eine schmackhafte und auch genügende Ernährung zu einem nach oben eng begrenzten Preis ermöglicht. Die Befolgung der Ernährungsvorschriften und der für die kollektiven Haushaltungen dekretierten Massnahmen ist ein Gebot der Solidarität mit dem Volksganzen. Die Obsorge um die Landesversorgung ist erster Leitsatz für alles Tun und Lassen im Lebensmittelsektor. Aber auch die berufliche Kollegialität erfordert die konsequente Einreihung der Gaststätten in den Gesamtversorgungsplan. Das Publikum muss wissen, dass weder Fingigkeit noch Geld zu verbotenen kulinarischen Genüssen oder zu einer unpassenden Schlemmerei verhehlen können und dass der anspruchlosere, disziplinierte Gast nicht der kürzeren gegenüber dem „Schlau-meier“ zieht.

Die gelegentlichen Zuschriften aus ernstzunehmenden Bevölkerungskreisen an Behörden oder unseren Verein, die sich kritisch mit Verpflegungsfragen auseinandersetzen, beweisen, dass dem Gast heute eine gewissenhafte Anpassung der Hotel- oder Restaurationsküche an die kriegswirtschaftlichen Normen mehr imponiert und er sich damit auch viel eher abfindet, als mit kulinarischen Extravaganzen, auch wenn sie sich nur auf der Grenze zwischen Statthaftem und Verbotenem bewegen. Es ist bemerkenswert, wie von der Art der Küchenführung vermehrt auf die Charakteristik des gesamten Betriebes und die Einstellung des Betriebsleiters geschlossen wird, wobei jene, die gelegentlich etwa Fünf gerade sein lassen wollen, nicht am besten abschneiden.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Aufhebung der Sportzüge - Beibehaltung der Sonntagsbillets - Einsparung von Elektrizität u. Minimalklausel - Kleine Chronik - Personalarubrik - Frage und Antwort - Schweiz. Fremdenverkehrsverband - Seite 3: Verfügung über die Weinpreisgestaltung - Übrige Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen, Seite 4: Auskunftsdiens - Büchertisch - Geschäftliche Mitteilungen.

Fachschule des SHV in Lausanne-Cour

„Eine, wenn auch nur vorübergehende, Schliessung der Schule wäre sehr zu bedauern.“

So lautet allgemein die Auffassung der Fachkreise in der Schulfrage.

Mit der Feststellung allein ist es aber nicht getan, wenn der Schulbetrieb wieder aufgenommen werden soll. Die Vereinsleitung kann in Anbetracht der notwendigen finanziellen Aufwendungen und mit Rücksicht auf eine zeitbedingte äusserst sparsame Finanzabwägung, die Durchführung eines neuen Kurses nur verantworten, wenn dieses Interesse an der Schule auch durch die Tat, nämlich durch eine genügende Beteiligung am bevorstehenden Schuljahr zum Ausdruck kommt.

Das Schulgeld für Angehörige von Mitgliedern ist bewusst sehr niedrig angesetzt worden, weil der Verein besonderen Wert darauf legt, gerade den Söhnen und Töchtern von Mitgliedern die Teilnahme unter allen Umständen zu ermöglichen. Sie sollen auch weiterhin die „Kerntruppe“ unter der Schülerschaft bilden, denn diese Bildungsstätte erblickt ihre oberste Aufgabe in der

Heranbildung eines tüchtigen Nachwuchses aus den eigenen Reihen.

Die gegenwärtige Epoche, die den Hotelier und seine Familie zwangsweise zu einer teilweise Untätigkeit verurteilt, ist die günstigste Zeit, um die jungen Kräfte für die Nachkriegsperiode des Fremdenverkehrs und das Wiederaufleben des Hotelgewerbes in fachlicher und persönlicher Richtung auf die künftigen vielseitigen Berufsaufgaben vorzubereiten.

Nur eine gründlich geschulte Generation vermag der neuen Zeit zu entsprechen und mit Erfolg den Wettbewerb mit dem ausländischen Fremdenverkehr aufzunehmen. Wer in den kommenden Friedensjahren ein Hotel führen will, der hole sich dazu jetzt das notwendige Rüstzeug in unserer Hotelfachschule.

Für den in Aussicht genommenen

Fachkurs von Mitte April bis Mitte Dezember 1942

müssen die Anmeldungen bis spätestens 15. März eingelaufen sein. Je früher sie eingehen, umso rascher ist die Schule für die Wiedereröffnung gerüstet. Die Schuldirektion in Lausanne-Cour und das Zentralbüro in Basel erteilen gerne jede gewünschte Auskunft.

Zürichsees wächst. Es ist dies der einzige Wein, welchen der Kanton Schwyz produziert. Betreut wird er von den Patern des Klosters Einsiedeln.

Im Durchschnitt der Jahre sind die Ostschweizer Weine weniger alkoholreich als ihre welschen Brüder, dafür sind es aber blumige und leichtbekömmliche Weine, von denen man einen währschaften Schluck zu sich nehmen kann, ohne gleich einen roten Kopf zu bekommen. Es gibt unter ihnen aber auch eine nicht geringe Anzahl, die in einem guten Jahrgang einem Hochgewächs aus dem klassischen Weinland Burgund um nicht

Der schweizerische Weinbau und seine Weine

O. Nussbaumer

Schluss

Die Krone der ostschweizerischen Weinbaugebiete gehört entschieden der Bündner Herrschaft. Es ist das Gebiet, das zwischen der Luziensteig und der Einmündung der Landquart in den Rhein liegt, mit dem schmucken Städtchen Mayenfeld als Hauptort und den Weinbauern Fläsch, Malans, Jenins. Der Name „Herrschaft“ datiert aus der Zeit der Feudalherrschaft der Freiherren von Brandis, unter deren gut österreichisch gesinnter Herrschaft die Einwohner durch Krieg viel zu leiden hatten. Im Jahre 1505 verkaufte ein Freiherr von Brandis für 20000 Gulden die Herrschaft an die drei Bünde in Rätien. Früher wurde hier fast ausschliesslich Weisswein produziert. Dem Herzog Rohan von Burgund, welcher um das Jahr 1635 in Mayenfeld im Quartier lag, ist es zuzuschreiben, dass an Stelle der geringen Weissweinsorten der qualitativ hochstehende kleinbeerige blaue Burgunder aus seiner burgundischen Heimat eingeführt, dort angepflanzt wurde und heute fast durchwegs den Rebstock der Bündnerischen Herrschaft bildet. Die Gegend mit ihrem stark kalk-

haltigen Boden und der gegen die rauhen Nordwinde durch einen hohen Gebirgsschutz Lage ist für den Rebbau wie geschaffen. Es ist zudem meteorologisch festgestellt, dass sich in der Bündner Herrschaft und präzis in Malans eines der drei Hauptwärmerezentren der Schweiz befindet. Es überrascht somit nicht, wenn hier ein ganz vorzüglicher Tropfen gedeiht. Zudem ist die Gegend im Herbst einer ausgiebigen Föhnwindwirkung unterworfen, die die Trauben förmlich auskocht. Unter solchen günstigen Voraussetzungen erzielt die Herrschaft Weine von Qualität. Hinzu kommt noch eine auf sehr hoher Stufe stehende Rebkultur mit technisch modernen Kelterungsanlagen. Die Reben werden zudem kurz geschnitten, mit nicht allzuviel Fruchtangabe, so dass die Belastung der Rebe keine allzugrosse, die Ausreife der Trauben aber eine umso gründlichere ist.

Die Weinbauern haben auch wirklich die Geduld, bis zur vollständigen Ausreife zuzuwarten. Allen diesen Umständen ist es zuzuschreiben, dass die Weine der Bündner Herrschaft einen so guten Ruf genossen. Das rechtfertigt auch einen etwas höheren Preis, der sich allerdings in der sehr verkaufsfördernd auswirkt. Es ist nicht zu einem geringen Teil das Verdienst des unermüdeten Förderers des Ostschweizer Qualitätsweinbaues, Herrn Oberst von Guegelberg in Mayenfeld, wenn der Weinbau in der Bündner Herrschaft auf dieser anerkannten hohen Stufe steht.

Ausser der Herrschaft produzieren auch Zizers und Chur mit seinem berühmten Cotstamser aus bischöflichem Besitz ganz vorzügliche Weine, die allerdings fast ausschliesslich als Süssabdruckweine in den Handel kommen. Süssabdruck ist ein Wein, der nur zur Hälfte an den Treestern vergoren und in noch halbsüßem Zustande abgepresst wird. Der Wein hat eine hellrote Farbe und wird meistens in ganz jungem, zum Teil noch trübem Zustande konsumiert. Es mag interessieren, dass der Rotwein seine Farbe durch Vergären an den Treestern aus den Beerenhäuten erhält. Werden rote Trauben gleich dem weissen sofort abgepresst, wird der Wein nur blassrot und verliert die Farbe mit weiterer Lagerung fast vollständig, bis er schliesslich einem alten Waadtlander ähnlich ist. Der Wein nennt sich dann „Federweissen“. Man begegnet dieser Zubereitungsart verschiedentlich im St. Galler Rheintal. Der Churer wird fälschlicherweise als Schiller bezeichnet. Schiller ist ein Wein aus weissen und roten Trauben aus einem und demselben Produktionsgebiet, während es sich beim Churer ausschliesslich um süß abgepressten Rotwein handelt. Im deutschen Reichland versteht man unter „Federweissen“ neuen Weisswein, den man bei uns als „Gletscherwasser“ bezeichnet, weil er in noch trübem Zustande ausgeschenkt wird. Zum Schluss unserer Exkursion in die Ostschweizer wollen wir noch eines Einzelgängers gedenken, des Leutscheres, der bei Pfäffikon am oberen Ende des

Sobald es alle Gaststätten mit den kriegswirtschaftlichen Erfordernissen ernst nehmen, wird es auch keine unzufriedenen Gäste mehr geben. Wird, um nur ein simples Beispiel zu nehmen, wirklich nirgends mehr „Nidle“ zum Schwarzen oder zum Nachtsch serviert, dann besteht für den Gast kein Anlass mehr zu Unmut oder Begehlichkeit, weil in keinem Falle der Vergleich zwischen mehreren Gasthäusern zum Vor- oder Nachteil des einen oder andern ausfällt. Im übrigen kann es nicht Aufgabe des verantwortungsbewussten Betriebsleiters sein, sich nach den Sonderwünschen einer Minderheit zu richten, sondern er wird eine Geschäftspolitik weiterführen, die keine Öffentlichkeit zu scheuen braucht und von dieser auch als zeitgemäß anerkannt wird.

Es hat sich seit Einführung der kriegswirtschaftlichen Massnahmen zwischen den Behörden und den Vertretern der kollektiven Haushaltungen ein sehr ersprieliches Vertrauensverhältnis entwickelt, das eine enge und verständnisvolle Zusammenarbeit zeitigte. Unsere Verhandlungsdelegationen werden sich nur dann auch weiterhin Gehör verschaffen und die Berücksichtigung ihrer Vermittlungsvorschläge erwirken, wenn wir uns auch in der Praxis der Gästeverpflegung weiterhin als vertrauenswürdige Verhandlungspartner erweisen. Die andauernde Unsicherheit der Marktlage, ja ihre mögliche Verschlechterung gebieten eine ständige Fühlungnahme zwischen Ämtern und den Exponenten des praktischen Erwerbslebens. Sie darf auch nicht durch den Schatten des Zweifels an unserem guten Willen gestört werden. Eine auf lange Sicht und das Gesamtinteresse des Hotelgewerbes eingestellte Mitarbeit an der Lösung der Ernährungsfragen sei unser Beitrag zur totalen Kriegswirtschaft!

Umschau

Aufhebung der Sportzüge — Beibehaltung der Sonntagsbillets

„Von zwei Übeln das kleinere“, wird man sich in Fremdenverkehrsreisen bei Bekanntgabe der Mitteilung des Militärreisendirektors gesagt haben, der zu entnehmen war, dass zwecks Einsparung von elektrischer Energie ab 14. Februar sämtliche in den Fahrplänen vorgemerkten Sportzüge unterdrückt würden. Es handelt sich dabei um jene für den Sportverkehr vorgesehenen Züge, deren Führung jeweils an Samstagen oder Sonntagen und zwischen der Zeit vom 20. bzw. 21. Dezember und 14. bzw. 15. März, meistens mit der Bemerkung „bei günstigen Schneeverhältnissen“ im Fahrplan angezeigt war. Von dieser weiteren Sparmassnahme werden etwa noch 30 für den Sportverkehr in Aussicht genommene Züge betroffen.

Da auf der andern Seite der bestehende Fahrplan aufrecht erhalten bleibt und die Sonntagsbillette „bis auf weiteres“ unverändert ausgeben werden, so bleiben für den Wintersportverkehr noch genügend Reisemöglichkeiten offen.

Vergangene Woche fanden unter der Leitung des eidg. Amtes für Verkehr Konferenzen der Privatbahnen statt, um sich über das Ausmass der Einsparungen an elektrischer Energie schliesslich zu verständigen. Diese Bahngewaltungen hegen ihrerseits schwerste Bedenken gegen eine vorzeitige und unvermittelte Aufhebung der Sonntagsbillets, da durch eine solche Massnahme die Frequenz auf den, an und für sich nicht auf Rosen gebetteten, Touristenbahnen eine äusserst nachteilige Einbusse erleiden müsste. Diese Vorbehalte und die Stellungnahme der Hotelier in dieser Frage dürften die Entscheidung der zuständigen Instanzen mitbestimmen haben.

Allerdings sind durch die Einstellung der Sportzüge leider noch nicht sämtliche Schwierigkeiten behoben. Wie gewisser Risikogehalt des Güterverkehrs eingetreten ist, so zwingt die unzureichende Stromversorgung und auch die erschwerte Beschaffung der Schmiermittel die Bahnen zu grösster Sparsamkeit im Betrieb. Verkehrswirtschaft und Reispublikum werden die bisherigen Betriebsbeschränkungen schliesslich

viele nachstehen dürften, so wie gleich den letzteren einen jahrelangen Ausbau im Fass bekommen.

Es wäre ungerecht, wenn wir die Schweizerweinfahrt abschliessen würden, ohne noch der südlich des Gotthards beheimateten Reben des Tessin zu gedenken. Die Rebfläche des Tessin beträgt ungefähr 1800 Hektaren, steht also nach der Waadt und dem Wallis an dritter Stelle. Wir unterscheiden im Tessin den „Nostrano“ und den „Americano“. Der erste stammt aus europäischen Reben, die letzteren sind Direktträger oder Hybridreben von geringer Qualität. In den letzten Jahren hat sich die Produktion an Stelle des alten, vielfach etwas sauren Nostrano der Sorte Bondola, auf Freise und Merlot umgestellt. Daneben kommt auch Blauburgunder zur Anpflanzung, eignet sich aber scheinbar für die dortigen Bodenverhältnisse nicht besonders. Als Reispensoren kennen wir den Chasselas und Semillon.

Der Wein ist dasjenige Getränk, dessen Pflege am meisten Fachkenntnis, Sorgfalt und Liebe erfordert, das aber auch am meisten Freude bereitet. Wie bei Menschen die gute Erziehung bereits in der Wiege ihren Anfang nimmt, so beginnt diejenige des Weines am Rebstock. So ist es denn Aufgabe des Weinwirts, sich schon im Laufe des Sommers und später speziell während der herbstlichen Aarbeite um diese von überzeugenden Beispielen aus dem Rebauer nichts unterlassen wird zur Erhöhung der Qualität. Peinliche Sauberkeit bei der Lese, Gewissen-

haftigkeit und Fachkenntnis bei Behandlung des Neuen sind Hauptvoraussetzungen des Erfolges. Der Geschmack und die Anforderungen der Weintrinker haben gewaltige Umwandlungen durchgemacht. Die Zeiten sind endgültig vorbei, in denen z. B. von einem guten Waadtländer oder Walliser als äusseres Zeichen für Güte ein Kappertrotz entzart den Wein noch mit einem „Ältergott“, verlangt wurde. Heute wird vorwiegend nach jungen und spritzigen Weinen verlangt mit einem womöglich fast grünlichen Farbton beim Weisswein. Der Weintrinker soll nicht vergessen, dass allzuweitgehende Ansprüche meist nur durch einen ziemlich weitgehenden chemischen Eingriff, nämlich durch ein übermässiges Dosieren mit Schwefel, erreicht werden kann.

Nach vielen Richtungen hat denn auch die Weinbereitung Änderungen durchgemacht. Das Kratzen der jahrhundertealten eichenen Trottbäume in den erfurchtollen alten Trotten ist beinahe gänzlich verstummt. An ihre Stelle ist das Geknatter des Motors der hydraulischen Presse getreten. Das fröhliche Geklingel der buntbespannten Weinfuhrwerke ist zur Seltenheit geworden, dafür saust der moderne Lastwagen heran. Die kostbare Last wird mittels der Ochsenwege auf den Gehalt an Zucker kontrolliert. Eine Kappertrotz entzart den Inhalt der Ständer in die Traubenmühlen, von dort wird er am laufenden Band in den Tank zur weitem Standardisierung geföhrt.

Einsparung von Elektrizität und Minimalenklausel

Die Konsumenten von elektrischer Energie werden sich den überzeugenden Argumenten der Sektion für Elektrizität, mit denen diese die neuerdings verschärften Einsparmassnahmen begründet, kaum verschliessen können. Die einschränkenden Vorschriften werden aber erst dann den gewünschten Erfolg zeitigen, wenn deren Befolgung für den einzelnen Abnehmer auch eine entsprechende materielle Auswirkung in Form einer Ausgabenersparnis mit sich bringt. Nun bestehen aber mancherorts und besonders auch in Fremdenverkehrsregionen nach wie vor zahlreiche Abnahmeverträge mit einer Minimalenklausel, nach welcher der Abnehmer auf alle Fälle einen Mindestkonsum an Energie zu bezahlen hat. Es wird sich nun niemand der Illusion hingeben, dass in diesen Fällen nicht einmal das Mindestquantum beansprucht werde, wenn der Bezüger unter allen Umständen dafür zu bezahlen hat. Wenn sich die einzelnen Elektrizitätswerke auf diese Minimalenklausel stützen und den Abnehmern daraus einen Strick drehen wollten, dann muss eben von Bundes wegen deren sofortige Aufhebung verfügt werden. Wer sich wirklich so weit einschränkt, dass er mit einem noch geringeren als dem normalen Mindestkonsum an Strom auskommt, der soll, wenn nicht prämiert, wenigstens nicht noch dafür geprellt werden. Die Lieferungsverträge sind daher baldigst in dem Sinne abzuändern, dass der Bezüger während der Dauer der ausserordentlichen Einschränkungen nur noch die tatsächlich verbrauchte Energie bezahlt. Bereits haben regionale Hotelverbände bei den kantonalen Kriegswirtschaftsämtern in diesem Sinne interveniert und das Zentralbüro ist seinerseits in gleicher Richtung in Bern vorstellig geworden. Hoffentlich lässt ein zustimmender Bescheid nicht lange auf sich warten.

Kleine Chronik

Kantonalzürcherische Unfallversicherung im Gastwirtschafsgewerbe

In Ausführung der Vollziehungsverordnung zum kantonalen Gesetz über das Gastwirtschafsgewerbe hat der Zürcher Regierungsrat ein Reglement über die Unfallversicherung erlassen, das auf den 1. April in Kraft tritt.

Demgemäss ist der Betriebsinhaber verpflichtet, das Personal zu versichern. Die Versicherung gegen Betriebsunfälle hat das gesamte bleibend oder vorübergehend angestellte Betriebspersonal, einschliesslich der Volontäre, Lehrlinge und des stundenweise beschäftigten Aushilfspersonals, zu umfassen. Die Versicherung gegen Nichtbetriebsunfälle braucht sich dagegen nur auf das ständige und vollbeschäftigte Betriebspersonal zu erstrecken.

Die Versicherung hat mit Antritt der Stelle zu beginnen und darf frühestens mit dem Ablauf des zweiten Tages nach Austritt des Versicherten aus den Diensten des Betriebsinhabers aufhören. Die Versicherung erstreckt sich auf den Todesfall, auf den Invaliditätsfall, sowie auf den Fall von vorübergehender Arbeitsunfähigkeit. Die Versicherung ist je nach der Berufstellung abgestuft, hat aber mindestens Fr. 3000.— zu betragen. Bei vorübergehender Arbeitsunfähigkeit infolge Unfalls sind die Hospitalkosten zu vertreten und ein Taggeld auszurichten.

Die Prämien für die Versicherung der Betriebsunfälle ist vom Arbeitgeber, diejenige für die Nichtbetriebsunfallversicherung vom Angestellten zu tragen und kann diesem vom Lohn in Abzug gebracht werden. Gegenüber der Versicherungsgesellschaft haftet der Betriebsinhaber für alle Prämien. In jedem Betriebe sind Merkblätter anzuschlagen oder jedem Angestellten bei Eintritt in den Dienst ein gedrucktes Formular zu übergeben, um dem Personal auf die eine oder andere Weise Aufschluss über die wichtigsten Versicherungsbestimmungen zu geben.

Erhebung von Kurtaxen im Kanton Zug

Auf Neujahr ist das kantonale Gesetz über die Ermächtigung der Verkehrsvereine zur Erhebung von Kurtaxen in Kraft getreten. Nach diesem ist die Kurtaxe von den Gästen durch Vermittlung der Inhaber oder Betriebsleiter der Hotels, Pensionen, Logierhäuser usw. zu erheben. Taxpflichtig sind alle Personen, die ohne Absicht eines dauernden Aufenthaltes in Gasthäusern, Pensionen, gemieteten Zimmern oder Wohnungen wenigstens zwei Tage

Aufenthalt nehmen, keine Erwerbstätigkeit ausüben und auch nicht zur Niederlassung angemeldet sind. Von der Kurtaxe sind die Insassen von Anstalten, Erziehungsanstalten und Krankenhäusern, sowie Stiftungen ausgenommen. Nehmen solche Betriebe aber Gäste wie private Beherbergungsstätten auf, so haben sie den entsprechenden Betrag zu entrichten oder bei diesen Gästen zugunsten des Verkehrsvereins die Kurtaxe zu erheben.

Der Ertrag der Kurtaxen ist ausschliesslich zur Förderung des Fremdenverkehrs zu verwenden. Die Erhebung der Kurtaxe wird in einem Reglement geordnet.

Personaleubrik

Geschäftsjubiläum

Unser Mitglied, Frau W. Bühler-Ziegler, zum Hotel „Hirschen“ am Höweg in Interlaken being dieser Tage das Jubiläum der 30jährigen Führung ihres Geschäftes. Am Tage nach der Hochzeit mit Herrn Karl Bühler übernahm das Ehepaar am 12. Februar 1912 käuflich das zuvor von der Familie Lauener geführte Hotel Hirschen. Karl Bühler fand in seiner Gattin eine umsichtige und geschäftstüchtige Lebensgefährtin. Die beiden führten das Geschäft im Sinn und Geist ihrer Vorgänger weiter und brachten es zu Ansehen und gutem Namen. Seit dem allzufrühen Tode ihres Gatten im Jahre 1927 leitete Frau Bühler das Hotel ohne Unterbruch, auch in den schwersten Zeiten, in vorbildlicher Weise. Möge es Frau Bühler vergönnt sein, noch lange sich der Früchte ihrer Arbeit im Kreise ihrer Familie zu erfreuen.

70. Geburtstag

Auf Rigi-Kaltbad vollendete am 16. Februar Frau Rigi-Kaltbad ihren 70. Geburtstag. Das Ehepaar Dahinden leitete das Hotel Bellevue auf Rigi-Kaltbad, und es ist weitgehend das Verdienst von der unermüdeten Frau Dahinden-Pfyll, dass der frühere Sommerkurort Rigi-Kaltbad zu einem frequentierten Winterkur- und Sportplatz geworden ist. Ihrer Initiative sind auch eine Reihe für das Touristengebiet Rigi willkommener Bauten, sowie die schöne Spazierstrasse von Kaltbad nach Staffelhöhe übers „Kanzel“ zu danken.

Wir wünschen der wackeren Hoteliersfrau noch einen weiteren glücklichen Lebensabend.

FRAGE und ANTWORT

Frage No. 214: **Küchenherdfeuerung mit elektr. Gebläse.** Ich habe von einem Kollegen gehört, dass sich Hotelier in Küche mit elektr. Gebläse versehen lassen, wodurch erhebliche Brennstoffersparungen möglich werden. Kann mir jemand Näheres darüber berichten?

Antwort: Die elektrische Gebläse-Feuerung hat schon lange vor dem Kriege eine weitgehende Verwendung bei der Industrie und bei der Marine gefunden. Das elektrische Gebläse erhöht die Verbrennungs- und Heizkraft der verschiedenen Brennmaterialien, so dass im Küchenherd neben Koks auch Brennstoffabfälle bis zur Staubform verfeuert werden können. Die Anlagen lassen sich leicht an Küchenherden anbringen, ohne dass das Küchenpersonal durch das Aggregat in seiner Arbeit behindert wäre. Der elektrische Gebläsemotor hat eine Tourenzahl von ca. 2500 pro Minute und weist keine störungsempfindlichen Teile, wie z. B. Kohlenbürsten usw., auf, so dass er fast eine unbegrenzte Lebensdauer hat und selten reparaturbedürftig ist. Mit dem Gebläse wird gleichzeitig auch die verbrauchte Heisse Luft aus der Küche abgeführt. Die Installation lässt sich durch die ortsnässigen Elektriker und Schlosser ausführen. Die gesamten Kosten belaufen sich z. B. bei einer eventuellen Umstellung einer vorhandenen Ölfeuerungsanlage auf rund Fr. 500.—. Eine vollständige Neuanlage dürfte sich auf Fr. 700.— bis 1000.— stellen. Es können auch mehrere Herdfeuer des nämlichen Herdes angeschlossen werden. Der Stromverbrauch beträgt je nach Tarif pro Stunde zwischen 4 und 8 Rappen. Die Brennstoffeinsparung schwankt je nach dem zur Verfeuerung kommenden Brennstoff. Als Mittelwert ist eine Einsparung von 20 bis über 30 Prozent zu veranschlagen. Die Adresse von Fachberatern kann bei der Redaktion des Vereinsorgans erfragt werden.

Frage No. 215: **Einschränkung der Warmwasserversorgung.** Ein Kollege behauptete, kürzlich gelesen zu haben, dass der Verbrauch von Brennstoffen für die Aufbereitung von warmem Wasser mit Ausnahme von Samstag verboten sei. Ich glaube in Ihrem Blatte eine anderlautende Vorschrift gelesen zu haben, finde

lich abgekommen, es sei denn, es handle sich um einen allgemeinen Konsumwein, dessen Verbrauch ein selbster ist oder um einen Wein, der noch auf der Heife liegt. Auf jeden Fall muss auch hier darauf Bedacht genommen werden, dass ein Wein nicht allzulange im Anstich liegt, ansonst er einen abträglichen Geschmack annimmt oder einer sonstigen Qualitätsverschlechterung ausgesetzt ist. Auch das vielerorts praktizierte Aufweinen schützt den Fassinhalt nicht vor qualitativen Einbussen, ganz abgesehen von der Gefahr, dass der Wein bei starker Absorbierung des Schwefels zu dem bekannten Kopffeuerzeuger wird. Länger als sechs Wochen sollte ein Wein in der Regel nicht im Anbruch liegen.

Als ein Kompromiss zwischen der Kunst der Vergangenheit und der Technik der Gegenwart ist es zu werten, wenn der Wein vom Wirt noch selbst eingekellert wird. Im Gegensatz zu den Standardweinen zeigen solche Weine noch ihren besonderen Charakter. Periodisch wird denn auch von solchen Betreuern die Kostprobe vorgenommen. Wo sich Neigung zum Brauwerden zeigt, wird mit einer auf das Gramm genau abgemessenen Dosis schwefeliger Säure korrigiert. Zeigen sich leichte Anzeichen von Böxer, wird sofort zum erstmaligen Abzug geschritten. Der heutigen Vorliebe für junge, spritzige Weine, der wir unbedingt bis zu einem gewissen Grade Rechnung tragen wollen, setzt der Wein selbst seine Grenzen. Ich möchte unbedingt davon warnen, zu weit zu gehen und den Wein auf Glas zu bringen, bevor seinen Ausbau im Fass zur Genüge bekommen hat. Selbst wenn durch eine starke Filtration die Risiken eines frühzeitigen Abzuges herabgesetzt werden können, so ist in den meisten Fällen doch mit Bestimmtheit damit zu rechnen, dass der Wein bei Eintritt wärmerer Witterung, wenn die Hefezellen sich zu regen beginnen und der sogenannte biologische Säureabbau eintritt, lind wird oder durch Trübungen in seinem Geschmack beeinträchtigt ist.

Weine die längere Zeit im Glas verbleiben, sollten keinesfalls vor Mitte Mai, ja, wenn möglich, erst im Laufe des Vorsommers, in Glas gefüllt werden. Vom Fassauschank ist man in Anbruch der vorerwähnten Liebhaberei fast gänz-

diese aber momentan nicht mehr unter den gesammelten Zeitungsausschnitten. Welche Bestimmungen gelten gegenwärtig?

Antwort: Durch eine erste Verfügung des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 22. Mai 1940 wurde die Warmwasseraufbereitung durch Verwendung von festen und flüssigen Brennstoffen tatsächlich auf den Samstag beschränkt. Durch eine neue Verfügung No. 15, die am 6. November 1941 in Kraft trat, ist dann die vorerwähnte Bestimmung ersetzt worden. Diese besagt ganz allgemein, dass die Aufbereitung von warmem Wasser mittels festen und flüssigen Brennstoffen zu irgendwelchen Zwecken derart zu beschränken sei, dass erhebliche Brennstoffmengen eingespart werden. Die Brennstoffverbraucher haben sich so einzurichten, dass sie mit den ihnen zugeteilten Mengen auskommen. Die von uns wiederholt kritisierte Anordnung, durch welche der Tag bestimmt war, an welchem die Warmwasseraufbereitung zu erfolgen hatte, ist also fallen gelassen worden. Jeder Betrieb muss einfach mit den zugeteilten Mengen auskommen und sich darüber im klaren sein, dass nachträgliche Brennstoff-Zuteilungen für Warmwasseraufbereitung wegen vorzeitigen Verbrauches der bewilligten Kontingente nicht bewilligt werden. Die neue Verfügung wurde in No. 46 der Hotel-Revue vom 13. Nov. 1941 publiziert.

Frage No. 216: **Verwendung von Fleisch in Vorspeisen an nichtfleischlosen Tagen.** Dürfen Hühnerleber und Hirn, die als Hauptbestandteile eines Vorspeises, also als Riz d la financière oder Bouchees la reine an nicht fleischlosen Tagen serviert werden?

Antwort: Gemäss der zur Zeit geltenden Verfügung No. 21 vom 24. Juli 1941 ist es den kollektiven Haushaltungen grundsätzlich untersagt, Mahlzeiten mit mehr als einem Fleischgericht anzubieten oder zu verabreichen. Die Verabreichung einer Vorspeise, bestehend aus Fisch oder andern Kaltblättern oder aus gehacktem Fleisch in Form von Einlagen, ist bis auf weiteres zulässig. An fleischlosen Tagen darf gehacktes Fleisch auch als Vorspeise in keiner Form serviert werden. Da Fleisch als Vorspeise nur in gehackter Form und als Einlage erlaubt ist, Hühnerleberli und Hirn aber nicht als Fleisch in gehackter Form angesprochen werden können, so sind sie demnach nicht als Vorspeise statthaft, wenn die Hauptspeise Fleisch enthält. Bouchees d la reine sind nach unserer Auffassung dagegen erlaubt, da es sich hier um Fleisch-einlagen handelt, die in Grenzfällen wie man davon auszugehen haben, ob es sich um Resten handelt, die gar nicht anders als in einer Vorspeise verwertet werden können. Aber auch dann kommt die Verwendung nur in gehackter Form und als Einlage in Frage.

Frage No. 217: **Ahblife gegen Fliegenplage.** Seit einiger Zeit kommen besonders in Eckzimmern Fliegen in wachsender Zahl zum Vorschein. Möglicherweise sind diese Plagegeister in den Parkettritzen oder hinter den Kolladen eingeknistet. Trotzdem wiederholt Flit und Schwefel angewendet wurde, konnten wir sie nicht vertreiben oder austilgen. Kann mir ein Mitglied einen geeigneten Ratschlag erteilen, wie die Fliegenplage wirksam zu beseitigen ist? Besten Dank zum voraus. J. R.

Aus den Verbänden

Schweiz. Fremdenverkehrsverband

Unter dem Vorsitz von Herrn Regierungsrat Dr. Gafner tagte am 12. Februar in Zürich der Ausschuss des Schweiz. Fremdenverkehrsverbands zur Behandlung namentlich folgender Geschäfte:

Neuordnung der Reiseverkehrsbeziehungen mit Italien. Für den Fall von Verhandlungen mit Italien sind auch die Reiseverkehr betreffen, werden unsern Delegierten, Herrn Dr. Hunziker, entsprechende Richtlinien erteilt.

Ähnliches ist zu bemerken in bezug auf die Quotenverteilung im deutsch-schweizerischen Reiseverkehr im Zusammenhang mit der Unterbringung deutscher tuberkulöser Zivilpersonen in Graubünden. Eine kleine Kommission wird mit dem Studium und der weiteren Behandlung der Frage betraut.

Eine ergebnisse Diskussion ergab wiederum die Frage der Zimmervermieterei. Der Ausschuss des Fremdenverkehrsverbandes ist der Ansicht, dass sofortige Massnahmen notwendig sind, um die an der Frage interessierten Kantone in einem Konkordat zusammenzuführen. Auf Grundlage der neuen Ermächtigungsvorschriften soll eine Vorlage vorbereitet werden. Diese wird vorerst in einer kleinen Kommission des Fremdenverkehrsverbandes behandelt. Sodann soll sie einer gemeinsamen Konferenz mit den Kantonen vorgelegt werden. Die Führung in dieser Sache (Fortsetzung auf Seite 4)

Rezepte für die Kriegsküche

und für die fleischlosen Tage

Enthält 200 Rezepte — Verkaufspreis Fr. 1.80

Wir empfehlen den Sektionen, dieses Buchlein nach Möglichkeit kollektiv zu beziehen. Verkaufsstelle: Städtische Wirtsektion Aarau, Sekretär F. Eggimann, Rest. zum Bären, Aarau

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Verfügung über die Weinpreisgestaltung

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt in Ergänzung ihrer Verfügung Nr. 195 vom 6. Dezember 1939 folgende Verfügung Nr. 195A/42:

1. Grosshandel

A. Inländische Weine. Für ausschankfertige Inlandweine werden folgende höchstzulässige Grosshandelszuschläge festgesetzt bei einem Prozentenpreis:*)

bis Fr. 1.— 40—50 Rp. per Liter
von Fr. 1.01—1.50 45—55 Rp. per Liter
von Fr. 1.51 und mehr 55—65 Rp. per Liter

*) trüb ab Presse.

Die untere Limite gilt für Lieferungen oder Abschlüsse von westschweizerischen Weinen in der Westschweiz, sowie von Tessinerweinen im Tessin. Die obere Limite gilt für Lieferungen von Schweizerweinen in der deutschen Schweiz (Nord-, Ost- und Zentralschweiz), wobei bei grösseren Lieferungen oder Abschlüssen (1200 Liter und mehr) mit einer entsprechenden kleineren Marge zu rechnen ist.

In den oben genannten Marge sind nicht inbegriffen:

- die ordentliche Eingangsfracht für den Transport des Weines vom Produzenten bzw. Encaveur bis zur Empfangsstation des Weinhändlers (Ort der ersten Einkellierung), gemäss temporärem Ausnahmetarif Nr. 50 der Schweizerischen Transportunternehmungen,
- die durch die normale Vergärung entstehenden Abgänge im Ausmass von höchstens 10% des Wertes des trüben Weins.

Obige Marge verstehen sich bei Lieferung per Camion: Franko Keller des Empfängers, per Bahn: Franko Talbahnstation des Empfängers, Bergzuschläge gehen zu Lasten des Empfängers.

In den oben erwähnten Marge sind somit sämtliche Spesen des Handels (für Pflege, Verteilung der Weine etc.) inbegriffen, mit Ausnahme der Bestimmungen unter a) und b).

Die vorerwähnten Ansätze sind maximale Gesamtmarginen. Betätigt sich beim Verkauf einer Ware 2 Grossisten, so haben sich dieselben in die Gesamtmenge zu teilen. Jeder Grossist, der Ware nicht direkt vom Produzenten kauft, ist deshalb verpflichtet, die für die Berechnung der Marge massgeblichen Basispreise festzustellen, wenn nötig unter Mitwirkung der eidg. Preiskontrollstelle. Das Verbot volkswirtschaftlich ungerechtfertigter Schiebungen jeder Art (Art. 2, lit. c, der eingangs erwähnten Verfügung I des eidg. Volkswirtschaftsdepartements) bleibt vorbehalten.

Übernimmt der Weinhandel den Wein in klarem Zustande bei dem Produzenten oder Encaveur, so sind diese berechtigt, für die Be-

handlung des Weinmostes bis zu dessen Klärung von den obigen Marge folgende Ansätze in Anspruch zu nehmen:

10 Rp. per Liter, bei Lieferungen bis zu 600 Liter
5 Rp. per Liter, bei Lieferungen von mehr als 600 Liter

Die bereits vor dem Kriege für Lieferungen in Flaschen (Abfüllen etc.) kalkulierten Zuschläge sind auch weiterhin im selben absoluten Ausmass zulässig. Die effektive Verwertung der hierzu verwendeten Materialien kann bei der Berechnung berücksichtigt werden. Ebenso dürfen die bisherigen absoluten Zuschläge für ältere Jahrgänge, bedingt durch Schwund, Kapitalaufwand und andere Lagerungskosten, beibehalten werden.

B. Fremdwine. Die für die Preisgestaltung der Fremdwine festgesetzten Bestimmungen gemäss Verfügung Nr. 195 bleiben weiterhin in Kraft.

2. Gastgewerbe

Die Berechnung der Ausschankpreise im Gastgewerbe für offene Weine (in- und ausländische), hat auf Grund folgender höchstzulässiger Zuschläge zu erfolgen, bei einem Einstandspreis:

bis Fr. 1.25 p. Lit. franko Keller 100%
von Fr. 1.26 bis 1.50 p. Lit. franko Keller 90%
von Fr. 1.51 und mehr p. Lit. franko Keller 80%

Wird hingegen bei Anwendung dieser prozentualen Zuschläge die unmittelbar vor Kriegsbeginn berechnete, bisher unveränderte Marge in ihre absoluten Höhe (in Franken und Rappen) nicht erreicht, so ist die Verrechnung der früheren absoluten Marge, sofern sie einwandfrei nachgewiesen werden kann, unter Vorbehalt der Ziff. 4 zulässig. Die eidg. Preiskontrollstelle behält sich jedoch vor, unangemessene Marge herabzusetzen.

3. Detailhandel

(in- und ausländische Weine)

Für die Preisfestsetzung im Detailhandel (Ladengeschäfte etc.) gelten bis auf weiteres die Bestimmungen unserer Verfügung Nr. 328 vom 4. Mai 1940 und deren Ergänzung vom 20. Mai 1940 betreffend die Kalkulation im Detailhandel.

4. Allgemeine Bestimmungen

Die Vorschriften des Art. 2, lit. a, der Verfügung I des eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 2. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung bleiben vorbehalten. Danach ist es untersagt, im Inland für irgendwelche Leistungen Gegenleistungen zu fordern oder anzunehmen, die unter Berücksichtigung der branchenüblichen Selbstkosten einen mit der allgemeinen Wirtschaftslage unvereinbaren Gewinn verschaffen würden.

Diese Verfügung tritt sofort in Kraft und gilt bis auf weiteres.

Preise für geräuchertes und gesalzenes Schweinefleisch sowie Würste aus Schweinefleisch

Die eidg. Preiskontrollstelle erlässt folgende Verfügung Nr. 579 A/42:

1. Für geräuchertes und gesalzenes Schweinefleisch werden nachstehende Höchstpreise bzw. höchstzulässige Preisaufschläge gegenüber dem Preisstand von Ende Juni 1941 festgesetzt:

Artikel	Abgabepreis an Detailisten Fr. je kg	Detailverkaufspreis netto (ohne Waren-umsatzsteuer) Fr. je kg
Rippli geräuchert.....	5.60	6.60
Rippli gesalzen.....	5.10	6.—
Speck (Schweinsbrust) geräuchert mit Bein.....	6.—	7.—
Speck (Schweinsbrust) geräuchert ohne Bein.....	6.20	7.20
küchengeräucherter Speck.....	6.80	8.—
Speck (Schweinsbrust) gesalzen.....	5.50	6.40

Wo die örtlichen Verhältnisse höhere Preise für geräuchertes und gesalzenes Schweinefleisch gerechtfertigt erscheinen lassen, behält sich die eidg. Preiskontrollstelle vor, auf schriftliches und begründetes Gesuch hin ausnahmsweise angemessene Zuschläge zu vorstehenden Preisen zu bewilligen.

2. Die bisherigen Preise für Hobelspeck und luftgetrocknetes Schweinefleisch erfahren bis auf weiteres keine Erhöhung.

3. Ebenso erfahren die bisherigen Würstpreise im allgemeinen keine Veränderung. Wo jedoch der mit Verfügung Nr. 534 A eingetragene Maximalzuschlag von 10% nicht voll ausgenutzt wurde, ist eine Erhöhung der Würstpreise im Ausmass von maximal 10% gegenüber den anfangs November 1941 gültigen Preisen zulässig.

4. Die Preise für vorstehend nicht genannte Rauchfleischsorten wie Schüffel, Schinken dürfen um maximal 10% erhöht werden. Der nicht selbst herstellende Detailist ist berechtigt, seine bisherigen Netto-Verkaufspreise im gleichen Masse zu erhöhen, um das sich sein Einstandspreis erhöht.

Höchstpreise für Blut- und Leberwürste

Nachdem es sich unerwarteterweise gezeigt hat, dass die Nachfrage nach Blutwürsten in vielen Landesteilen grösser ist als diejenige nach Leberwürsten, d. h. dass öfters Blutwürste allein gekauft werden, sieht sich die eidg. Preiskontrollstelle veranlasst, im Einvernehmen mit dem eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt, in Ergänzung von Verfügung Nr. 547 vom 29. September 1941, für Blutwürste allein Höchstpreise vorzuschreiben, die um 60 Rp. per kg tiefer liegen als die in den einzelnen Landesteilen für Blut- und Leberwürste geltenden Höchst-

preise. Wo jedoch der Höchstpreis für Blut- und Leberwürste Fr. 2.— per kg oder weniger beträgt, darf für Blutwürste allein Fr. 1.60 per kg verlangt werden.

Für die Abgabe von Blutwürsten allein gelten somit folgende Höchstpreise:

gegenwärtig geltender Höchstpreis für Blut- u. Leberwürste	höchstzulässiger Preis für Blutwürste allein
Fr. 2.60 per kg	Fr. 2.— per kg
Fr. 2.40 per kg	Fr. 1.80 per kg
Fr. 2.20 per kg	Fr. 1.60 per kg
Fr. 2.— und weniger	Fr. 1.60 per kg

Diese ergänzenden Bestimmungen gelten ab 1. Februar 1942.

Zur Erhöhung der Fettstoffzuteilung

Wie wir in der letzten Nummer der Hotel-Revue mitteilen konnten, hat das eidg. Kriegsernährungsamt unserem Gesuch Folge gegeben und ab März die Zuteilungsquote der Warengruppe C (Fettstoffe) von 800 g auf 1000 g pro 100 Mc erhöht.

Diese Erhöhung wurde vor allem gewährt, um den kollektiven Haushaltungen die weitere Betriebsführung zu erleichtern. Die Sektion für Speisefette und Speiseöle bemerkt hierzu ausdrücklich, dass aus diesem Entgegenkommen in keiner Weise ein dauernder Anspruch für die Mehrzuteilung von Fettstoffen an kollektive Haushaltungen abgeleitet werden kann. Eine Herabsetzung der Quote wird vor allem für die wärmere Jahreszeit und nicht zuletzt im Hinblick auf die Versorgung für den Winter 1942/43 im Laufe des Sommers wieder eintreten müssen. Es empfiehlt sich deshalb, an den bisherigen Einsparungsmassnahmen im Verbrauch von Fettstoffen festzuhalten und die Mehrzuteilung, die nur einen vorübergehenden Charakter hat, wo irgendwie möglich zu Verbesserung der Vorratslage zu benützen.

Preise für Glarner Kräuterkäse

Nach einer Verfügung der eidg. Preiskontrollstelle dürfen die Preise für Glarner Kräuterkäse ab 1. Februar 1942 im Grosshandel maximal um 20 Rappen per kg, im Detailhandel maximal um 2 Rappen per 100 g erhöht werden.

Die maximal zulässige Gesamtpreiserhöhung für den Grosshandel beträgt seit Ende August 1939 je kg 70 Rappen.

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



Sparer und Helfer:

BONBONS-PEC
das hochkonzentrierte, neutrale Pekin zur Herstellung von Schokolade als Schlagrahmenatz für Entremets, Crêmes, Parfaits, Mousse, Buttercrêmes, sowie Gebäckeinlagen, Fruchtpasten, kalte Geleégüsse.

FRIG neutral, FRIG Vanille-Aroma
ein Glacebindemittel zur Erhöhung der Ausbeute und Einsparung von Zucker, garantiert längere Haltbarkeit, verhindert das Ausschneiden und Eisbilden in den fertigen Glacen, ohne Aenderung der gewohnten Arbeitsweise.

MALKO und MALKO-Spezial
Maliko ist ein auf Pektinbasis hergestelltes, geruchloses, neutrales Binde- und Streckungsmittel für Eiweiss, Eigelb, Eier, Biscuit und Makronenmassen usw. Ebenso können durch Verwendung von MALKO Fettmulsionen und Fettstreich gebackt werden.
MALKO-Spezial zur Herstellung von Salatsaucen, Ersatzmayonnaisen, Sauce tartare, Sauce hollandaise etc., ohne Öl und Fett, oder nur mit kleinen Zusätzen von diesen.

Unsere Fachleute freuen sich, Ihnen all diese Vorteile durch eine persönliche Vorführung zu zeigen.

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

Staal. geprüfter Masseur
erste Kraft, mit prima Referenzen, sucht Sommerstelle. Offert. unter Chiffre J 5088 Ch an Publicitas A. G., Chur.

Junger, solider
Koch sucht Stelle als Aide
in grösserem Hotel. Frei ab 15. März. Offerten erbeten an H. Heller, Hotel Lindenhof, Arbon.

Geschr. und Besiedl.
Aus Liquidation zu kaufen gesucht für Wirtschaft:
Offert. unter Chiffre OF 5478 St. Gallen. OF 3161 St.

INVENTAR
neuwertiges
10 autom. Waagen ab Fr. 270.—, 485.— mit Garantie. 8 Aufschneidemaschinen, davon 2 kl. Berzel, 2 Nationalkassen, elektr. Kaffeemühlen, Schiebegerichtswagen, Silberbestecke, 5 Silberplatten à Fr. 18.—, vers. u. verchr. Teegläser, Plateaux, Silberbestecke, Messer, Gläser etc., billig. Frau Sigg, Zähringerstr. 5, Zürich 1



Meier's haben Festbeleuchtung!
Sie haben auch Grund dazu. Zwei Lose hatten sie gekauft, eines war ein Treffer! Schöne zweitausend Franken. Die werden glücklich schlafen!

INTERKANTONALE
Landes-Lotterie

Nächste Ziehung am 12. März

ledig, auch kellerkundig, 35 J., flott präsentierend, mit prima Zeugnissen und Referenzen,
sucht Posten als GERANT
oder als Stütz des Patrons
in gangbar., klein. Hotel-Restaurant, auch in Berg-Hotel-Restaurant, Eintritt auf Frühjahr oder nach Uebererinkunft. Gef. Offerten an O. Rösler, Quartierhof 17, Bern, Telephon 33417.

in besserem Speise-Restaurant, 20—22jähr., fleissige, deutsch und französisch sprechende
Gesucht Tochter
Saalheer erwünscht! Offerten mit Zeugnissen an H. Neukomm, Rest. Fischerzunft, Schaffhausen.

On demande pour le 1^{er} mai
GERANT
marié, jeune, possédant capacités pour exploiter sur place de Zurich un café à caractère romantique.
Offres avec curriculum vitae et références sous chiffre O. E. 2737 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.



Schweizerische Unfallversicherungs-Gesellschaft in Winterthur

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

Landw. Genossenschafts-Verband
des Kantons Schaffhausen, in Schaffhausen
Telephon 540 60

Reine, spritzige Schaffhauser Weine
Hallauer - Osterfinger Steiner

GESUCHT per 1. April 1942 (evtl. früher)
Büro-Angestellte
in Grossrestaurations- und Tea-Room-Betrieb nach Zürich. Verlangt wird gelungene Stenographie, Maschinenschriften, deutsche und französische Korrespondenz und Buchhaltungsbereitungen. Lohn Fr. 125.— plus Kost und Logis. Jahresentgelt. Offerten mit Beilage von Photo und Zeugnisschriften erbeten unter Chiffre B. H. 2749 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Schweizer. Fremdenverkehrsverband (Fortsetzung von Seite 2).

hat Herr Regierungsrat Dr. Gafner übernommen. Ihm wird hierfür der besondere Dank ausgesprochen.

Vor allem ist nun zu verhüten, dass in den einzelnen Regionen separate Entwürfe entstehen, welche geeignet sind, in den interessierten Kantonen die ganze Angelegenheit zu präjudizieren. Der Ausschuss findet es daher als dringlich wünschbar, dass in den einzelnen Regionen vorläufig nichts vorgetragen wird, damit ein einheitlicher Entwurf vor den Kantonen zur Sprache gelangt.

Einig ist man sich im Ausschuss des Fremdenverkehrsverbandes auch darüber, dass gemäss der vom Bundesrat erlassenen Notvorschrift vorerst nur die eigentliche Zimmervermieterei in den Kurorten geregelt werden kann. Das Chalet-Wesen wird leider vorläufig nicht unter Beschränkung gestellt werden können.

Über die verschiedenen Forschungsinstitute in Bern, St. Gallen und nun neuerdings auch in Neuenburg orientieren die Herren Dr. Hunziker und Dr. Krapf. Der Ausschuss ermächtigt die Direktion, sich namentlich auch an den Fachkursen über den Fremdenverkehr in Neuenburg zu beteiligen.

Der Ausschuss beschloss sodann eine Eingabe an die Eidg. Vollmachtenkommission in der Angelegenheit „Mittelverwendung der Reserven aus den Ausgleichskassen“. Für die Fremdenverkehrsbelange ist es notwendig, dass diese Mittel vor allem für die Arbeitsbeschaffung jeder Art verwendet werden. Bei dieser Arbeitsbeschaffung soll die Hotelrenovierung und die Bäderrenovierung besonders berücksichtigt werden, speziell aber auch die Personalfürsorge. In dieser letzteren Beziehung hat der Ausschuss die Ansicht der Vertreter der Hotellerie im Hinblick auf die Altersfürsorge in den Wirtschaftsbranchen

unseres Landes gedacht werden sollte, die besonderer Notlage ausgesetzt sind.

Der Ausschuss beschloss schliesslich, eine nächste Vorstandssitzung in der französischen Schweiz abzuhalten. R.

Verkehrsverein des Berner Oberlandes

Unter dem Vorsitz von Regierungsrat Grim fand in Interlaken eine Vorstandssitzung des Verkehrsvereins des Berner Oberlandes statt. Das zahlreiche Erscheinen der Vertreter der verschiedenen Kurorte und Transportunternehmungen dokumentierte das allseitige Interesse an der berneoberländischen Verkehrsverbesserung, und das vom Arbeitsausschuss, unter der Leitung von Nationalrat Fr. von Almen, unterbreitete Budget und dessen Werbeplan fanden allgemeine Zustimmung. Das bestehende Werbemarken-Abkommen, womit Handel und Gewerbe automatisch zur Beitragsleistung an die Fremdenverkehrsverbesserung herangezogen werden wird vereinfacht und reorganisiert, inzwischen bleibt das bestehende Abkommen in Kraft, und es ist erfreulich, hier festzustellen, dass die VBO-Markens-Einrichtung aus solche und deren Reorganisation von den Vertretern von Handel und Gewerbe ebensowehr befürwortet wurde wie seitens der Hotellerie. pd.

Auskunftsdiens

Klage gegen privates Stellenbüro

Wie der „Union Helvetia“ zu entnehmen ist, hat der Personalverband gegen die Inhaberin des Stellenbüros Express in Luzern Strafklage eingereicht. Dieses Büro gibt eine wöchentliche „Stellen“-Zeitung für die Schweiz heraus, das zahlreiche Inserate über offene Stellen im Gastgewerbe enthält. Nachforschungen haben er-

geben, dass es sich dabei vielfach um Inserate handelt, die ohne Auftrag der Arbeitgeber und ohne deren Wissen einfach aus dem Inseratenteil anderer Zeitungen abgeschrieben und übernommen wurden. Interessenten, die dann auf solche fingierte Ausschreibungen eingeben, erleben daher allerhand Enttäuschungen, ganz abgesehen davon, dass sie durch Anmeldegebühren und andere Auslagen auch noch einen erklecklichen Obolus zu entrichten haben. Wir möchten unsererseits Arbeitgeber und Stellensuchende auf dieses Geschäftsgebahren aufmerksam machen.

Bücherfisch

Rezepte für die Kriegsküche und für die fleischlosen Tage. Städtische Wirtsektion Aarau. Fr. 1.80. — Als Verfasser zeichnen unser Mitglied, Herr E. Pauli, Bahnhofbuffetier, und ein weiterer Fachmann. Es ist ein handliches, übersichtliches Werklein, das eine Fülle von rund 20 Rezepten enthält, wobei besonders auch auf die Restenverwertung Bedacht genommen wurde. Herr Pauli, der als früherer Fachlehrer und anerkannter Praktiker von Ruf in Küchenfachkreisen sehr geschätzt ist, hat damit ein Handbuch geschaffen, das vor allem der Forderung nach Vereinfachung der Küche Rechnung trägt, aber doch deren Abwechslung und Vielgestaltigkeit sicherstellt. Die Rezeptsammlung wird in vielen Fällen sehr gute Dienste leisten.

Das Februar „DU“ -Heft. Das Heft ist schön und gut zugleich, es bietet dem Auge und dem Herzen wie dem wägenden Verstand gleich viel, vor allem aber zeichnet es sich dadurch aus, dass es den Griff ins Heute wagt und in Bildern und Worten ein Thema behandelt, das zeitlos ist und womit sich die vorüberziehenden Geschlechter in immer neuer Form beschäftigen müssen: die Not des Kindes. Von der Speisung der hun-

gernden Kinder in Ankers Bild „Die Armensuppe für Ins“ führt eine Brücke über ein halbes Jahrhundert herüber zu den darbenenden Auslandskindern, denen sich unser Herz und unsere helfende Hand nicht weit genug öffnen können. Im Textteil findet sich ein Beitrag neben den andern als sinnvolle Ergänzung.

Das „DU“-Heft ist an jedem Kiosk, in einer Buchhandlung oder direkt vom Verlag V. Conzett & Huber, Zürich, zu beziehen.

Geschäftliche Mitteilungen

Zucker-Ersatz

Die knappe Zuckerverteilung und weitere kriegswirtschaftliche Vorschriften zwingen vor allem auch die kollektiven Haushaltungen, mit der Abgabe des Zuckers an Gäste für Getränke sehr häuslicherisch umzugehen, ja sogar von einer solchen vielfach abzusehen. Ungesüsste Getränke sagen aber vielen Gästen nicht zu. Um der Kundschaft angenehm mündende Getränke servieren zu können, verwenden viele Gaststätten in zunehmendem Masse Dr. Herzogs Rein-Saccharin, ein 450facher Süsstoff, der keine Beimischungen und daher auch keinen Beigeschmack aufweist. Dieses Produkt kommt in hygienischen und sauberen Portionenbeuteln zu zwei Tabletten in den Handel, die sich im Service in Gaststätten als sehr geeignet und zweckmässig erwiesen haben.

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

DENNER-Bitter

Allein- oder Etageportier, sprachkundig an sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht lange Saisonstelle. Frei ab 15 März. Offerten an H. A. b. Hüssli, Burggraben 5, St. Gallen. (465)

Conciergerie, sucht Stelle als Concierge, 28 Jahre alt, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle nach Ueberkunft. Erstk. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 472

Zimmermädchen, erfahren und gewissenhaft, mit erstklassigen Zeugnissen, sucht Stelle in Saison- oder Jahresbetrieb. Chiffre 477

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, tüchtig, sucht Saisonstelle im Wallis. Eintritt nach Ueberkunft. Offerten an Chiffre 470

Conciergerie-Conducteur-H. Concierge, 28 Jahre alt, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle nach Ueberkunft. Erstk. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter Chiffre 473

Conducteur-Portier, I. oder II., Liftier oder Nachtportier, tüchtig, sucht Stelle ab 15. März oder nach Ueberkunft. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 474

Junger, 22 Jahre alt, sucht Stelle als Chasseur oder Kellner. Lehrstelle oder sonstige passende Arbeit im Hotelfach. Weisland bevorzugt, wo Gelegenheit geboten wäre, die franz. Sprache zu erlernen. Beste Referenzen und Zeugnisse. Chiffre 478

Divers

Bon peintre demande travail dans hôtel région Léman. Références à hôtel. S'adresser à M. L. Baccaglio, peintre, Quai de Coppe 6, Vevey. (475)

Lehrstellenvermittlung

- 5645 Saalheftmacher, Ende März, Hotel 80 Betten, Vierw. 5666 Saalheftmacher, Ostern, Hotel 50 Betten, Vierw. 5700 Saalheftmacher, Sommeraison, Hotel 50 Betten, Graubünden. 5772 Saalheftmacher, März, Hotel 50 Betten, Tessin. 5802 Saalheftmacher, Deutsch, Franz., 1. März, Kt. Hotel, Lugano. 5650 Buffetheftmacher, 1. März, mittl. Passantenhotel, Bern. 5730 Buffetheftmacher, Sommeraison, Hotel 50 Betten, Grb. 5765 Buffetheftmacher, Hotel 40 Betten, B. O. 5783 Kuchlehrer, Mitte März, Hotel 70 Betten, Tessin. 5633 Kuchlehrer, 15. März, Hotel 100 Betten, Genferse. 5688 Kuchlehrer, Anf. März, mittlgr. Hotel, Lugano. 5785 Kuchlehrer, Ende März, erstkl. Hotel, Lugano. 5797 Kuchlehrer, 15. März, mittlgr. Hotel, Lugano. 5705 Kellnerlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

Gesucht

per sofort für Saison- und Jahresstellen

Chefköchen, Hilfsköchen, Kuchlehrer, Buffetheftmacher, Saalheftmacher, Hilfs-Zimmermädchen, Glätterinnen, Ingermädchen, Zimmermädchen, Saalheftmacher, Obersaalheftmacher, Restaurantheftmacher, Küchen-Officemädchen, Wäscherinnen

Zeugnisabschriften mit Bild an: HOTEL-BUREAU, BASEL, Gartenstrasse 112 (Platzierungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins)

Stellen-Anzeiger } No 8

Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Aide-Dame de buffet, déjà expérimentée, est demandée pour grand Café-Brasserie-Restaurant de la Suisse française. Offres sous Chiffre 1300

Alleinkoch-Küchenchef, tüchtig, solider, gesetzten Alters, in mittleren Berghotel mit Passantenverkehr gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Gehaltsansprüchen an Chiffre 1304

Buchhalter(in), erfahrene erste Kraft, die schon in Hotel- oder Restaurationsbetrieb gearbeitet hat, in Jahresstelle gesucht. Offerten mit Bild, Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten unter Chiffre 1298

Buffetdame in Jahresstelle gesucht. Zeugnisabschriften, Altersangabe, Bild, Gehaltsansprüche unter Chiffre 1289

Gärtner, im Gemüsebau durchaus bewandert, in Hotel gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre 1302

Gesucht für die Sommeraison in erstklassigen Kurhotel: Maître de plaisir, Bademeister-Masseur, Bademeisterin-Masseuse. Offerten unter Chiffre 1297

Gesucht von grösserem, erstklassigen Betrieb in Davos: eine tüchtige und seriöse Serviertochter, sowie ein Zimmermädchen und eine flinke Glätterin. Offerten erbeten unter Chiffre 1303

Gesucht in Jahresstelle (Heilanstaltbetrieb, Davos) für sofort: eine perfekte Glätterin, 1 gewandte Saalportier, 1 Hausmädchen (für Arztzimmer), 1 Hausmädchen (für tägliche Abteilung). Für Mitte März; 1 zuverlässiger Etageportier, 1 tüchtiger Casseroier. Off. m. Zeugnisabschriften und Lohnansprüchen unter Chiffre 1305

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“ Gartenstrasse 112 BASEL Telephone 27938

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienstes

- Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag mit Briefporto-Beläge für die Weiterleitung an den Stellendienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten. 5624 Küchenmädchen, Etageverviertochter, Saaltochter (nicht unter 22 Jahren), Lingère-Glätterin, April, erstkl. Hotel, Vierwaldstättersee. 5628 Köchin neben Chef, Hotel 40 Betten, Ostschweiz. 5630 Etageportier, mittlgr. Hotel, Weggis. 5634 Köchin, sofort, mittlgr. Hotel, Adelboden. 5635 Köchin neben Chef (25-30jährig), Bahnhofbuffet, Ostschweiz. 5636 Zimmermädchen, Hilfs-Küchenchef, Küche-Offizier, mündlich, Casseroier, April, Hotel 80 Betten, franz. Schweiz. 5640 I. Saaltochter, Kochvolontärin, Hotel 80 Betten, Ostschweiz. 5643 Bahnpfortier, sofort, Hotel 80 Betten, Graubünden. 5645 Saal-Restaurantchef, Zimmermädchen, Ende März, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee. 5650 I. Lingère, Tournaute (Service, Buffet und Bureau), 1. März, mittl. Passantenhotel, Bern. 5656 Zimmermädchen, Kt. Hotel, Schaffhausen. 5658 I. Saaltochter, Zimmermädchen, Alleinportier, Sommeraison, mittl. Hotel, Weggis. 5663 Hausbursche-Casseroier, Küchen-Officemädchen, Hotel 50 Betten, Tessin. 5665 Portier-Hausbursche (evtl. Anfänger), sofort, mittl. Hotel, Adelboden. 5666 Office-Küchenmädchen, Lingère-Wäscherin, Ostern, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee. 5669 Küchenbursche, Officemädchen, Saaltochter, mittl. Hotel, Vevey.

Stellengesuche - Demandes de Places

Gesucht von mittl. Hotel am Genfersee: jüngeres Bureaufräulein mit evtl. Ausführe an Buffet und Service; Tochter für Saalserie und Zimmer; Saalheftmacher; Küchen-Hausbursche, gewandter Alleinkoch oder Köchin. Offerten mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an Chiffre 1301

Restauranttochter, jüngere, gutpräparierende, auf 1. März in gut frequentiertes Stadtrestaurant gesucht. Offerten mit Photo und Referenzen an H. Bossi, Hotel Bahnhof, St. Gallen. Chiffre 1301

Süßler, jüngere, tüchtige, in Kl. Hotel nach Lugano gesucht, auch für Service und Bureau. Offerten unter Chiffre H. 3523 Publications, Lugano. (1301)

Wäscherin-Lingère in Jahresstelle in Fassantenhotel gesucht. Offerten mit Lohnansprüchen unter Chiffre 1301

Salle & Restaurant

Berndmal, mit mehrjähriger Praxis, gut präsentierend, mit nur besten Referenzen, sucht sich zu verändern. Offerten unter Chiffre 443

Kellnerlehrlinge, Strebamer Bursche sucht Kellner-Lehrstelle auf Frühling in der franz. Schweiz. Chiffre 480

Restauranttochter, tüchtige, gut präsentierende, sucht Stelle für sofort in nur gutes Restaurant oder Bahnhofbuffet. Offerten unter Chiffre 446

Saaltochter, junge, sprachkundig und gewandt, sucht Frühjahrsanstellung. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen zur Verfügung. Offerten unter Chiffre 476

Saaltochter, sprachkundig, tüchtig, an selbständigen Arbeiten gewöhnt, sucht Posten auf anfangs März in Saal oder Restaurant. Offerten unter Chiffre 459

Sekretärin-Kassierin, 1. März, mittlgr. Hotel, Engelberg. 5674 Jungere Serviertochter, Hausbursche-Kegelsteller, sofort, Kl. Hotel, Zürich. 5678 Jüngere Buffetdame, sofort, Bahnhofbuffet, franz. Schweiz. 5682 Köchin, Zimmermädchen, Landgasthof, Kl. Bern. 5683 Sekretärin, sofort, erstkl. Restaurant, Basel. 5684 Privat-Zimmermädchen, sofort, erstkl. Hotel, Locarno. 5687 Tüchtiger Aide de cuisine, erstkl. Hotel, Lugano. 5689 Alleinportier, sofort, Kl. Hotel, Kl. Freiburg. 5692 Köchin, Zimmermädchen, Hotel 30 Betten, Kt. Solothurn. 5700 Chefköchin, 1. Saaltochter, Sommeraison, Hotel 50 Betten, Wallis. 5702 Portier-Hausbursche, Zimmermädchen, mittl. Hotel, Interlaken. 5704 Küchenmädchen, Frühjahr, mittlgr. Hotel, Badolet, Aargau. 5706 Jüngere Portier-Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Tessin. 5707 Buffettochter, Generalgouvernante, sofort, Grossrestaurant, Bern. 5708 Telefonist-Hilfs-Conciergerie, sofort, mittlgr. Hotel, Zürich. 5709 Maschinewäscherin, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Solothurn. 5710 Serviertochter, gut präsentierend, jüngere, selbst. Gouvernante, Mitte März, Kl. Bahnhofhotel, Ostschweiz. 5713 Kaffeeköchin, Casseroierin, n. Uebernitz, erstkl. Hotel, Lugano. 5715 Zimmermädchen, mittlgr. Hotel, Baden. 5716 Alleinkoch, Alleinportier, Zimmermädchen, Saaltochter, Ende März (Saison bis November), Hotel 30 Betten, Tessin. 5720 Casseroier, Sommerarme, Wäscherin-Glätterin, 1. März, erstkl. Hotel, Lugano. 5723 Wäscherin, sofort, mittl. Hotel, Davos. 5730 Serviertochter, gut präsentierend, sprachk., Anf. März, Serviertochter, 3 Saaltochter, 2 Zimmermädchen, Hausbursche, Officemädchen, Wäscherin oder Wäscher, Sommeraison, Hotel 50 Betten, Graubünden. 5744 Jüngere Kaffeeköchin, Economat-Küchengouvernante, März, Hotel 80 Betten, Tessin. 5746 Tüchtige Saaltochter, sofort, mittlgr. Hotel, Zürich. 5747 Jüngeres Zimmermädchen, sauber, Jahresstelle, 1. März, Hotel 40 Betten, Genferse. 5750 Zimmermädchen, servicekundig, Hotel 30 Betten, Zentral-schweiz. 5751 Serviertochter für Café und Tea-Room, Ende Febr., erstkl. Kurhaus, Davos. 5752 Köchin, n. Uebernitz, Hotel 80 Betten, Zentral-schweiz. 5753 Etageportier, Portier-Conducteur (Saison bis Ostern), sofort, mittl. Hotel, Arosa.

Cuisine & Office

Chef de cuisine, ges. Alters, sparsam, tüchtig, sucht Saison- oder Jahresstelle in grösseren Betrieb. Langjährige Zeugnisse erster Häuser des in- und Auslandes Zeitgenässe. Chiffre 659

Chef de cuisine, cuisinier seul, cherche place de saison ou à l'année. Références. Français, allemand. Livre de suite. Offres sous Chiffre 411

Commis de cuisine de 1er ordre, cherche place de suite ou à l'année dans restaurant ou travantement autre établissement de la cuisine. Certificats et références de 1er ordre. Offres sous Chiffre 468

Koch, 24 Jahre alt, sparsam, in allen Teilen der Küche bewandert, mit guten Referenzen, sucht Stelle. Eintritt sofort. Offerten unter Chiffre 479

Koch, mit abgeschlossener Lehre in erstklassiger Küche und 2monatiger Beteiligung im gleichen Betrieb, sucht Stelle als Commis. Eintritt 1. März oder nach Ueberkunft. Militärdienstzeit bis 1943. Offerten an Theobald Karst, Koch, Bahnhof, Davos-Dorf, (479)

Koch, jung, tüchtig, arbeitsam, 14. Zeugnisse, Deutsch, Franz., sucht Stelle als Commis oder Aide de cuisine. Eintritt kann sofort erfolgen. Chiffre 464

Koch-Pâtissier, Auslandschweizer, entremetskundig, gesetzten Alters, tüchtig, erfahren, sucht Stelle. Sehr bescheidene Ansprüche. Gute Referenzen. Offerten unter Chiffre 469

Kochvolontär, junger Pâtissier, mit guten Ref., sucht Stelle in gutem Haus. Für längere Zeit von Militärdienst entlassen. W. Meier, Hechtgasse 1, St. Gallen C. (455)

Tochter, jung, sucht Stelle als Anfangs-Kaffeeköchin. Offerten unter Chiffre 467

Volontaire de cuisine. Demoiselle irait comme aide-chef pour 4 à 6 semaines pour se perfectionner d'avantage. Entrée 15 mars ou à convenir. Chiffre 481

5755 Zimmermädchen, servicek., 1. April, Hausbursche, 1. März, 5757 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Basel. 5760 Hausbursche, Haus-Küchen-Zimmermädchen, sofort, Kl. Hotel, Kandersteg. 5762 Chasseur, Commis de rang, n. Uebernitz, erstkl. Hotel, Bern. 5765 Portier-Hausbursche, Küchenbursche, Buffettochter, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, B. O. 5768 Jüngere Saaltochter, mittlgr. Hotel, Interlaken. 5769 Hilfs-Zimmermädchen, mittl. Hotel, Weggis. 5770 Kaffeeköchin, Mitte März, Hotel 70 Betten, Tessin. 5772 Küchenmädchen, März, Hotel 50 Betten, Tessin. 5773 Restauranttochter - Officergouvernante, Hilfspouvernante, Casseroier-Arbeiter, Bahnhofbuffet, Ostschweiz. 5778 Alleinköch, Hilfs-Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, Vierw. 5781 Saaltochter, sofort, Jahresstelle, Hotel 50 Betten, Thunsee. 5782 Wäscherin-Stopferin, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Solothurn. 5783 Kaffeeköchin, Mitte März, Hotel 70 Betten, Tessin. 5785 Personalköchin, Casseroier, Office-Gartenbursche, Ende März, erstkl. Hotel, Tessin. 5790 Hausbursche, Gouvernante, Serviertochter, n. Uebernitz, mittl. Hotel, Andermat. 5793 Selbst Köchin, Bureauvolontärin, servicek., Sommeraison, Hotel 30 Betten, Wallis. 5795 I. Saaltochter, Küchenmädchen, Küchenbursche, sofort, Hotel 30 Betten, Tessin. 5797 Alleinköch, entremets, selbst. Zimmermädchen, servicek., Alleinportier, Casseroier-Gartenbursche, 15. März, Saison bis November, Hotel 70 Betten, Tessin. 5802 Zimmermädchen, Saaltochter, sprachk., 1. März, Kl. Hotel, Lugano. 5805 2 Saaltochter, sofort, mittlgr. Hotel, Wengen. 5806 Serviertochter, sofort, erstkl. Restaurant, Zürich. 5809 Jüngere Tochter als Tournaute für Zimmer, Service und Office, sofort, mittlgr. Hotel, Montreux. 5810 Hausmädchen, sofort, mittl. Passantenhotel, Basel. 5811 Economatgouvernante, Anf. März, erstkl. Hotel, Zürich. 5816 Hilfspouvernante, Hilfsköchin, Küchenmädchen, sofort, mittlgr. Hotel, Thunsee. 5818 Portier d'étage, 25-30 ans, sachant les langues, à convenir, Hôtel 1er rang, Lausanne. 5819 Zimmermädchen, Restauranttochter, 1. März, mittl. Hotel, Weggis. 5821 Selbst Köchin, gewandte Saaltochter, tüchtiges Zimmermädchen, Ostern, mittl. Hotel, Weggis.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN. Nächste Kurse: SERVICE 2. März-25. April. Die gründl. theoret. und prakt. Service-Schulung. Prospekt verlangen! KÜCHE 2. März-25. April. Für die heute Tel. 255 51 besonders wichtige Küchenkenntnis!

Tüchtige Glätterin und ein Anfangs-Zimmermädchen suchen Stellen auf 1. März. Wenn möglich im gleichen Hotel oder Pension im Tessin. Beste Zeugnisse u. Ref. Offerten unter Chiffre M. A. 2733 an die Hotel-Revue, Basel 2. HYGIENISCHE Bedarfsartikel und Gummiwaren Spezialmarke „Promma Act“ 8.60; „Noverrip“ 4.50 p. Dtz. Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf interessanten Gut-schein gratis, verschlossen. Sanitätsgeschäft P. Hübscher Seefeldstrasse 4, Zürich 8, Telephone 431.09.

Gesucht per 1. Juni ins Engadin, nur bestempfohlene TOCHTER für Hotel-Bureau. Offerten unter Chiffre T. B. 2750 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für grösseres Hotel-Restaurant eine zuverlässige, freundliche Buffetdame Eintritt nach Ueberkunft. Offerten mit Bild, Zeugnis-kopien und Lohnansprüchen unter Chiffre B. D. 2748 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Büchsen reinigend, lockere, zurückgeben!

Jede Conservenbüchse muss wieder verwendet werden für die nächste Ernte, denn das Blech wird rar. Ihre Lieferant vergütet Ihnen für: 1/2 Büchsen 8 Rp., 1/4 Büchsen 6 Rp., 1/2 Büchsen 5 Rp., 1/2 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik Benzburg

Respectons les mesures de l'économie de guerre

Comme l'ont fait remarquer récemment certains commentaires de presse, nous venons d'entrer dans une période d'économie de guerre totale, car les dernières mesures prises par les autorités ont achevé de mettre sous le contrôle de l'Etat la production et la consommation des principaux produits, utilisés, consommés et fabriqués dans notre pays. Ces dernières prescriptions n'ont d'ailleurs pas apporté au point de vue matériel des restrictions notables pour l'industrie hôtelière, car celle-ci est une des branches de notre économie qui a été, dès le début de la guerre, la plus influencée par les restrictions de consommation, le contingentement, le rationnement, etc. La pluie de prescriptions et d'interdictions officielles qui s'est abattue sur nous a été si dense qu'on ne voit plus guère quelle nouvelle sorte de nuage pourrait éclater sur nos têtes. Ces mesures ont naturellement pour nous de fortes répercussions, car elles ont tendance à étouffer les initiatives privées.

L'économie de guerre totale exige de chacun une transformation morale et spirituelle fondamentale et l'abandon momentané de méthodes que l'on croyait indispensables en temps de paix pour exploiter une entreprise.

Chaque jour, en parcourant la longue liste des prescriptions officielles, l'hôtelier doit constater que plus cette situation durera, moins il sera en mesure de remplir ses belles obligations professionnelles: assurer aux hôtes l'hospitalité, le bien-être et le confort dans sa maison. Il doit lutter toujours davantage pour que son entreprise ne devienne pas victime de la standardisation et de l'unification croissante des entreprises hôtelières. Les prescriptions dans le domaine culinaire qui tendent à faire des menus d'hôtel le repas unique d'une vaste cantine aux multiples succursales, s'accordent mal avec la fierté des chefs de cuisine de préparer des mets variés et parfaits.

En outre, il y a certaines contradictions que l'on constate dans la vie courante et qui choquent l'hôtelier qui a à cœur de maintenir la réputation de sa maison. Il comprend difficilement pourquoi des magasins de comestibles, des confiseries peuvent non seulement vendre, mais exposer, c'est-à-dire provoquer l'achat de mets ou de spécialités que les hôteliers et restaurateurs ne sont plus en mesure de fournir à leur clientèle, du fait qu'ils ne reçoivent plus en quantité suffisante les marchandises nécessaires à la fabrication de tels produits. Ne serait-il pas indiqué de diriger notre économie de telle sorte que tant que des marchandises peuvent être obtenues librement dans le commerce, on puisse aussi les servir dans les hôtels et de limiter le rationnement aux marchandises qui sont indispensables à l'alimentation générale de la population.

En disant encore que le client désire trouver à l'hôtel une cuisine meilleure que celle dont il jouit à la maison et qu'il le fait nettement sentir à l'hôtelier, nous aurons mentionné la plupart des causes qui peuvent amener à un conflit entre les prescriptions officielles et les devoirs professionnels de nos membres.

Au début, tant que l'on avait l'impression qu'il ne s'agissait que de mesures provisoires et que l'on pouvait espérer que c'était un état d'exception de courte durée, il était compréhensible et partiellement excusable que l'on pesât le pour et le contre de telles mesures. Mais maintenant, après 30 mois d'économie de guerre, alors que les mesures sont devenues toujours plus nombreuses et toujours plus sévères, il est vraiment temps de s'y adapter pratiquement et spirituellement.

Si le Comité central a adressé un nouvel appel à nos membres pour qu'ils observent scrupuleusement les prescriptions officielles et qu'ils fassent tous leurs efforts pour ne fournir à leurs hôtes que des menus qui soient vraiment adaptés aux conditions actuelles, cela ne veut pas dire que l'hôtellerie organisée avait spécialement besoin d'un pareil stimulant, car d'après nos propres observations et les nombreuses questions qui nous sont posées par nos membres au sujet des prescriptions en général et des restrictions culinaires en particulier, on constate que chacun se rend compte du sérieux de la situation de notre approvisionnement, et que l'on comprend que les difficultés ne pourront être vaincues que si toutes les forces s'unissent dans ce but. Mais comme toujours, il y a malheureusement des exceptions, quelques cas isolés d'infraction, qui jettent une fausse lumière et qui menacent d'annihiler les efforts de la majorité.

Si le Comité central a décidé de lancer un nouvel appel dans ce sens à nos membres et aux hôteliers en général, ce n'est pas une question purement formelle, mais cette décision a été prise à l'unanimité dans l'intérêt de l'hôtellerie, car chacun des membres du Comité central sait pertinemment dans quelle mesure on peut et l'on doit s'adapter aux conditions actuelles.

Il ne suffit d'ailleurs pas de se borner à observer les prescriptions officielles à la lettre, mais dans leur esprit également. Il faut s'imprégner de la situation actuelle et comprendre qu'on peut faire des menus qui ne transgressent nullement les prescriptions mais qui par leur abondance, leur recherche, etc. ne sont plus de mise aujourd'hui. Cette façon légale de « tourner », pourrait-on dire, les prescriptions est une faute plus grave qu'une simple infraction aux mesures officielles, car c'est faire preuve de manque de solidarité à l'égard de l'approvisionnement de toute la population. C'est également un manque de solidarité au point de vue professionnelle, car ceux qui agissent ainsi donnent aux hôtes l'impression que les hôteliers consciencieux ne sont pas à la hauteur de leur tâche ou qu'ils ne mettent pas tout en œuvre pour être agréables à leur clientèle. Il faut que le public comprenne que ni l'argent, ni l'ingéniosité ne peuvent dans ce temps que nous traversons servir à se procurer des mets interdits ou à faire des débauches gastronomiques.

Les plaintes qui sont adressées soit aux autorités soit à notre Société pour protester contre des abus de ce genre nous prouvent aussi qu'une grande partie de la population désire que la cuisine d'hôtel et de restaurant s'adapte le plus possible aux conditions de notre économie de guerre. On peut affirmer que si toutes les entreprises auront pris conscience de la gravité de la situation actuelle et se seront soumises franchement à toutes les mesures prescrites, qu'il n'y aura plus de protestations parmi la clientèle. Ce sont les différences que l'on constate parfois entre des établissements de même rang qui provoquent des réclamations mais, pour prendre un exemple des plus simples, si l'on ne trouve plus nulle part de véritable crème servie avec le café noir, les clients ne songeront même plus à en réclamer; par contre, ils s'étonneront si on leur en sert dans un restaurant et non dans l'autre. Il est donc du devoir des exploitants ne pas chercher à satisfaire une petite minorité de la clientèle, mais de gérer leur entreprise d'une façon loyale en tenant compte des prescriptions et de la situation actuelles.

Depuis l'introduction des mesures de l'économie de guerre, il s'est établi entre les autorités et les représentants des ménages collectifs des relations suivies et fructueuses qui permettent une collaboration utile. La délégation qui représente nos intérêts auprès de ces autorités continuera à faire tous ses efforts pour que nos propositions soient écoutées, mais il faut que les autorités aient l'impression que, dans la pratique aussi, nous sommes dignes de confiance et que nous sommes de loyaux partenaires. L'incertitude des conditions du marché et le fait qu'elles ont plutôt tendance à empirer rendent toujours plus nécessaire un contact constant entre les associations professionnelles et les offices compétents, il ne faut donc pas qu'il y ait le moindre doute quant à notre volonté de collaborer franchement à résoudre le problème de l'alimentation, surtout depuis que nous sommes soumis à une économie de guerre totale.

Divers

Suppression des trains de sport — Maintien des billets du dimanche

« Entre deux maux, mieux vaut le moindre » se dira-t-on dans les milieux touristiques en lisant le communiqué du directeur militaire des chemins de fer annonçant que pour économiser l'énergie électrique, tous les trains de sport prévus comme tels à l'horaire, devront être supprimés à partir du 14 février. Cette mesure concerne les trains prévus à l'horaire pour les samedis et dimanches du 20-21 décembre au 14-15 mars, qu'ils portent ou non la mention « lorsque l'état de la neige est favorable ».

Par contre, les billets du dimanche continueront à être délivrés jusqu'à un nouvel avis et l'horaire normal ne subira pas de modification pour le moment, ce qui laisse encore des possibilités suffisantes pour le trafic de sports d'hiver.

La semaine dernière, une conférence des chemins de fer privés s'est tenue sous la présidence de l'Office fédéral des transports pour voir dans quelle mesure des économies d'énergie électrique pourraient être réalisées. Les administrations des chemins de fer ont relevé les conséquences que ne manqueraient pas d'avoir la suppression prématurée des billets du dimanche: il en résulterait une forte diminution du trafic spécial pour les chemins de fer de tourisme dont la situation n'est déjà pas toute rose. Ce sont certainement ces réserves et la nette position prise à ce sujet par l'hôtellerie qui aura influencé la décision des autorités compétentes.

Malheureusement, la seule suppression des trains de sports n'abolit pas toutes les difficultés et le manque d'énergie électrique et de lubrifiants obligera quand même les chemins de fer à faire le maximum d'économie possible. Mais notre industrie touristique et les voyageurs s'adapteront volontiers aux restrictions imposées jusqu'à maintenant à condition que l'horaire actuel et les billets du dimanche soient maintenus jusqu'à Pâques tout au moins.

Indemnités militaires pour bureaux

Jusqu'à présent les indemnités payées pour l'utilisation de locaux appropriés chauffables réquisitionnés comme bureaux d'états-majors et d'unité allaient de 50 cts à fr. 1.—, suivant le caractère de la localité et le rang de l'hôtel. L'indemnité se calculait sur la base d'une superficie de 30 m² pour un bureau. Pour les grands locaux dont la superficie dépassait 30 m², mais ne formait pas exactement un multiple de ce nombre, le taux de l'indemnité était calculé en pour cent de la surface. Nous avons déjà protesté à plusieurs reprises contre cette pédalesque méthode de calcul qui était d'autant plus déplacée que les indemnités étaient extrêmement faibles. Les instructions N° 45 du commissariat central des usages militaires en fin de guerre ont été publiées en fin de guerre, elles prescrivent en effet qu'à partir du 1er janvier 1942, les bureaux ayant une superficie de plus de 30 m² mais de moins de 60 m², doivent être considérés comme un tout et indemnifiés comme des bureaux de 60 m². Cette modification ne constitue certes pas une amélioration matérielle sensible, mais cela simplifie en tous cas les calculs.

L'indemnité des locaux utilisés comme locaux de poste a fait l'objet de discussions. Ces discussions ont abouti à l'adoption de quelques clarifications ce domaine en précisant que les locaux postaux des unités ne devaient pas être assi-

milés à des bureaux mais à des magasins et que l'indemnité de 1 ct. par m² leur était applicable. Par contre, les bureaux de poste de campagne des bataillons, régiments, etc., et états-majors supérieurs sont considérés comme bureaux et indemnifiés comme tels.

Menus pour jours sans viande

Comme nous l'avons annoncé en publiant les recettes pratiques et la première série de menus composés par M. R. Mojonnet de Montreux, dans le N° 7 de notre journal, nous continuerons à faire paraître les menus pour jours sans viande qui figurent dans les exemples donnés par M. Mojonnet lors de sa conférence aux cours professionnels pour hôteliers qui ont eu lieu à Lausanne. Voici des menus sans viande pour une nouvelle semaine:

Lundi	
Leunch	Dîner
Potage Minestrone	Potage farine rôtie
Croûtes aux champignons	Gnocchis romaine
Fenouils au beurre	Carottes et pois à la crème
Pommes lyonnaises	Pommes fines herbes
Salade	Salade
Compote mûlle	Crêpes aux confitures

Mercredi	
Potage Garbure	Potage crème d'orge
Sardines et thon à l'huile garnis	Choux-fleurs milanaise
Maccaronis au gratin	Omelettes aux tomates cassées
Epinards en branches	Pommes Parmentier
Babas au rhum	Abricots Condé

Vendredi	
Potage écossais	Potage aux haricots blancs
Poissons à la vaudoise	Filets de poisson fines herbes
Raviolis maigres	Pommes nature
Salade mûlle	Tomates farcies au riz
Coquettes Suchard	Salade
	Pouding diplomate, Sauce abricot

Associations touristiques

Assemblée de la Société de développement de Châteaux-d'Oex

Cette assemblée a vu la présence d'un nombre record de participants, puisqu'elle a réuni plus de 80 personnes. Elle fut présidée par M. E. Bornand qui remplaçait M. J. Burnand, industriel, décédé au cours de l'été dernier. M. Bornand donna connaissance aux membres du travail du comité pendant les deux dernières saisons. Ce travail fut rendu très difficile par la mobilisation et les restrictions de toutes sortes qui gênent considérablement le développement de notre station hôtelière et sportive. Il donne connaissance de la réclame faite par les soins de la commission de publicité dans différentes publications romandes et suisses-allemaniques, ainsi que de l'activité du Bureau officiel de renseignements.

A une grosse majorité, le dynamique directeur de l'Ecole suisse de ski, M. Roy Jovet fut élu président. Parmi les nouveaux membres du comité, on relève la présence de M. Oehri, qui fut durant nombre d'années président de la société de Développement de Rougemont et qui, comme tel, donna une vive impulsion au développement touristique de notre station frontrière.

Le comité avait invité M. Paul Paschoud, architecte, à donner des renseignements au sujet du projet de téléferique qui mènerait les skieurs de Château-d'Oex aux champs de ski du plateau de la Braye. M. Paschoud a illustré sa causerie de quelques clichés montrant les possibilités ouvertes par ce projet. Une commission, sous les auspices de la Société de Développement étudiera cette proposition à fond, ainsi que la possibilité d'établir un monte-pente amenant les skieurs aux magnifiques champs des Monts Chevreuils.

Nouvelles personnelles

A Lausanne

M. B. Bisinger fête son 70^e anniversaire

Nous avons le plaisir d'apprendre que notre membre M. Bernard Bisinger, propriétaire de l'Hôtel Jura-Simplon, bien connu à Lausanne, fêtera en parfaite santé, cette année, d'une manière toute symbolique néanmoins, puisqu'il naquit un 29 février, son soixante-dixième anniversaire. Né en 1872 dans une petite ville du Duché de Bade, près de la frontière suisse, M. Bisinger est venu en Suisse à Right Daily en 1890 déjà et, dès ce moment, il s'est consacré à la carrière hôtelière. Il travailla au Victoria à Bâle en 1891, au Baur au Lac à Zurich en 1894 et après un séjour à Rome et à Londres il vint s'établir en Suisse romande. Il collabora avec M. Schmid à l'Hôtel Beau-Site à Lausanne de 1896 à 1898, puis après avoir travaillé encore à l'Hôtel Richemond à Genève, M. Bisinger vint en 1900 se fixer définitivement à Lausanne et acheta l'Hôtel Jura, anciennement Simplon, qu'il garda tel quel jusqu'en 1910. En 1911, présentant le développement qu'allait prendre le tourisme et toujours à l'avant-garde du progrès, il construisit un nouveau bâtiment, l'Hôtel Jura-Simplon actuel qui fut le premier hôtel en Suisse avec eau courante dans toutes les chambres et qui au cours des années fut continuellement entretenu et muni des perfectionnements modernes pour répondre aux exigences de la clientèle.

M. Bisinger ne s'est pas borné à consacrer uniquement son activité au développement de

Ecole professionnelle de la S.S.H. à Cour-Lausanne

« La fermeture, même temporaire, de l'Ecole serait extrêmement regrettable ». Telle est l'opinion générale des milieux hôteliers au sujet de notre école professionnelle, mais cette constatation, à elle seule, n'est malheureusement pas suffisante pour permettre de continuer l'exploitation de cette institution. Etant données les dépenses qu'entraîne une telle ouverture et l'extraordinaire prudence avec laquelle nos finances doivent être administrées à l'époque actuelle, les dirigeants de notre Société ne peuvent prendre la responsabilité d'ouvrir l'Ecole pour une nouvelle année scolaire qui si cet intérêt se traduit par des actes, c'est-à-dire si la participation à ces cours est suffisante.

Comme la Société veut précisément donner aux fils et aux filles de nos membres la possibilité de suivre ces cours en dépit des circonstances, le montant de l'écolage a été fixé à un niveau extrêmement bas pour les parents de nos sociétaires en général. Ils doivent continuer à former l'élite de nos élèves, car le principal devoir de notre école professionnelle doit être de former dans nos propres rangs de jeunes hôteliers dignes de ce nom.

L'époque actuelle qui condamne hélas! l'hôtelier et sa famille à une inactivité partielle est un moment particulièrement favorable pour préparer techniquement et spirituellement de jeunes forces pour la période touristique d'après-guerre et la période de reprise de l'hôtellerie, car les futures tâches qui attendent les hôteliers sont multiples et diverses.

Seule une génération qui aura bénéficié d'une instruction professionnelle complète sera à même de tenir tête avec succès à la concurrence étrangère et c'est pourquoi nous ceux qui veulent plus tard diriger des hôtels doivent s'armer et acquérir pour cela la formation nécessaire dans notre école.

Les inscriptions pour les cours qui auront lieu

de la mi-avril à la mi-décembre 1942

doivent parvenir à la direction de l'Ecole, jusqu'au 15 mars au plus tard. Plus tôt ces inscriptions nous seront adressées, mieux il sera possible de préparer la réouverture de nos classes. La direction de l'Ecole à Lausanne-Cour et le Bureau central de la S. S. H. à Bâle sont à disposition en tous temps pour donner tout renseignement utile à ce sujet.

son entreprise personnelle, mais il a toujours apporté le concours de ses connaissances professionnelles aux organismes de l'industrie hôtelière suisse. Membre de la Société des hôteliers de Lausanne, depuis 1904, M. Bisinger fut membre de son comité de 1910 à 1912. Il fut plusieurs fois délégué à la S. S. H., ainsi que délégué de la Suisse romande à l'Union internationale hôtelière.

Au cours de sa longue carrière, M. Bisinger s'est toujours montré bon patron et sa charité envers les pauvres frappant à sa porte fut aussi discrète que constante. A l'occasion de ce jubilé, nous ne voulons pas manquer de présenter à M. Bernard Bisinger, ainsi qu'à Mme Bisinger, sa compagne dévouée et compétente, nos sincères félicitations et nos vœux pour la prospérité future de l'entreprise qu'il a créée et qu'il a développée grâce à son travail persévérant.

Da Locarno

Nostro associato in festa

Di questi giorni il Sig. F. Helbling, proprietario dello Schlosshotel Locarno e attivamente membro del Comitato sezionale della Società Albergatori di Locarno, ha festeggiato nell'intimità della sua famiglia il suo 60^o compleanno.

Ci piace di segnalare questo anniversario perché il Sig. Helbling appartiene alla famiglia alberghiera da ben 43 anni! Egli è un vecchio allievo della scuola alberghiera svizzera, che frequentò nel 1900. Ebbe una brillante carriera. Dopo di aver soggiornato parecchi anni in Inghilterra, rientrò in patria diretta per ben 10 anni il Grand Hotel Europa a Lucerna e per 7 anni l'Arosa Kulm.

Da 10 anni svolge la sua attività a Locarno ove dirige con distinzione l'Albergo Castello; in questa città il Sig. Helbling occupa altre cariche sociali portandovi nelle stesse il consiglio della sua buona esperienza ed un notevole contributo di lavoro.

All'amico Sig. Helbling i suoi colleghi gli augurano molti anni ancora di vita attiva e di salute prospera. O. B.



ROCO Conservenfabrik Rorschach A.G.

BLANK & CO.

Première maison suisse vendant exclusivement aux Hôtels et Restaurants des

VINS ROUGES FRANÇAIS

Importation directe

Caves et Bureaux: Rue de Fribourg 7, VEVEY Téléphone 5.24.88

Entrepôts particuliers en douane. — Expéditions en fûts, litres et bouteilles, franco gare C.F.F.

Représentants à disposition de MM. les Hôtels et Restaurants pour tous renseignements, prix et échantillons.

Pour la Suisse alémanique: MM.

- A. Blattner, St-Gall
- M. Horgler, Metzgergasse 69, Berne Tél. 2.14.14
- S. Mauch, Holesstrasse 77, Bâle Tél. 3.28.89
- C. Muller, Neuveville Tél. 8.72.40
- E. Muzzinger, Rue des Vergers 6 A, Clarens Tél. 6.21.04
- M. Schaeffer, Limmiquai 88, Zürich Tél. 2.42.22

Pour Vaud, Fribourg et Jura: MM.

- J. Arragon, Avenue Grand Hôtel 16, Vevey Tél. 5.26.54
- L. Belotti, Avenue de France 33, Lausanne Tél. 2.60.15
- M. Besonçon, Chaux-de-Fonds Tél. 2.23.80
- J. Rossier, La Vigie, Corsier Tél. 5.17.43
- J. Séchaud, Avenue Léman 36, Lausanne Tél. 2.98.94

Pour Valais, Tessin et Genève: M.

- Aug. Lugon, Evionnaz Tél. 6.28.04

Livraisons parfaites. Références de 1er ordre.

Vente aux enchères publiques de l'Hôtel des Alpes, Mont-Pélerin sur Vevey

(Seuls enchère à tout prix)

Mercrèdi, 25 mars 1942, à 15 heures, à l'Hôtel de Ville, salle du rez-de-chaussée, à VEVEY, l'Office soussigné exposera en vente, par voie d'enchères publiques, les immeubles appartenant à Cand Maria-Lina, née Garnemeter, veuve d'Ulysse-Marc, au Mont-Pélerin, comprenant hôtel de 70 lits, avec dépendances, ainsi que jardins d'une superficie totale de 72 ares, sis au territoire de la Commune de Chardonne, hôtel très bien situé avec vue imprenable sur le lac et les Alpes.

Assurance incendie: Fr. 221,000.—
Taxe cadastrale: Fr. 180,040.—, sans les accessoires.

Estimation de l'Office des poursuites: Fr. 100,050.— pour les immeubles et Fr. 10,738.70 pour les accessoires selon inventaire détaillé.

Les conditions de vente et tous renseignements peuvent être demandés dès le 9 mars 1942.

Office des poursuites de Vevey: A. Henny, préposé.

Vorteilhafte Putzmittel:

KELLERS **Sandschmirseife, Sandseife u. Seifensand**

Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen

Bessere Photos für Ihre Reklame durch:



Zürich-Enge, Bodmerstr. 10

Für Sommersaison (ca. 20. Mai bis 15. Oktober) jüngeres Hotelier-Ehepaar gesucht für Übernahme der

DIREKTION

eines Berghotels mit bedeutendem Stausverkehr (2-300 Mittagessen). Initiative und arbeitsfreudige Fachleute mit Gewandtheit in gutem Restaurationsbetrieb, mit ökonomischer und neuzeitlicher Betriebsführung vertraut, mögen sich unter Angabe ihrer bisherigen Tätigkeit, Gehaltsansprüche und Referenzen melden unter Chiffre D.R. 2743 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Existenz in Davos!

Sporthotel

(20 Betten) mit Konditorei und Ten-Room-Restaurant, 3 Minuten von der Paresenbahn entfernt, per 1. Juni 1942 günstig zu vermieten.

Offerten unter Chiffre E. D. 2740 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu kaufen gesucht:

National-Registrierrasse

Nur neuere Occasion kommt in Frage. Umgehende Angebote unter Chiffre A.R. 2734 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

MAGGI'S WÜRZE

ist unbegrenzt haltbar und auch heute noch

unbeschränkt erhältlich.

Sie leistet gerade jetzt, wo die Zutaten mangeln und dennoch schmackhaft gekocht werden muss, unvergleichliche Dienste. Sie hebt den Geschmack der Suppen und Saucen und zahlreicher anderer Gerichte.

Maggi's Würze unentbehrlich!



Neuchâtel

Köhere Handelsschule

20. April 1942: Eröffnung einer

Abteilung für Fremdenverkehr

2jähriges Studium. Allgemeine und vollständige berufliche Bildung zur Vorbereitung auf das

Diplom für Fremdenverkehrsstudien

Prospekte u. Auskünfte durch den Direktor Dr. Jean Grize, Tel. 513 89

Die **Wiederholung** vervielfacht die Wirkung Ihrer Inserate!

GESUCHT:

CHEF DE SERVICE ASSISTENT-MANAGER

Verlangt wird: Prakt. Erfahrung in sämtl. Sparten des Faches. 4 Hauptsprachen, firm in Korrespondenz. Eintritt nach Ueberreinkunft. Jahresstelle. Nur bestausgewiesenen Bewerber wollen Offerte einreichen unter Chiffre A.M. 2736 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort

Ein junger, kathol., absolut braver, tüchtiger, sparsamer

KOCH

in gepflegten Privatländhaushalt ins Bündnerland. Beherrschung der sorgfältigsten Kranken- und Diätküche unerlässlich. Daneben wird Mithilfe in verschiedenen Haus- und Gartenarbeiten verlangt, nur Bewerber mit besten Empfehlungen wollen sich melden. Nähere Angaben über Militär- und Dienstpflicht erwünscht. Handgeschriebene Offerten mit Photo und Gehaltsansprüchen sind zu richten unter Chiffre P. H. 2745 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer, tüchtiger Hotelier, verheiratet, seit Jahren in eigenem Hotel mit Erfolg tätig,

sucht Direktion

für Frühjahrs- und Herbstsaison. Mässige Ansprüche. Offerten unter Chiffre H.R. 2738 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht für Sommersaison in erstklassiges Kurhotel

Maitre de plaisir Bademeister-Masseur Bademeisterin-Masseuse

Offerten unter Chiffre K. H. 2728 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, zuverlässige

Obersaaltöchter oder Directrice

deutsch, französisch, englisch und italienisch sprechend, sucht Stelle

in nur besserem Hotel, event. Restaurant, vorzugsweise Tessin. Off. unter Chiffre F. E. 2731 an die Hotel-Revue Basel 2.

Zu verkaufen

grösseres, modern eingerichtetes

HOTEL

in günstiger Lage in Hiltterhängen am Thunersee. Auskunft erteilen: Kurt Maybach, Fürsprecher und Notar, Neugasse 41 in Bern, Tel. 2 46 02, und Wilhelm Dähler, Notar in Steffisburg, Tel. 24 88.

H. BÉARD MONTREUX
Réparation et réargenteure au 1er titre de tout matériel déterioré
Fabrication de machines à polir l'argenterie pour l'entretien parfait de votre matériel
Références de 1er ordre

Rheinweinflaschen

1/16 und 1/8 Liter in schönem, grünem Glas. Grosse Vorräte in Bordeaux- und Burgunder sowie Liqueur- und Mineralwasserflaschen.

Glashütte Bülach A.G. in Bülach
Telephon Nr. 5 Illustrierte Preisliste

An denkbar bester Verkehrslage, Vorort von Bern, direkt an einer wichtigen Tramhaltestelle, neuangeordnetes

Tea-Room alkoholf. Restaurant

per sofort oder nach Vereinbarung zu vermieten. Weitere Ausk. erteilt H. Schulthess, Immobilien, Wabern.

HORGEN GLARUS
zeitgemäss zweckmässig formschön bequem
A. G. Möbelfabrik Horgen Glarus in Horgen
213
EINGETRAGENE INSERATFORM