

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 51 (1942)
Heft: 15

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: 15.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N^o 15

BASEL, 9. April 1942

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 15

BALE, 9 avril 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. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preis bei den ausländischen Postämtern erhöhen. 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., réclame 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.; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V 85

Aus dem Zentralvorstand

Vorstandssitzung vom 1. April 1942 im Hotel „Schweizerhof“, Bern

Unter dem Vorsitz von Herrn Zentralpräsident Dr. H. Seiler tagte der Zentralvorstand in eintägiger Sitzung in Bern zur Behandlung einiger wichtiger und unaufschiebbarer Geschäfte. Mit Ausnahme von Herrn Fanciola, der anderweitig unabkömmlich war, nahmen sämtliche Vorstandsmitglieder, nämlich die Herren E. Elwert, Vizepräsident, J. von Almen, R. Bieri, H. Bon, F. Cottier, A. Gamma, F. Kottmann, R. Mojonnet und V. Wiedemann an den Beratungen teil. Vom Zentralbüro waren die Herren Dr. Dr. M. Riesen, Dr. R. Streiff und Dr. A. Büchi anwesend.

1. Mitteilungen des Hrn. Zentralpräsidenten

Herr Dr. Seiler orientierte über die bisherige Tätigkeit des Forschungsinstitutes für Fremdenverkehr an der Universität Bern und die erste Sitzung der Aufsichtskommission, welcher der Sprechende als Repräsentant der Hotellerie angehört. Das Institut, das sich im Gegensatz zu anderen Bildungsstätten die Forschung und nicht die fachliche Ausbildung zum Ziele setzt, arbeitet in enger Fühlungnahme mit den Berufsverbänden. Der Zentralvorstand nimmt in zustimmendem Sinne Kenntnis von dieser Zielsetzung und bewilligt vorläufig für drei Jahre einen festen Beitrag an das Institut.

Die Stellungnahme der leitenden Organe des ACS zu unseren Vorschlägen wegen der Gestaltung der Schildergebühr während der Kriegszeit steht noch aus, doch hofft unsere Vereinsleitung des bestimmtesten, dass denselben mit Rücksicht auf die völlige Lahmlegung des Automatismus Rechnung getragen werde. Der Vorstand legt die Richtlinien für das weitere Vorgehen fest, sofern der Entscheid des ACS wider Erwarten nicht befristet wird.

Der Vorsitzende weist seinerseits auf die in unserer Verbandszeitung bereits erwähnte allzu optimistische Interpretation der letztjährigen Hotelfrequenzen, mit welcher in der Öffentlichkeit zu Unrecht der Eindruck erweckt wurde, als sei durch die Inlandsgäste der im Sektor des Auslandsfremdenverkehrs entstandene gewaltige Ausfall nahezu aufgeholt worden. Unsere Vertreter in der SZV werden in einer nächsten Ausschusssitzung auf diese Angelegenheit zurückkommen.

2. Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise

Der Zentralvorstand hat in Übereinstimmung mit der wiederholt zum Ausdruck gelangten Stellungnahme der Delegiertenversammlung seit langem die Normierung der Minimalpreise angestrebt, um die einer wirtschaftlichen Gesundung des Gewerbes im Wege stehende Schleuderkonkurrenz wirksam auszuscheiden. Die bisherigen Verhandlungen und die Stellungnahme des eidg. Parlamentes zu dem massgeblichen Bundesratsbeschluss liessen doch darauf schliessen, dass, trotz aller Schwierigkeiten der Regelung im Einzelnen, eine zweckdienliche Vorlage zustande gekommen werde, die der Hotellerie eine wertvolle Grundlage zu einer wirklich kaufmännischen Preispolitik liefere. Unsere Verhandlungsdelegation hatte sich denn auch bereit erklärt, die von behördlicher Seite vorgebrachten Anträge und Wünsche in neuen Entwürfen zu berücksichtigen, deren Ausarbeitung bereits an Hand genommen war. Mit dem für die Verbände gänzlich überraschenden Bescheid des Biga, dass das eidg. Volkswirtschaftsdepartement die generelle Einführung der allgemeinverbindlichen Preise für das Hotielgewerbe vorerhandelt nicht als opportun erachte, sehen sich diese einer völlig veränderten und schwerwiegenden Situation gegenüber, die alle bisherigen Bemühungen in Frage zu stellen droht. Dass die Gefahr der Schutzkonkurrenz auch trotz aller Rationierung und Verknappung der Bedarfsartikel nicht beseitigt ist, haben einige besonders krasse Preisunterbietungen, welche letztes Jahr das ganze Beherbergungsgewerbe beunruhigten, dargetan. Auch die Mangelwirtschaft keineswegs die behördlicherseits angenommene Angleichung der Verhältnisse in der Hotellerie an die übrigen Sektoren der Wirtschaft gebracht, indem im Reiseverkehr das normale Kräftespiel zwischen Angebot und Nachfrage wenn nicht ganz ausgeschaltet, sich doch weiterhin zum Nachteil des Angebotes verschoben hat. Der Zentralvorstand erachtet nach erneuter Prüfung der Verhältnisse die Preisnormierung nach wie vor als eine der unerlässlichen Voraussetzungen nicht nur zur dauernden Sanierung, sondern auch zur Überbrückung der durch die Kriegszeit heraufbeschworenen zugezögerten Notlage.

Da die offenbar im Bereiche des eidg. Volkswirtschaftsdepartementes bestehende grundsätzliche Abneigung gegenüber der AVE ungeachtet der durch den Bundesratsbeschluss zugunsten der Hotellerie vorgesehenen Ausnahmeregelung nicht ohne weiteres überwunden werden kann, be-

schliesst der Zentralvorstand, für das weitere Vorgehen neue Wege einzuschlagen. Vorerst arbeitet die Direktion ein Memorial über die für die Stützung der Hotellerie in Frage kommenden staatlichen Hilfsmassnahmen aus, dem entnommen werden kann, welche Postulate noch der Lösung harren und das fernher über den inneren Zusammenhang der verschiedenen Stützungs- und Selbsthilfemassnahmen Auskunft gibt. Im Rahmen dieses Sanierungsprogrammes kommt dann auch die Preisnormierung zur Erörterung, die als ein wichtiger Bestandteil nicht aus dem Gefüge herausgerissen werden darf, wenn nicht das ganze Werk Schaden leiden soll. Dieses Memorial bildet die Grundlage für weitere Stellungnahme der Vereinsleitung. Eine nächste, auf Ende April anberaumte Sondersitzung des Zentralvorstandes ist ausschliesslich diesem einzigen Geschäft gewidmet und wird hierüber, sowie bezüglich der fernherhin zu unternehmenden Schritte die wünschbare Abklärung bringen. Jedfalls vermag unsere Vereinsleitung der von Amtes wegen gemachten Anregung, das Postulat ad acta oder doch auf die lange Bank zu legen, nicht zu folgen und wird ihrerseits nichts unterlassen, um auf dem von wissenschaftlicher Seite, sowie weiteren wirtschaftlichen Kreisen als gangbar erachteten Weg fortzuschreiten und nach einer gesetzlichen Grundlage für eine der bedeutendsten Möglichkeiten zur Selbsthilfe zu suchen.

3. Fachschule

Obwohl eine Anzahl Anmeldungen für einen weiteren Fachkurs vorliegen, beschliesst der Zentralvorstand doch, die Wiederaufnahme des Unterrichtes hinauszuschieben. In der Zwischenzeit wird die Schulkommission ihre Vorarbeiten zur Reformierung des Schulprogrammes fortsetzen und die Verhandlungen mit den eidg. Behörden über die künftige Gestaltung der fachlichen Ausbildung in der Hotellerie weiterführen. Sehr zu denken gibt die Tatsache, dass sich unter den Interessenten für neue Kurse fast keine jüngeren Angehörigen aus Hotelierfamilien befinden, weil sich die Eltern unter den obwaltenden Umständen nur noch schwer dazu entschliessen können, ihre Kinder zur Fortsetzung der beruflichen Familientradition aufzunehmen. Andererseits besteht eher Interesse für kurzfristiger bemessene Spezial- oder Fortbildungskurse. Es fällt eben Hotelierfamilien immer schwerer, die Mittel für einen längeren Schulaufenthalt ihrer Kinder aufzubringen, obwohl das Schulgeld äusserst bescheiden gehalten ist und heute kaum mehr die Pensionskosten deckt, sodass der Verein schon bisher aus eigenen Mitteln und dem Schulfonds Zuschüsse leistete.

Die Schulkommission wird ersucht, die Frage abzuklären, ob nicht das Abgangszeugnis der Schule mit dem kantonalen Fähigkeitsausweis kombiniert werden könnte, um den Kursabsolventen den nachträglichen Besuch von Vorbereitungskursen auf die Fähigkeitsprüfung hin zu ersparen. Ferner ist mit der Sektion Lausanne zusammen nach Möglichkeiten Umschau zu halten, den theoretischen Teil der Schulung noch mehr als bisher mit einem Praktikum zu verbinden. Auch sollen bei der Aufstellung des neuen Programmes die Meinungen aus dem Kreise der „Ehemaligen“ eingeholt werden.

4. Trinkgeldordnung

Nachdem die Revision der bisherigen Ordnung durch die beiden vertragsschliessenden Verbände abgeschlossen war und der bereinigte Text unterschriftsbereit vorlag, kamen das Biga und die Union Helvetica auf die Bestimmungen über die Betriebskontrolle zurück. Im Interesse einer klaren Anwendung der Trinkgeldordnung stimmte der Zentralvorstand einer Fassung des unstrittigen Artikels zu, der die Kontrolle der organisierten Hotels durch Verbandskontrolleure als Regel, aber nicht als Anspruch vorsieht. Damit wird an der gegenwärtigen Praxis nichts geändert, sondern diese nur normell wieder in der neuen Ordnung verankert. Die nächste Delegiertenversammlung wird hierzu noch die nachträgliche Genehmigung zu erteilen haben. Um das in der Trinkgeldordnung verankerte parteiliche Prinzip auch weiterhin in der bisher bewährten Anwendungspraxis aufrechtzuerhalten, will der Zentralvorstand von einer erweiterten Vertretung des Patronates absehen.

5. Beitrag an die SZV

Nach Entgegennahme verschiedener Berichte über die bisherigen Verhandlungen mit den leitenden Organen der SZV und das frühere Vertragsverhältnis mit der SZV, beschliesst der Zentralvorstand über die Beitragsleistung für die Jahre 1941 und 1942. Während der erstere Bei-

trag noch einem bestehenden Spezialfonds entnommen werden kann, muss im Interesse der Vereinsfinanzen der Betrag für das laufende Jahr neuerdings durch die übrigen statuten-gemäss festgelegte Logiernachtaggabe aufgebracht werden. Über deren Höhe stellt der Vorstand Antrag an die Delegiertenversammlung. Andererseits besteht bei unserer Vereinsleitung der feste Wille, dem gegenwärtigen vertragslosen Zustande abzuhelfen und die gegenseitigen Beziehungen in einer Vereinbarung wieder zu ordnen und wenn möglich zu festigen. Eine Unterkommission, der unsere Vertreter im Ausschuss der SZV angehören, wird die Punkte namhaft machen, die im neuen Vertrag zu berücksichtigen sind. Dabei handelt es sich um die Regelung derjenigen gegenseitigen Beziehungen, über die beiderseits grundsätzliches Einverständnis besteht.

6. Vereinsrechnung 1941

Namens der vom Vorstand bestellten Vertrauensrevisoren berichtet Herr Gamma über die kürzlich stattgehabte Prüfung der Vereinsfinanzen. Er stellt mit Befriedigung fest, dass sich die Rechnung im Rahmen des Budgets hält und dass für einige wenige Abweichungen die formelle und materielle Berechtigung vorliegt. Ebenso gibt die Abrechnung über die am Vereinsauschuss ausgeführte Ausgabenrechnung zu keinerlei Beanstandungen Anlass. Für die Deckung verschiedener Ausgaben werden Fondsgelder herangezogen, um das Defizit der Betriebsausgaben entsprechend zu vermindern. Der Rechnungsabschluss, der an den gegenwärtigen Verhältnissen gemessen noch als befriedigend bezeichnet werden mag, darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Einnahmen allein gegenüber dem Vorjahr bereits um rund Fr. 100,000.— zurückgegangen sind und dass demzufolge keine weiteren Ausgaben verantwortet werden können, wenn hierfür nicht gleichzeitig die nötige Deckung zu beschaffen ist. Aus diesem Grunde soll zur Deckung der SZV-Beiträge und der Kosten für die Ausgabe des neuen Hotelführers wiederum ein bescheidener Propagandabeitrag bei der Mitgliedschaft erhoben werden.

Nach Vornahme einiger formeller Bereinigungen und der Beschlussfassung über die Beanspruchung der Reserven zur Milderung des Defizits wird die Vereinsrechnung zur Vorlage der Delegiertenversammlung vorgelegt. Die Beratung des Budgets 1942 erfolgt an der nächsten Vorstandssitzung.

7. Militärentschädigungen für Einquartierung

Herr R. Bieri erstattet namens der im Zentralvorstand bestellten Unterkommission Bericht über deren umfangreiche Erhebungen. Diese haben ergeben, dass die Gemeinderäte in der Regel die Logisentschädigung nach den Ansätzen der IVA ausrichten und auf die Leistung einer eigenen, zusätzlichen Vergütung verzichten, so dass an manchen Orten die Quartiergeber schlechter wegkommen als früher. Die Zimmerentschädigungen, die schon bei Inkrafttreten des einschlägigen Bundesratsbeschlusses kaum zur Deckung der direkten Betriebsaufwendungen ausreichten, sind unter der Einwirkung der Teuerung mehrheitlich völlig ungenügend geworden. In den zahlreichen Fällen, da die Hotels nur anlässlich von Truppenmobil- und -demobilisierungen beansprucht werden, erreichen die Vergütungen nicht einmal mehr den Betrag, der für die reinen Wäschekosten vom Hotel aufzuwenden ist. Die bisherige praktische Erfahrung hat im weiteren die Revisionsbedürftigkeit der Entschädigungen für Büroräumlichkeiten, die Benützung der Küchen und Küchengeräte ergeben. Ferner bedarf die Frage der Servicevergütung einer Abklärung und Neuordnung. Der Zentralvorstand genehmigt den Vorlauf einer von der Unterkommission vorgelegten Eingabe an das eidg. Militärdepartement, die noch gemeinsam mit dem Schweizer Wirtverein besprochen werden soll. In dieser sind die Revisionsbegehren einlässlich begründet und durch Betriebs- sowie Rentabilitätsberechnungen zahlenmässig belegt. Die Eingabe soll noch dieses Jahres abgehen. Gleichzeitig wird bei Herrn Bundesrat Kolb eine Aussenkonzurrenzbehandlung unserer Vorschläge nachgesucht.

8. Frühjahrs- und Sommerpreise 1942

Über die Anwendung der von der eidg. Preiskontrollstelle nach Ablauf der Heizperiode bewilligten Preiszuschläge besteht in einigen Sektoren, sowie auch bei Einzelmitgliedern etwelche Unklarheit. Der Zentralvorstand bestätigt seinen früheren Beschluss, wonach er auf Grund der ihm von den Sektionen mit grosser Mehrheit eingeräumten Kompetenz, die neuen Preise als für unsere Mitgliedschaft obligatorisch und verbindlich erklärt. Die amtlich genehmigten Zuschläge sind in vollem Umfange in Anrechnung zu bringen, da selbst diese noch keine völlige Kompensation der Teuerung und der durch die Warenmangelsituation entstandenen fiskalischen Belastung bringen. Die Sektionen haben jedoch die Möglichkeit, Begehren um einen Preisausgleich im Einzelfall zu prüfen und zu genehmigen.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Der Osterverkehr — Der Verkehr der Zukunft — Was kochen wir heute? — Die Hotellerie im Spiegel der Bankberichte — Ungerechte Kritik an der Fleischrationierung — Aufruf. Seite 3: Kriegswirtschaft. Massnahmen und Marktbedingungen — Aus den Verbänden — Büchertisch.

Delegiertenversammlung 1942

Die diesjährige ordentl. Delegiertenversammlung ist vom Zentralvorstand auf den

9./10. Juni a. c. in Zürich

vorgesehen worden. Für die Wahl des Tagungsortes und des Zeitpunktes war u. a. die Rücksichtnahme auf die in der ersten Hälfte Juni in Zürich stattfindende Gastgewerbliche Ausstellung massgebend, um so den Teilnehmern an der Delegiertenversammlung Gelegenheit zu geben, den dortigen Aufenthalt mit einem Besuch der Schau „Was kochen wir heute?“ zu verbinden.

Wir bitten die Sektionen und Herren Delegierten heute schon, sich das genannte Datum für den SHV zu reservieren. Die Bekanntgabe der bereinigten Traktandenliste erfolgt später.

9. Begehren des Kochverbandes

Der Zentralvorstand nimmt den Bericht über die Tagung der Städtesektionen entgegen. Er stellt auf Grund der dortigen Verhandlungen fest, dass sich über die Lohnnormalien eine Einigung mit der Köchenschaft erreichen lässt. Dagegen sieht die vorgeschlagene Regelung der Arbeitszeit bei den städtischen Betrieben allgemein auf Widerstand. Die Direktion arbeitet für die nächste Vorstandssitzung eine Zusammenstellung über die bereits bestehenden oder in Ausarbeitung befindlichen kantonalen Wirtschaftsgesetze bzw. Arbeitsverträge aus, damit sich die Vereinsleitung ein genaues Bild von der gegenwärtigen Arbeitsordnung des Hotelpersonals und der Köchenschaft im besonderen machen kann. Der Vorstand wird dann zu entscheiden haben, welche allgemeinen Grundsätze und Richtlinien in Ablehnung an die schon vorhandene kantonale Gesetzgebung für die weiteren Verhandlungen in Frage kommen. Dabei kommt auch die in einer Zuschrift vom 31. März a. c. formulierte endgültige Stellungnahme des Schweizerischen Kochverbandes zur Behandlung, von welcher der Vorstand erst im Laufe der Sitzung Kenntnis erhielt, ohne noch im einzelnen darauf eingetreten zu können.

10. Delegiertenversammlung 1942

Um die Übernahme dieser Versammlung hat sich keine Sektion beworben. Der Zentralvorstand hatte die Absicht, sie an einem Kurort abzuhalten, um damit einem von der Kriegszeit besonders hart bedrängten Platz die Verbundenheit des Gesamtverbandes zum Ausdruck zu bringen. In den letzten Tagen beantragte das Organisationskomitee der Gastgewerblichen Ausschussung 1942, die Tagung in Zürich im Rahmen der in der ersten Hälfte Juni stattfindenden zeitgemässen Schau abzuhalten. Der Zentralvorstand konnte sich der Auffassung des Ausschusskomitees nicht verschliessen, dass diese Veranstaltung auch in gastgewerblichen Kreisen und bei unserer Mitgliedschaft auf reges Interesse stossen werde. Da Zürich zudem zentral gelegen ist und von der Mehrzahl der Delegierten eine besondere Zeitverlust oder erhöhte Spesen erreicht werden kann, beschliesst der Vorstand die ordentl. Delegiertenversammlung 1942 anlässlich der gastgewerblichen Ausstellung in Zürich durchzuführen und dafür provisorisch die Tage vom 9. und 10. Juni vorzusehen. Den Delegierten sowie ihren Angehörigen und den weiteren Versammlungsteilnehmern ist damit die Möglichkeit geboten, die Veranstellung mit einem Besuch der Ausstellung zu verbinden. Die Delegiertenversammlung selbst soll der Zeit entsprechend als reine Geschäftsitzung stattfinden.

Umschau

Der Osterverkehr

Der diesjährige Osterverkehr stand im Zeichen des Ferienabonnements, das dank dem Entgegenkommen der Bahnverwaltungen ausnahmsweise über die Feiertage bereits für vier Tage Gültigkeit hatte. Daraus ergab sich vor allem eine starke Belegung des Fernverkehrs, der sich nach der West-, Zentral- und Ostschweiz, sowie traditionsgemäss in beträchtlichem Umfang nach dem Tessin ergoss. Obwohl erheblich weniger Extrazüge geführt wurden, wies dies durchwegs ein wesentlich besseres Ausnützung auf, wobei auch die „Stehplätze“ vielfach ausverkauft waren. Der kurzfristige Besucherverkehr, der früher durch die Sonntagsbillets alimentiert wurde, fiel dagegen stark zurück. Einzelne Skigebiete, so die Engelberger Region, melden einen wahren Rekordbesuch, der in Frequenzen zum Ausdruck kam, wie sie sogar seit Bestehen der Bahn bisher nicht zu verzeichnen waren. Die Bahnen weisen im allgemeinen wegen der Fahrten über Strecken mit grösserer Betriebseinnahmen auf als im Vorjahre, während die Zahl der Reisenden meistens hinter den letztjährigen Osterergebnissen zurückgeblieben ist. Der günstige Wetterauftritt am Gründonnerstag und Karfreitag förderte vielerorts den Reiseschluss, und so setzte bereits in jenen Tagen ein sehr intensiver Vorosterverkehr ein, den die Bahnen ohne nennenswerte Verspätungen zu bewältigen verstanden.

Die Hotellerie der bevorzugten Osterreisziele wies eine sehr gute Besetzung auf und manche Häuser konnten nach abkürzter Wartezeit wieder einmal „Ausverkauf“ melden. Freilich währte diese Herrlichkeit nur wenige Tage und dem kurzfristigen Osterbesuch folgten wieder schwere Wochen des geschäftlichen Stillstandes. Dennoch wollen wir uns glücklich schätzen, dass sich auch über diese Ostertage in unserem Lande ein durch die Kriegszeit nur wenig beeinträchtigter Binnenverkehr entwickeln konnte, der in allen umliegenden Staaten den mitunternehmenden Heeresfordernissen zum Opfer fiel. Möge dieser Feiertagsbetrieb ein gutes Omen für die Reisefreudigkeit der schweizerischen Bevölkerung auch für die kommenden Monate und Ferien sein.

Der Verkehr der Zukunft

Die Frage nach der kommenden verkehrspolitischen Entwicklung unseres Landes hatte auch den Verkehrsverein der Stadt Bern bewegen, die am 31. März 1942 im Hotel „Bristol“ tagende Mitgliederversammlung mit einer Aussprache über den Verkehr der Zukunft zu verbinden. Direktor H. Schmid, Bellevue-Palace, der interimsweise die Verhandlungen leitete, durfte neben dem stattlichen Zahl von Mitgliefern verschiednen prominenten Persönlichkeiten des schweizerischen Verkehrswesen sowie Regierungsrat Gafner willkommen heissen.

In einem formvollendeten Referat legte Direktor Buchli dar, dass dieser schreckliche Krieg mit seinen technisierten Armeen doch auch den Keim zum kommenden mächtigen Weltverkehr lege. Insbesondere wird der Luftverkehr über lange Distanzen einen ungeahnten Aufschwung nehmen, der neue touristische Möglichkeiten erschliesst. Der Anschluss an das grosse kontinentale und Welt-Plugnetz verlangt zur Herstellung kommunaler und kantonalen Rückverbindungen vor dem gesamtschweizerischen Interesse. Auch mit einem starken Anschwellen des Autoverkehrs nach dem Krieg ist zu rechnen, wobei die Entwicklung immer mehr zur Billigkeit (Volkswagen) treibt. Erhärtet durch die Erfahrungen der Kriegszeit, sagt man heute auch den Eisenbahnen, vorab für den Ferngüterverkehr, wieder eine verheissungsvolle Zukunft voraus. Von dem Fremdenverkehr ist die Prognose überaus schwer. Der Krieg wird eine tiefgreifende soziale Verschiebung hinterlassen, die den Anteil des einfachen Mannes am Fremdenverkehr weiter steigert und umgekehrt die Moyenne pro Gast herabdrückt. Eine Anpassung unserer Hotellerie durch Ausmerzungen nicht mehr lebensfähiger Betriebe und Abbau der Schuldenlast lässt sich nicht umgehen. Den zu erwartenden harten Konkurrenzkampf nach Kriegsende wird die Schweiz aber mit einem wertbeständigen Aktivum bestehen: der einzigartigen Schönheit unserer Heimat.

In der anschließenden Diskussion sprach Oberst Clerc seinerseits die Überzeugung von der grossen Entwicklung der Luftfahrt nach dem Krieg aus. Sie wird aber im einzelnen von der Gestaltung des internationalen Luftverkehrs und der politischen Verhältnisse massgebend bestimmt werden. In der Zwischenzeit müssen wir uns notgedrungen darauf beschränken, die bestehenden Fluggesellschaften (Swissair, Alpar) durchzuhalten und die Freude am Flugwesen, vor allem unter der Jugend, zu pflegen. Direktor Cottier vom Amt für Verkehr erinnerte an die Opfer, welche der Bund zur begonnenen Sanierung der Privatbahnen und zur kommenden Entschuldung der Bundesbahnen auf sich nehmen muss und leitete daraus zwingend die Forderung nach einer Verkehrsreorganisation ab. Sie wird erfüllt in dem zur Beratung stehenden Verfassungsartikel, der die Zusammenarbeit der Verkehrsmittel stipuliert und ihre Wettbewerbsverhältnisse regelt. Diese Vorlage wurde von Prof. Delaquis nach der formellen Seite hin einer Kritik unterzogen, die mit dem Moment einsetzen musste, wo man von einem reinen Kompetenzartikel abwich, der ausschliesslich die Zuständigkeit des Bundes zur Regelung des Verkehrs festgelegt hätte. Direktor Schmid schloss die anregende Aussprache mit der trefflichen Bemerkung, Reise und Verkehr seien keine Angelegenheit von Hotellerie und Transportanstalten allein, sondern Anliegen des ganzen Volkes.

Was kochen wir heute?

Diesem hochaktuellen Thema ist, wie bereits in einer letzten Nummer gemeldet wurde, eine unter den Auspizien der Zürcher gastgewerblichen Organisationen stehende Ausstellung gewidmet, die in der Zeit vom 4.—16. Juni im Kongresshaus Zürich zur Durchführung gelangt. Unser Mitglied, Herr Dir. Thurnheer vom Hotel Eden a. Lac, der dem Organisations-

komitee als 2. Vizepräsident angehört, hat uns kürzlich einige erste Aufschlüsse über diese wichtige zeitgemässe Veranstaltung erteilt. Die Ausstellung soll den Grossverbraucher, aber auch den allgemeinere am praktischen Beispiel eine zweckmässige Orientierung über unsere Versorgung und die für die Küche bestehenden Möglichkeiten der Anpassung an die gegenwärtige Lage vermitteln. Zugleich will das Gastgewerbe damit seine Bereitschaft bekunden, an einer vernünftigen Konsumentlenkung nach Kräften mitzuvirkten.

Die Ausstellung ist nach dem an der Landesausstellung bestbewährten Prinzip der thematischen Darstellung aufgebaut und sieht u. a. folgende Hauptabteilungen vor: Produktschau, Kriegswirtschaft, Küchen-Technik und Fachliteratur. Als besondere Attraktion werden Kochdemonstrationen erfolgen, bei denen eine Anzahl Köche nach genauen Rezepten, die dem Publikum zur Verfügung stehen, vor den Besuchern arbeiten. Alle Kochvorgänge werden durch Lautsprecher vom Leiter dieser Demonstrationen erläutert, so dass sich der Besucher bis in das letzte Detail mit der Zubereitung der einzelnen Kriegs- und Spar-Menüs vertraut machen und die Kochkunst in bester Weise an Rezepten verwenden, die den möglichst wenig rationierten Lebensmitteln notwendig sind. Speziell wird auch die Zubereitung von nahrhaften Suppen, Gemüsespeisen, Kartoffelgerichten, Salaten und solchen Platten, bei denen Fleisch nur die Rolle der Zugabe spielt, gezeigt. Dass diese Demonstrationen mit Kostproben verbunden sind, versteht sich am Rande.

Die Produktschau will zeigen, was der eigene Boden nach den Richtlinien des Wahlens Planes herzubringen vermag, wobei die Notwendigkeit der rationierten Beschaffung nach den jeweilig anfallenden Produkten eindrucklich veranschaulicht werden soll. Der Nährwert der vorhandenen Lebensmittel kommt ebenfalls sehr anschaulich zur Darstellung, ohne dass die Ausstellung etwa dem Vitaminmangel anheimfallen müsste. Als Themen liegen dieser Abteilung die Rationierungsvorschriften, die frei erhältlichen Ersatzstoffe, die Ernährung der Erwachsenen, die Kriegswirtschaft und die Kranken- und Industrie- und Gewerbetreibenden Gelegenheit, durch die Ausstellung von Kochrichtungen, Hilfsgeräten, Küchengerätschaften und weiteren technischen Hilfsmitteln das Ihre zur thematischen Vervollständigung beizutragen. Eine umfassende Bücherschau vermittelt den Besuchern die neue einheimische Fachliteratur, die durch eine Rezeptauswahl ergänzt wird, welche der Ausstellungskatalog enthält.

Bereits sind alle Unterkomitees mit Eifer an der Arbeit und es steht zu erwarten, dass auch die kriegswirtschaftliche Ausstellung im Bund und Kantonen der Veranstaltung ihre Aufmerksamkeit und Mitarbeit leihen. Der Zentralvorstand war daher sicher gut beraten, als er den Beschluss fasste, die Delegiertenversammlung im Rahmen dieser Ausstellung abzuhalten, um so einer möglichst grossen Zahl von Mitgliedern die Teilnahme an beiden Veranstaltungen in einer Reise nach Zürich zu ermöglichen. Weitere Mitteilungen über die viel versprechende Schau sind uns von deren Presschef in Aussicht gestellt.

Die Hotellerie im Spiegel der Bankberichte

Über die Durchhaltmassnahmen für das Hotelgewerbe äusserte sich in sehr interessanter Weise der Direktor M. Jaeger an der Generalversammlung der Bündner Privatbank u. a. wie folgt:

„Es hat sich schon während des Krieges 1914/18 und in den darauffolgenden krisenreichen Nachkriegsjahren gezeigt, dass das Hotelgewerbe die Folgen derartiger Katastrophen nicht allein zu tragen vermag. Daher hat der Bund bereits damals Stützungs- und Durchhaltmassnahmen in die Wege geleitet, die es ermöglichten — teilweise und insbesondere im Kanton Graubünden allerdings auch noch durch regionale Hilfsmassnahmen (Bündnerische Kreditgenossenschaft) — die Periode des Niederganges, dann auch unter Darbringung grosser Opfer seitens aller Beteiligten, zu überstehen.“

Die heute geltenden Notverordnungen haben wieder die Aufgabe, dem Hotelgewerbe das Durchhalten zu ermöglichen. Es ist klar, dass angesichts des strukturellen und konjunkturellen Wandels der letzten dreissig Jahre die staatlichen Eingriffe auf dem Gebiete dieser Stützungsaktion viel stärker sind als noch vor zwanzig Jahren. Um nur die hauptsächlichsten heute zur Anwendung gelangenden Massnahmen zu nennen, seien neben den von früher her bekannten Abfindungen von Zinsen und vorab Nachgangskapitalien sowie Stützungen, an das Mittel des variablen Zinsfusses erinnert; es sei das gesetzliche Pfandrecht zwecks Sicherstellung der für Durchhalte- und Sanierungszwecke einschliessenden Bundesmittel erwähnt und es sei im übrigen, ohne den Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben, schlussendlich noch an die neu geschaffene Möglichkeit der Abfindung von privilegierten Steuern erinnert.

So notwendig all diese Massnahmen für das in seinen Grundfesten erschütterte Hotelgewerbe zugegebenmassen sind, so sehr sind diese Eingriffe in private und öffentliche Glaubigerschaft aber auch dazu angetan, die private Glaubigerschaft und den Fiskus in Mitleidschaft zu ziehen. Diese Tatsache muss immer wieder mit Nachdruck betont werden, gleich wie der Ruf nach weiterer Bundeshilfe in formeller und materieller Hinsicht von der privaten Glaubigerschaft Selbsthilfe nicht verstummen kann, solange die ausserordentlichen Verhältnisse andauern.

In diesem Zusammenhang sei erneut darauf hingewiesen, dass die heute auf Grund der bundesrätlichen Notverordnungen durch die Schweizerische Hotel-Treuhand-Gesellschaft zur Anwendung gelangenden Stützungsmaßnahmen keine durchgreifende Hilfe bringen können. Es handelt sich bei diesen leider weitgehend nur um Palliativmittel. Das Grundübel, an dem die Hotellerie krankt, und das wir die Erfahrung lehrt, auch eine Reihe relativ günstiger Jahre nicht zu beheben vermag, liegt in der durch die Verhältnisse bedingten ausgesprochenen Kapitalintensität, die infolge der schweren Rückschläge der letzten dreissig Jahre zu einer ausgesprochenen Überschuldung geführt hat. Es versteht sich von selbst, dass diese Überschuldung nicht mit einem Federstich eliminiert werden kann. Zu deren Behebung bedarf es, neben günstigeren Allgemeinverhältnissen, privater

und staatlicher Massnahmen auf lange Sicht. Es braucht vor allen Dingen aber bedeutende Bundesmittel, da es ausgeschlossen ist, dass die direkt Beteiligten (Hotellerie und Glaubigerschaft) allein diesen Adressat ertragen könnten. Wir sind aber der Meinung, dass die Vorbereitung neuer beträchtlicher Mittel durch den Staat zur Herbeiführung einer Gesundung angesichts der Bedeutung der Hotellerie im ausgesprochenen Landesinteresse liegt.“

Die wirtschaftlichen Auswirkungen des neuen Krieges auf das Hotelgewerbe schilderte Herr Dir. Wismer anlässlich der Generalversammlung der Schweizerischen Volksbank Luzern folgendermassen:

„Das Hotelgewerbe hat im Kriege 1914/18 seine Reserven eingebüsst. Der Verdienst der guten Geschäftsjahre 1924/30 musste zum grossen Teil zur Modernisierung der Hotels verwendet werden. So trat unsere Hotellerie ohne finanzielle Reserven in die wirtschaftlichen Krisenjahre 1931/36 ein. Nachdem ihr die Jahre 1937/39 dank der Abwertung des Schweizerfranks eine bescheidene Erholung gegönnt hatten, wurde sie durch die Folgen des im September 1939 ausgebrochenen neuen Krieges wieder vollständig lahmgelegt. Viele Hotelbesitzer, die die vorhergegangenen Krisenjahre dank ihrer Tüchtigkeit und Zähigkeit lediglich überstanden hatten und mit gutem Willen den Zahlungsverpflichtungen nachkamen, sahen sich genötigt, die Hotelstellung anzurufen. Für unsere Niederlassung hatte diese Entwicklung die nachteilige Folge, dass wir auf weiteren Hotelpositionen Zinsnachlässe bewilligen mussten. Die meisten Stützungen wurden durch Vermittlung der Schweizerischen Hotel-Treuhandgesellschaft auf dem Wege einer freiwilligen Verständigung durchgeführt. Wir sind in allen Fällen, wo die Verhältnisse es einigermaßen rechtfertigten, den Schuldner in weitgehendem Masse entgegengegangen. Es liegt im Interesse unseres von Natur aus stark mit dem Fremdenverkehr verknüpften Wirtschaftsgebietes, dass wir uns einen tüchtigen und traditionsverbundenen Hotelierstand zu erhalten suchen. Die Erfahrungen der letzten bald dreissig Jahre haben gezeigt, dass das Hotelgewerbe ein stark empfindliches wirtschaftlich gefährliches Tätigkeitsgebiet ist. Wir sind überzeugt, dass der Fremdenverkehr früher oder später wieder aufleben wird und dass unsere Hoteliers es verstehen werden, sich den veränderten Verhältnissen anzupassen.“

Basel führt eine Gasttaxe ein

Der Regierungsrat unterbreitet dem Grosse Rat den Entwurf zu einem Gesetz über die Erhebung einer Gasttaxe. Darnach soll von jedem Gast, der nach Basel kommt, pro Logiernacht eine Taxe von 10 Rappen erhoben werden. Der mutmassliche Ertrag soll sich in der gegenwärtigen Zeit auf 15 Millionen im Jahr belaufen, in normalen Zeiten auf etwa 3000 Fr. Der Reinertrag dieser Gasttaxe ist ausschliesslich zur Bestreitung der Kosten der Fremdenverkehrswerbung vorgesehen. Militärpersonen, die sich im Aktivdienst befinden, Besucher einer im Kanton gelegenen Unterrichtsanstalt sowie Personen, die im Kanton Wohnsitz haben und Kinder unter zwölf Jahren sollen von der Abgabepflicht befreit sein.

Die Fachecke

Ungerechte Kritik an der Fleischrationierung

Aus Hotelfachkreisen schreibt man uns:

Die einschneidende Massnahme auf dem Gebiete der Lebensmittelversorgung seit Kriegsbeginn ist wohl die Rationierung des Fleisches. Sie hat deshalb in der Öffentlichkeit da und dort zu Kritik und Wünschen geführt, indem diese oder jene Gruppe glaubte, sie erhalte zu wenig und die andere zu viel. Wer aber nur einigermaßen mit dem ganzen System und der Organisation der Fleischrationierung vertraut ist, weiss einerseits es ausserordentlich schwierig ist, allen Wünschen und Beghären Rechnung zu tragen und wie andererseits die Behörden in anerkennenswerter Art und Weise trotz allen Hindernissen ihre Aufgabe sicher auf das zweckmässigste und auch in gerechter Weise gelöst haben. Jede Rationierung bringt eine gewisse Schematisierung mit sich, die sich nicht umgehen lässt. Der normale Verbrauch ist verschieden, je nach den verschiedenen Verhältnissen, in denen man sich befindet, und von Ort zu Ort bestehen in unseren kleinen Lande wiederum grosse Unterschiede in der Grösse des durchschnittlichen Fleischkonsums. Eine Gleichstellung aller bringt deshalb für den Einzelnen kleinere oder grössere Einschränkungen, ja sogar in einzelnen Fällen grössere Zuteilungen, als er normal verbrauchte, mit sich. Man denke nur an die Vegetarier, die ebenfalls Fleischcoupons erhalten. Solche Erscheinungen lassen sich aber nicht vermeiden, ohne das ganze Rationierungssystem zu gefährden.

In der Nationalratsdebatte der letzten Woche über die Lebensmittelversorgung ist unter anderem auch die Fleischrationierung kritisiert worden, und zwar in dem Sinne, dass sie ihre beste Form noch nicht gefunden habe. Wer im Restaurant esse, erhalte mehr als dreimal soviel Fleisch als derjenige, der sich im Haushalt verpflege. Diese Fäme für fleissige Wirtschaftsbesucher sei entschieden zu hoch.

Diese Kritik ist nun allerdings nicht zutreffend zu beurteilen, sondern sie beruht offensichtlich auf einem ganz unzulässigen Vergleich der Verpflegung im Restaurant und im Privathaushalt. Man darf schliesslich nicht vergessen, dass die Gaststätten im Gegensatz zur privaten Haushaltung „Verkaufsgeschäfte“ sind und der rechnermässige Verpflegungstag im Gastgewerbe sich mehrheitlich nicht aus der gleichen Person zusammensetzt, indem der eine Gast am Mittag, der andere am Abend ein Fleischessen nach seiner Wahl bestellt, das ihm nicht verweigert werden kann, sofern es ihm nicht allgemein verboten ist, Fleisch zu essen. Die gastgewerbliche Küche lässt sich deshalb nicht einfach mit der privaten vergleichen. Man kann in Gaststätten nicht — wie in privaten Haushaltungen — z. B. abends nur „Resten“ oder ein einfaches Mahl den Gästen verabreichen. Der Gast verlangt im Restaurant für sein Geld ein vollwertiges Essen. Aus diesen Gründen stelte

sich der Verbrauch von Fleisch in Gaststätten von jeher quantitativ viel höher als in privaten Haushaltungen. Pro Person musste pro Hauptmahlzeit vor dem Kriege durchschnittlich 220 g Fleisch gerechnet werden, also pro rechnungsmässigen Verpflegungstag 440 g, wobei allerdings zu berücksichtigen ist, dass diese durchschnittliche Tagesquantität nur selten von ein und derselben Person konsumiert wurde. Der höhere Fleischverbrauch ist zum Teil in Gaststätten auch betriebswirtschaftlich bedingt, indem nicht zum Voraus bekannt ist, wie viele Personen jeweils zu einer Mahlzeit die Gaststätte besuchen. Fleisch lässt sich im allgemeinen innerhalb kürzerer Zeit zu Speisen zubereiten als andere Nahrungsmittel. In dieser Beziehung ist man von jeher, um gewisse Risiken zu vermeiden und den Gast auch schnell bedienen zu können, in Gaststätten in vermehrter Masse als in der privaten Haushaltung auf das Fleisch angewiesen.

In Anbetracht des durchschnittlichen Mehrverbrauchs und der ganz anderen Verhältnisse in Gaststätten gegenüber dem privaten Haushalt wäre es völlig falsch und ungerecht gewesen, wenn man bei der Festsetzung der Fleischration innerhalb kürzerer Zeit zu Speisen zubereiten als andere Nahrungsmittel. In dieser Beziehung ist man von jeher, um gewisse Risiken zu vermeiden und den Gast auch schnell bedienen zu können, in Gaststätten in vermehrter Masse als in der privaten Haushaltung auf das Fleisch angewiesen.

Bei der Festsetzung der Fleischration innerhalb kürzerer Zeit zu Speisen zubereiten als andere Nahrungsmittel. In dieser Beziehung ist man von jeher, um gewisse Risiken zu vermeiden und den Gast auch schnell bedienen zu können, in Gaststätten in vermehrter Masse als in der privaten Haushaltung auf das Fleisch angewiesen.

Diese Kürzung ist nun recht empfindlich ausgefallen, indem pro Mahlzeit (2 MC) die Zuteilung nur 80 g mit Knochen beträgt, während der frühere Verbrauch pro Verpflegungstag sich auf 440 g belief. Die Gaststätten erhalten demnach nur noch 37% des früheren Normalverbrauches von Fleisch. Diese Kürzung geht über den allgemeinen Prozentsatz hinaus, auf welchen die Fleischproduktion im Inland zurückgeführt werden muss. Während der private Verbrauch von 43 kg auf 25 kg pro Kopf im Jahr um rund 40% gekürzt wird, stellt die verminderte Zuteilung im Gastgewerbe eine Einschränkung von mindestens 50% dar. Bei allfälligen weiteren Einschränkungen müsste im Gastgewerbe die fleischlosen Gerichte bzw. die fleischlosen Tage vermehrt werden, um die Portion der Fleischierquote auf einer einigermaßen praktisch durchführbaren Grösse halten zu können. Hätte man z. B. die Rationen im Gastgewerbe pro Mahlzeit gleich wie im Privathaushalt festgelegt, so hätte das durchschnittlich nach Berücksichtigung der fleischlosen Tage ein Quantum von 50 g mit Knochen (oder 38 g ohne Knochen, roh gewogen) pro Mahlzeit (2 MC) ergeben. Wie man im Privathaushalt kaum die monatliche Ration genau auf die einzelnen Fleischmahlzeiten verteilt, sondern eben die Fleischessen etwas grösser in der Quantität hält und dafür zum Ausgleich andere Essen fleischlos gestaltet, so wäre diese Methode auch im Gastgewerbe notwendig geworden. Doch hätte man dann noch weitere fleischlose Tage einführen müssen. Der Gast, der dann aber nur an Fleischtagen im Restaurant isst, könnte sich auf diese Weise wiederum etwas grössere Portionen verschaffen.

Durch die Umwandlung der persönlichen Lebensmittellkarte in Mahlzeitencoupons ist die Doppelversorgung der Bevölkerung ausgeschaltet worden. Wer sich ständig im Restaurant verpflegt, muss zu etwas erhöhten Rationen kommen. Der Prozentsatz dieser Leute ist aber sehr gering, denn in Gaststätten werden kaum 10% des Landesbedarfes konsumiert. Berücksichtigt man noch, dass der Kreis der ständig in Restaurants sich verpflegenden Personen zur Mehrheit aus Arbeitern rekrutiert (in Fabrikantinnen usw., SBB-Personal usw.), die als Schwerarbeiter sowieso eine Sonderzuteilung erhalten, sofern sie sich privat verpflegen, so dürfte die Kritik über die Fleischzuteilung an Gaststätten ziemlich zu missenfallen. Wer sich Ferien leistet, wird sich allerdings ebenfalls ebenfalls verpflegen können als zu Hause, doch beträgt der Jahresdurchschnittliche Aufenthalt eines Gastes im Hotel nicht einmal vier ganze Tage. Diese kurze Aufenthaltszeit spielt eigentlich praktisch gar keine Rolle in einer Änderung des Verteilungsplanes. Zudem war jeder Hotelgast von Friedenszeiten her gewöhnt, sich in Gaststätten etwas besser zu verpflegen; denn nur um „einfach“ oder „Resten“ zu essen, wie etwa zu Hause, ging man ja nicht zur Erholung in die Ferien. Eine Herabsetzung der Verpflegung in Gaststätten auf das Niveau des privaten Haushaltes wäre aber für das Gastgewerbe nicht annehmbar gewesen, da der Anreiz des Besuches verloren gegangen wäre.

R. S.

Aufruf an die Hotellerie

(Wäsche-Spende)

Das Schweizerische Rote Kreuz, Kinderhilfe, trifft seine Vorbereitungen zur Unterbringung einer grossen Zahl kriegsgeschädigter Kinder in unserem bis jetzt durch die Vernehmung verschont gebliebenen Lande.

Die Hotellerie hat sicher die Zeiten nicht vergessen, da sie auf den starken Zustrom unserer heute durch den Krieg heimgesuchten fremden Gäste rechnen durfte. Kein Hotelier wird daher verfehlen, nach seinen Kräften an das schöne Werk der Kinderhilfe auch in Form der Spende an gebrauchter Wäsche (Leintücher, Überzüge, Waschtücher, sowie Wollecken, Kissens, Duvels usw.) beizutragen. Die genannten Gegenstände werden von der Hilfsaktion dringend benötigt, und auch die kleinsten Gaben finden ihren Dank im Herzen dieser armen Kinder.

Für diese besondere Sammlung bitten wir Sie, die zentrale Sammelstelle des schweiz. Roten Kreuzes, Kinderhilfe, Dépot: Bogenstrassenstrasse 8, in Bern, zu benützen.

Diese Wäsche-Sendungen können, wenn sie folgende Bezeichnung tragen, spesenfrei gesandt werden: „Ausland-Kinder Hilfsaktion, Kleidersammlung“.



Morgens, nachmittags oder abends, immer ist Sandeman Port ein willkommener Genuss.

Aus den Verbänden

Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren

Der Verband Schweiz. Kur- und Verkehrsdirektoren wird seine Frühjahrs-Generalversammlung am 25./26. April a. c. in Zermatt-Riffelberg abhalten. Nach Erledigung der internen Verbandsgeschäfte und verschiedener Fremdenverkehrsfragen wird die Versammlung drei Kurreferate von Herrn Direktor A. Marguerat, Brig-Lausanne: „Zermatt, einst und jetzt“; Direktor R. Thiessing, SVZ Zürich: „Das Verkehrshaus der Schweiz“ und U. Keller, Prokurist der Swissair: „Die Swissair vor dem Kriege und heute“ entgegennehmen. Den Abschluss der Tagung bildet die örtliche Besichtigung der technischen Anlagen der Zermatt-Gornergratbahn (Galerien usw.).

ASCO

Schweiz. Konzertlokalinhaber-Verband

Ausserordentliche Generalversammlung

Nach einigem Unterbruch versammelten sich mehr als 40 Mitglieder dieses Verbandes im Kasino in Bern.

Herr Vizepräsident Lüthi, Bern, eröffnete die Tagung und begrüsste die Anwesenden. Die grosse Traktandenliste wurde im Hinblick auf eine rasche Erledigung noch etwas abgeändert und ergänzt. Es folgte die allgemeine Orientierung über die bisherige Verbandstätigkeit. Nach Genehmigung des Kassaberichtes konnte bereits zu den Wahlen geschritten werden.

Der Verbands-Vorstand wurde durch die folgenden Herren bestellt: R. A. Lüthi, Kasino, Bern (bisch.); M. Brenzikofer, Rest. Seefeld, Biel (bisch.); Th. Imfeld, Parkhotel, Lungern (bisch.); A. Brüderlin, Hotel Storch, Basel (neu); Ch. Kreuzer, Hotel de Fribourg, Fribourg (neu); C. Schweizer, Café du Théâtre, Neuchâtel (neu); Dir. G. Pfau, Kongresshaus, Zürich (neu); Dir. R. Mantel, Hotel Métropole, Lausanne (neu). Im weiteren gehören dem Vorstand wie bis anhin die Herren Dr. Brückmann, als Vertreter des Schweiz. Wirt-Verbands, und Dr. M. Riesen, als Vertreter des Schweiz. Hotelier-Verbands, beide als Delegierte ihrer Fachverbände, an. Zum Präsidenten wurde Herr Brenzikofer, Biel, mit Akklamation gewählt. Als Sekretär wird Herr Th. Imfeld, Lungern, die Arbeiten des Verbandes weiterführen.

Ferner wurde Stellung genommen zum Traktandum betr. Statuten-Revision, womit einer formellen Notwendigkeit Genüge getan wurde, nämlich dass in Zukunft nicht nur Mitglieder des Schweiz. Wirt-Verbands, sondern auch Mitglieder des Schweiz. Hotelier-Verbands ohne weiteres in den Verband der Konzertlokalinhaber aufgenommen werden können. Der Jahresbeitrag wurde für das kommende Verbandsjahr entgegen den früheren abgestuften Ansätzen auf einen einheitlichen Beitrag von Fr. 20.— pro Jahr festgesetzt.

Es folgten Referate über die vielen Vorarbeiten und Verhandlungen, die zu den heutigen grund-

sätzlichen Vereinbarungen mit der SUISSA geführt haben, sowie über die nunmehr in Kraft getretenen Reglemente und Gebühren der SUISSA.

Die Mitglieder wurden aufgefordert, für sich und ihre Kollegen alle allfälligen Fragen, die den Verband betreffen, in Zukunft an das Sekretariat der ASCO, an Herrn Th. Imfeld, Parkhotel, Lungern/Obw., zu richten.

Saisoneöffnungen

Sarnen: Kuranstalt „Friedenfels“, 15. April.

Bücherfisch

„Garçon...!“ Roman von Ettore Rigozzi. Verlag Zollikofer & Co., St. Gallen. Leinenband Fr. 8.50.— Der Lebenslauf eines jungen Tessiners, der wie so viele seiner Landsleute — Kellner wird. Das führt ihn zuerst in die deutsche Schweiz, dann nach Genf, nach Paris und Marseille und lässt ihn schliesslich als Frühvollendeten den Ring seines Lebens im heimatischen Tessiner Dorf beschliessen. Rigozzi hat den Kellner, den „Garçon“, den sein Beruf durch schlechte Niederungen bis hinauf in die höchsten Kreise trägt, ganz aussergewöhnlich fesselnd dargestellt, das romantische Problem einer unglücklichen Liebe zwischen einem Kellner und einer Dame der grossen Welt (etwas scheinbar Unmögliches) glaubhaft und ergreifend gelöst. Sein „Garçon „Savino“ ist zudem ein Philosoph, der im stetig wechselnden Verkehr seines Berufes tief in die hellen und dunklen Seelen der Menschen sieht. Die Milieus, in denen das ganze Geschehen spielt, Tessin, deutsche Schweiz, Westschweiz, Frankreich — sind meisterhaft beschrieben und entzückend in den Details. — Ein Roman mit menschlich tiefen, innern Werten und vollendetem Ausdrucksweise, der auch in Fachkreisen viel Freude bereiten wird.

Monatszeitschrift „DU“. Das April-Heft gehört dem Frühling, dem jungen Grün, den ersten Blumen der Felder. Das farbige Titelbild ist liebliches Gleichnis für das ganze Heft. Anders Gewächs noch pflicht das genessende Auge aus dieser Nummer. Das photographische Beiwerk bringt das Glück auf der Frühlingswiese und ein Vierspann vor dem Pflug auf Papier. Schön und sinnvoll fügen sich die Reliefbilder der vier Hauptglocken der Luzerner Hofkirche, die die Passion Christi darstellen, ins Heftganze ein. Im Textteil meldet sich Albert Steffen zum Wort über das Thema „Weltenostern“, drei Liebesgedichte läuten volksliedhaft auf, die Bücherseite erinnert an Hermann Hesses Dichtung, und an unterhaltenden Geschichten nennen wir die Erzählung „Der Nachbar“ und „Der alte Barbarossa“. So ist das Heft in seiner Vielgestalt froh und ernst, beschwingt und bedächtig in Einem und bleibt beidem, Geist und Gemüt, in gleichem Mass verpflichtet. Das DU-Heft ist in jedem Kiosk, in jeder Buchhandlung oder direkt vom Verlag V. Conzett & Huber, Zürich, zu haben.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Änderung in der Fleisch-Punktbeurteilung

Das Eidgenössische Kriegsernährungsamt teilt mit:

Ab 6. April 1942 werden Nieren, Lungen und Milz von Pferden punktfrei abgegeben, weil deren Absatz seit Einführung der Rationierung Schwierigkeiten begegnet. Ebenso können Wurst- und Fleischwaren aus Schlachtblut ohne Zusatz von Muskelfleisch und Speck punktfrei abgegeben werden, wenn der Preis dafür 35 Rappen je 100 g Abgabegewicht nicht übersteigt. Weiterhin wird die Einteilung der Stückwürste abgeändert. Für Stückwürste zum Preis von höchstens 40 Rappen je Stück oder Paar sind noch 50 Punkte notwendig. Cervelas im gewohnten Gewicht können somit mit 50 statt wie bisher mit 75 Punkten eingelöst werden. Zum Bezug von je 100 g Kalbs-, Schweins- und Rindsfüssen sowie von Suppenknochen sind noch 10 Punkte erforderlich.

Aus der angeführten Herabsetzung der Punktbeurteilung einzelner Fleischzeugnisse darf nicht etwa auf eine entsprechende Besserung der Fleischversorgung geschlossen werden. Nur bei Beobachtung allergrösster Sparsamkeit wird eine genügende Anpassung des Fleischverbrauchs an die Produktion möglich sein.

Wiederholt empfehlen wir, die Rationierungsausweise nicht erst kurz vor Ablauf ihrer Gültigkeit, sondern möglichst auf die ganze Gültigkeitsdauer gleichmässig verteilt zur Einlösung zu bringen.

Weitere Erhöhung der Forellenpreise

Nachdem bereits Ende Januar die höchstzulässigen Verkaufspreise für Regenbogenzuchtforellen in beträchtlichem Masse heraufgesetzt worden waren, hat nun die Eidg. Preiskontrollstelle mit Wirkung ab 1. April 1942 neuerdings einen weiteren Preisauflage bewilligt.

Für Lieferungen an das Gastgewerbe gelten nunmehr folgende Höchstpreise:

Lieferungen von	Höchstpreis
weniger als 3 kg.....	Fr. 11.—
3 bis 9,9 kg.....	„ 10.50
10 und mehr kg.....	„ 10.—

Die Höchstverkaufspreise für Privatkonsumenten betragen ab Verkaufsstelle Fr. 12.— per kg.

Die Weigerung der Abgabe von Ware in grösseren Mengen, lediglich zum Zwecke der Erzielung der für Kleinforderungen geltenden höheren Preise, ist gemäss Art. 2a der Verfügung 1 des Eidg. Volkswirtschaftsdepartementes vom 2. September 1939 strafbar.

Der Transport der Forellen und der Rücktransport der Gefässe geht auf Rechnung und Gefahr der Lieferanten. Die Rücksendung der Transportgefässe erfolgt unfrankiert. Die Gefässe sind in gutem Zustande zu retournieren. Bei Lieferung von lebend abgeschlagenen, küchenfertigen Forellen ist die Entschädigung für die Eispackung im Preise inbegriffen, geht also zu Lasten des

Verkäufers. Bei Zahlung innert 30 Tagen wird ein Skontoabzug von 2% zugelassen.

Die Preise für die Forellen haben nun eine derartige Höhe erreicht, dass diese Produkte kaum mehr zur Verwendung im Gastgewerbe in Frage kommen. Die Preiserhöhung seit Kriegsausbruch beträgt rund 100%. Ob die inländischen Forellenzüchter gut beraten waren, als sie eine neue Preiserhöhung verlangten, lässt sich sehr zweifeln. Der Umsatz wird wohl durch diese Preishausse ganz gewaltig zurückgehen. Sodann ist es auch etwas merkwürdig, dass die Eidg. Preiskontrollstelle gerade auf die Osterfeiertage hin diesen Preisauflage bewilligte und so dem Gastgewerbe den Bezug von Forellen in preislicher Hinsicht erschwerte.

Rationierung der Hirse-Produkte

Das Eidg. Kriegsernährungsamt hat mit Wirkung ab 1. April 1942 die für die menschliche Ernährung geeigneten Mahl- und Umwandlungsprodukte aller Hirsearten, einschliesslich Mooshirse (Sorgho), ferner von Daris- und Kanariensaat, rationiert.

Für die kollektiven Haushaltungen gilt folgende Regelung: Die Warengruppe B umfasst nunmehr auch die Hirse, beziehbar vermittelst Grossebzügercoupons „Hafer/Gerste“ (Bezugsgruppe 5) und „Mehl“ (Bezugsgruppe 14). Die Zuteilungsgrenze für die Warengruppe B wird nicht erhöht. Hirsebezüge vermindern somit die Bezugsmöglichkeiten in „Hafer/Gerste“ oder „Mehl“.

Preise für rationierte Nahrungsmittel im April 1942

Durch die Verfügung No. 496 C/42 der Eidg. Preiskontrollstelle über die Preise für rationierte Nahrungsmittel im April 1942 sind die bisherigen Höchstpreise für Zucker erhöht worden. Der Abgabepreis an Detailisten steigt für Kristallzucker, weiss, von Fr. 93.65 auf Fr. 104.— und für Würfelzucker, offen, von Fr. 80.— auf Fr. 110.— per 100 kg. Der Detailhöchstpreis (inkl. Warenumsatzsteuer), netto, erhöht sich für Kristallzucker, weiss, von Fr. 1.06 auf Fr. 1.18 und für Würfelzucker, offen, von Fr. 1.14 auf Fr. 1.25 per kg.

Die Höchstpreise für Reis, Teigwaren, Mehl, Kuchengrüss, Maisgrüss, Haferflocken, Hafergrütze, Rogglerste, Kakao, Kaffee, Speiseöl und Speisefette bleiben bis auf weiteres unverändert.

In bezug auf die Preisgestaltung für alle übrigen rationierten Nahrungsmittel (Butter, Käse, Olivenöl, Hülsenfrüchte, Kaffeesurrogate, Tee und Fleisch) gelten die in den bisherigen Spezialverfügungen festgesetzten Höchstpreise. Von der Festsetzung von einheitlichen Höchstpreisen für Fleisch und Fleischwaren wird bis auf weiteres abgesehen.

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



Gut essen u. trinken gehört zu Ihrem Beruf

denn man muß seinen Kunden Ehre antun. Sie kennen die Folgen und möchten wohl einschränken, aber das geht nicht gut. Was Sie aber können, das ist, rechtzeitig gegen Ihre Berufskrankheit vorbeugen, gegen die Arterienverkalkung. Sicher sprach Ihr Arzt oder Apotheker schon von Arterosen. Seine Wirkung liegt in der klinisch erprobten Kombination von 4 Heilpflanzen, die von 4 verschiedenen Seiten her das Leiden bekämpfen, das meist in den 40er Jahren beginnt und von 60 an spürbar wird durch Schwindelgefühl, Herzdruck, vorzeitige Ermattung.

Arterosan

Wie wär's mit einem Versuch? Bei Ihrem Beruf ist die jährliche Arterosan-Kur besonders wichtig.

Erhältlich in Apotheken zu Fr. 4.50 - Kurpackung Fr. 11.50
Broschüre A 12 durch die Galactina A.-G., Belp

FÜR FLEISCHLOSE TAGE

FRISCHE FISCH, THON
MAKRELENFILETS,
SARDINEN, SARDELLEN
getrocknete
SCHWÄMME

Ferner:

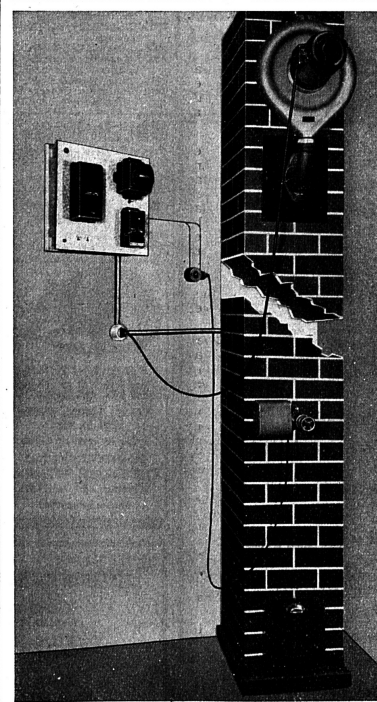
CONSERVEN ALLEN ART
FETT ODER ÖLE
GEFLÜGEL

STOESSEL - Comestibles
Burgdorf - Telefon 84.



Franz. Billard

mit allem Zubehör, gut erhalten, aus Privatbesitz.
billig zu verkaufen.
Telephon Basel 45874 oder
Postfach Basel 2/15945.



Durch Sonneneinfall, Föhn, Sparfließen, Witterungsumschlag oder andere Ursachen hervorgerufene

Störungen im Kaminzug

- Rauch- oder Gasaustritt in Küche und Heizung
- Schlechten Abbrand in Koch- oder Heizanlage
- Zerstörende Nässe und Verpechung des Kamins

beheben wir mit unserer bewährten

vollautomatischen Kaminventilation „Elektrovent“

Kein Gasen — Schnelles Anfeuern — Kein Rauch — Rasche Wärme — Kein Verlöschen von Herd und Heizung — Kohlenersparnis infolge langsamen, kontinuierlichen Abbrandes.

Otto Bally, Apparatebau AG., Bern
Schützenweg 5
Telephon 33813

GASTGEWERBLICHE AUSSTELLUNG ZÜRICH 1942

Für die im Rahmen dieser Ausstellung geplante, erstmalig zur Durchführung gelangende

Fachbücher-Schau

(Zweitausend Jahre gastronomische Literatur)

suchen wir interessante

LEIHGABEN

aller gastgewerblichen Disziplinen (Nahrung, Küche, Keller, Administration).

Freundliche Offerten mit Angabe des Titels, des Autors und Erscheinungsjahres nimmt entgegen: Harry Schraemli, Präsident des Literaturkomitees, Marktgasse 20, Zürich 1.

In Grossrestaurant gesucht tüchtiger, fachkundiger

Kellerburfche

Offerten an Casino-Restaurant, Bern, P. 6775 Y.

Lingerie-, Office- oder Economatgouvernante

sucht Stelle

in gutes Hotel (Bern bevorzugt). In allen Fächern perfekt und arbeitsfreudig, Offerten unter Chiffre H. D. 2861 die Hotel-Revue, Basel 2.

FILLAME - MESSER - SCHLIFF



ist die in der Schweiz bereits bewährte Methode, die ROSTFREI — insbesondere TAFELMESSER — mit Dauer-schliff zu versehen. Heute, wo es gilt, Material zu sparen, ist dieser Veredlungsprozess für jeden Hotelier oder Gastwirt erstes Gebot. Der Füllameschliff ist mit einer vollständigen Neu-Aufrichtung des ganzen Messers, Klinge und Heft, verbunden. Preisofferte prompt und bereitwilligst. Senden Sie Ihre Messer vertrauensvoll an die Werkstätten der

FILLAME A.-G., ZÜRICH
Beckenhofstrasse 46
Telephon 623 94

Vorführung an der Basler Mustermesse, Stand 1847
Halle IX. — Erstklassige Fachreferenzen.

BESTECKE

Meisterliche Formen
Schönheit und Harmonie



TAFELGERÄTE

Musterlager ZÜRICH 1 / Schweizergasse 14 / Tel. 38823

Stellen-Anzeiger Moniteur du personnel

N° 15

Offene Stellen — Emplois vacants

Alleinlechner, extremstetig, mit besten Referenzen, auf 15. April gesucht. Saisondauer bis Ende September. Chiffre 1385

Alleinlechner auf 15. April gesucht. Offerten mit Zeugnis und Gehaltsansprüchen unter: Chiffre 1392

Alleinportier, deutsch, französisch, sucht Stelle als Sommer- oder Winterportier für die Sommer- oder Winterzeit. Offerten mit Zeugnissen, Photo und Altersangabe an Pension Albriz, Postrest. (1391)

Barmad, franz. sprechend, für sofort gesucht. Offerten an Hotel Victoria, Aigle. (1379)

Barmad, deutsch, franz., flink, frohmütig, anpassungsfähig und peniblich sauber, möglichst zugleich 1. Servierkocher, ein Slossbetrieb gewohnt, gesucht von Erstklasshotel in Interlaken. Chiffre 1386

Buffetkellnerin, gesetzl. seriös, arbeitsfreudig, mit besten Ausw. für selbständigen Posten in feinerem Restaurant gesucht. Desgleichen Restaurantkellner, perfekte, intelligente Verkäuferin, gut präz. und empfindlich. Chiffre 1388

Bureaufräulein. Gesucht tüchtiges, gewissenhaftes Bureaufräulein in Pension und Bäckerei. Offerten mit Photo, Altersangabe, Zeugnissen und Lohnansprüchen an Pension Albriz, Postrest. (1390)

Gesucht von Erstklasshotel am Vierwaldstättersee: 1. Lingère/ Glätzerin, 1. Zimmermädchen. Offerten an Chiffre 1385

Gesucht in Jahresstelle nach Davos per Mitte April: Zimmermädchen, Saaltochter, Etagenportier, Aide de cuisine. Off. mit Zeugnissen, Bild und Lohnansprüchen unter Chiffre 1389

Gesucht per 15. April in modernem eingerichteten Jahresbetrieb: tüchtiges, sauberes Zimmermädchen für Etage u. Lingerie, Buffetkellnerin oder Volontärin, 1. Restaurantkellner. Chiffre 1397

Hotel-Sekretärin, tüchtig, gut präsentierend, zuverlässig und selbständig, für sämtliche Bureauarbeiten, Korrespondenz, Kass. Reception in modernem eingerichteten Jahresbetrieb in Kurort Graubündens per Ende April gesucht. Vertrauensstelle. Chiffre 1398

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „Hotel-Bureau“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 279 83

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

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

7977 Zimmermädchen, Sommersaison, erstkl. Hotel, Weggis.
7980 Tüchtige Sekretärin, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
7982 Küchenmädchen, Gartenbursche, Alleinportier, April, Hotel 50 Betten, Ostschweiz.
7993 Bureaufräulein, Jahresstelle, Zimmermädchen (nur für Muttermesse), auch Überreink., mittelgr. Pasantenhotel, Basel.
7997 Serviertochter, Alleinlechner, sofort, mittl. Pasantenhotel, Basel.
7999 Kaffeeköchin, Küchenbursche, n. Überreink., mittelgr. Pasantenhotel, Basel.
8002 Tüchtige Glätzerin, 15. April, erstkl. Hotel, Lugano.
8003 Zimmermädchen, sofort, Hotel 80 Betten, View.
8005 1. Saaltochter, Officemädchen, Sommersaison, Kurhaus 90 Betten, B. O.
8008 Mangemädchen, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
8009 Tochter für Zimmer, Service und Hausarbeiten (Tournaite), sofort, mittl. Hotel, Zürich.
8011 Küchenbursche, Küchenmädchen, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
8014 Restaurantkellner, 15. April, Hotel 30 Betten, Ostschweiz.
8016 Portier d'étage, français, allemand, bonne références, 18 avril, hôtel très rang, la Léman.
8018 Bureaufräulein, 1. Saaltochter, Restaurantkellner, Alleinportier, selbst. Lingère, Kaffee-Personalköchin, Küchenbursche-Tellerwäscher, Chefkoch, Wäscherin, Ende April, Hotel 70 Betten, Thunsee.
8029 Portier, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 30 Betten, Berner Oberland.
8032 Hausbursche, jüngere Saaltochter, sofort, mittl. Hotel, Rheinfeiden.
8034 1. Köchin (neben Chefköchin), April, mittl. Hotel, Rheinfeiden.

Stopferin-Näherin, perfekte, fleissige Kraft, für 4 Wochen gesucht, während der Mustermesse, evtl. Müthlihe am Buffet. Rest. Holdeinstube, Basel. (1387)

Zimmermädchen, exaktes, deutsch und franz. sprechend, in Jahresstelle gesucht. Eintritt 1. Mai. Offerten mit Zeugnis und Photo erbeten an Hotel J. Kessler, St. Gallen. (1393)

Zimmermädchen, servicekundig, welches auch Weisszeug flicken kann, für sofort nach Château-d'Oex gesucht. Chiffre 1394

Stellengesuche — Demandes de places

Bureau & Reception

Sekretärin, 24 Jahre, gut präsentierend, selbständig und sprachkundig, mit Hotel- und kaufm. Praxis, sucht Jahres- evtl. Saisonstelle auf den 1. Mai 1942. Gute Zeugnisse und Referenzen. Offerten unter: Chiffre 577

Weiter der Direktion, fach- u. sprachkundiges Fräulein, im Betrieb ausstehend erfahren, übernimmt selbständigen Vertretungsstellen als Stütze der Leitung in Jahresbetrieb. Erstklassige Referenzen. Offerten unter: Chiffre 531

Salle & Restaurant

Barmad, gewandt, zuverlässig, mit mehrjähriger Praxis, vier Sprachen sprechend, 33 Jahre alt, sucht Engagement auf Ende April oder 1. Mai. Off. erb. u. Chiffre 558

Barmad, mit mehrjähriger Praxis, gut präsentierend, beste Referenzen, sucht Engagement für sofort oder nach Überreinkunft. Offerten unter: Chiffre 573

Barmad, jüngere, sprachkundig, mit guten Referenzen, sucht Engagement. Offerten unter: Chiffre 574

Buffetdame, fachgewandt, selbständig, gut präsentierend, mit besten Referenzen, sucht Engagement in jedem Jahres- oder Saisonbetrieb. Chiffre 585

Buffetkocher, tüchtig, zuverlässig, sucht Stelle in mittleren bis grösseren Betrieben. Offerten unter: Chiffre 574

Restaurantkellner, fachkundig, tüchtig, deutsch, franz., ital., engl. sprechend, sucht Stelle in gutem Jahres- oder Saisonbetrieb. Chiffre 542

8037 Zimmermädchen, Lingère, 15. April, mittl. Hotel, Engelberg.
8039 Saaltochter, Nachportier, sofort, mittelgr. Hotel, Genf.
8041 Küchenmädchen, Hotelmaler, erstkl. Hotel, Hotel 100 Betten, Graubünden.
8045 Küchenmädchen, Casseroler-Küchenbursche, April, Hotel 50 Betten, Thunsee.
8048 Tüchtige Sekretärin, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
8050 Glätzerin, Kellerbursche, Ende April, erstkl. Hotel, Rheinfeiden.
8053 Sekretärin, 1. Mai, mittl. Pasantenhotel, Fribourg.
8054 Zimmermädchen, servicekundig, Buffetkellner, Küchen-Hausbursche, Mitte April, Hotel 50 Betten, K. Solothurn, Maschinenwäscher, Hausmädchen, 15. April, mittelgr. Pasantenhotel, Basel.
8064 Saaltochter, Chefköchin, Sommersaison, mittl. Hotel, Zermatt.
8068 Zimmermädchen, Aide de cuisine, Officibursche (Anfänger), Personal-Zimmermädchen, Mitte April, Hotel 50 Betten, franz. Schweiz.
8070 Lingère-Glätzerin, sofort, erstkl. Hotel, Vitznau.
8072 Restaurantkellner, Zimmermädchen, Casserol. sofort (Feiernablösung), Hotelmaler, erstkl. Hotel, Bern.
8077 Zimmermädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Genf.
8081 Alleinlechner, Küchenmädchen, Küchenbursche, Officemädchen, Buffetkellner, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb. Köchin, Küchenmädchen, Hausbursche, Saaltochter, Zimmermädchen, Restaurantkellner, Deutsch, Franz., n. Überreinkunft, mittl. Hotel, Bestenberg.
8091 Wäscherin-Glätzerin, Hilfsportier (evtl. Anfänger), mittelgr. Hotel, Zürich.
8095 Serviertochter (einfache), sofort, Café-Restaurant, Bestenberg.
8098 Etagenportier, Küchenmädchen, Hilfsperson, sofort, Saaltochter, Casseroler, Silberputzer, Etagenportier, Küchenmädchen, Küchenbursche, Juni, Grosshotel, Kl. Bern.
8106 Selbst. Köchin, Alleinlechner, Portier, Küchenmädchen, Sommersaison, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8110 Köchin, Fr. 120.— bis 140.—, Jahresstelle, Mitte April, Hotel 40 Betten, K. Solothurn.
8111 Küchenmädchen, sofort, Küchenmädchen, 1. Mai, Bahnhofbuffet, Zentralstrasse.
8113 Commis de rang, sofort, mittelgr. Pasantenhotel, St. Gallen.
8114 Nachportier, Buffetkellner, Mitte April, Hotel 50 Betten, K. Solothurn.
8118 Alleinlechner, Köchin neben Chef, Alleinportier, Sommersaison, mittl. Hotel, Meiringen.
8119 Jüngeres Zimmermädchen (Müthlihe im Service), Haus-Officemädchen, Mitte April, Hotel 30 Betten, Interlaken.
8121 Saaltochter, Sommersaison, Hotel 80 Betten, Graubünden.
8123 Kaffeeköchin, Officemädchen, Wäscherin, Sommersaison, mittelgr. Hotel, St. Moritz.
8127 Kaffeeköchin, Officemädchen, sofort, erstkl. Kurhaus, Davos.
8129 Stöperin, sofort, grosses Pasantenhotel, Zürich.

Restaurantkellner, freundliche, selbständige, sprachkundig, sucht Stelle in Restaurant oder Hotel. Offerten an Meta Brunner, Hotel Lukmanier, Chur. (683)

Tochter, freundliche, 21jährige, sucht Stelle als Anfangs-Serviertochter, evtl. Lehrstelle. Chiffre 584

Tüchtig, richtig, servicekundig, fließend französisch sprechend, sucht Stelle in Saal oder Restaurant. Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Eintritt auf Wunsch. Chiffre 595

Volontaire de salle, 24 ans, suisse allemande, connaissant très bien l'anglais, cherche place pour se perfectionner dans le service de salle et dans la langue française. Place dans maison de lex ordre en ville préférée. Entrée au mois de mai. Bonne références. Offres sous: Chiffre 578

Cuisine & Office

Küchenchef, Alleinlechner, 34 Jahre alt, sparsam, seriös, mit besten Referenzen, sucht Stelle per sofort oder später, auch in Anstalt oder Institut. Chiffre 535

Küchenchef, tüchtig, in allen Partien bewandert, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Gef. Offerten unter: Chiffre 587

Küchenchef, jüngerer, sparsam, tüchtig, zeitgemäss im Einzelnen, sucht sich zu verändern, wenn möglich Jahresstelle. Chiffre 588

Etage & Lingerie

Jeune fille, 20 ans, cherche place comme femme de chambre dans un pensionnat de la Suisse française. Entrée tout de suite. Photo et certificats à disposition. Adresse Bernadette Chardonne, Dommidier (Fribourg). Chiffre 594

Lingère, 1. gesetzl. Alters, tüchtig und vertraut in allen Teilen des Berufs, sucht Jahres- oder Saisonengagement, evtl. in kl. Betrieb als Lingère-Wäscherin. Chiffre 579

Zimmermädchen, mit Zeugnissen, deutsch, französisch sprechend, sucht Jahresstelle in gutes Hotel per 1. oder 15. Mai. Offerten unter: Chiffre 589

Zimmermädchen, im Hotelfach bewandert, sucht für zirka 4—8 Wochen Aushilfe oder Ferienablösung. Chiffre 590

8130 Buffetdame, Serviertochter, Etagenportier, sofort, mittl. Pasantenhotel, Bern.
8133 Saaltochter, sofort, grosses Hotel, Luzern.
8135 Zimmermädchen, service-, sofort, kl. Berghotel, Arosa.
8136 Officigouvernante (nicht über 30 Jahre), Grosshotel, Grb.
8137 Hilfspersonal-Stütze, n. Überreink., Hotel 50 Betten, Grb.
8138 Hausbursche-Casseroler, Gärtner, Sommersaison, Hotel 30 Betten, B. O.
8140 Jüngeres Zimmermädchen, mittelgr. Hotel, Luzern.
8142 Wäscherin, Hotel, Hotel, Zürich.
8143 Zimmer-Hausmädchen, sofort, Jahresstelle, mittl. Hotel, Luzern.
8149 Alleinlechner (für Mustermesse), mittl. Pasantenhotel, Basel.
8150 Zimmermädchen, Lingère, Saaltochter, Hausbursche, sofort, Hotel 50 Betten, Thunsee.
8156 Zimmermädchen, service-, Haus-Gartenbursche, Hotel 50 Betten, Thunsee.
8158 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Locarno.
8159 Jüngere Serviertochter (evtl. Anfängerin), sofort, kl. Hotel, Lauberbrunn.
8160 Portier-Hausbursche, Gärtner-Hausbursche, Hotel 40 Betten, Thunsee.
8162 Hausbursche-Portier, sofort, mittl. Pasantenhotel, Schaffhausen.
8165 Portier (22—26jährig), sofort, Hotel 80 Betten, Genfersee.
8186 Casseroler, sofort, Hotel 70 Betten, Zentralschweiz.
8187 Alleinportier, Anfangs-Zimmermädchen, Bureauvolontärin, Lingermädchen, Anf. Mai, kl. Hotel, St. Gallen.
8172 Buffetdame, sofort, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
8147 Serviertochter (evtl. Anfängerin), gut präsentierend, Sommersaison, Hotel 50 Betten, Grb.
8178 2 Chefs de partie, 2 Commis de cuisine, Commis pâtissier, 2 Chefs de rang, Commis de rang, Küchenmädchen, zivilmilitärischen, Hausmädchen, 2 Officiburschen, Sommersaison, erstkl. Kurhaus, St. Moritz.
8190 Köchin, n. Überreink., mittl. Hotel, Baden.
8191 Jüngerer Sekretär oder Sekretärin, Zimmermädchen, Jahresstelle, Hotel 80 Betten, Ostschweiz.
8193 Köchin, Zimmermädchen, Küchenbursche, Ende April, kl. Hotel, Grindelwald.
8197 Jüngeres Zimmermädchen, Küchenbursche, Küchenmädchen, 20. April, mittl. Hotel, Spiez.
8199 Lingère, Serviertochter, Kaffeeköchin, Officemädchen, erstkl. Rest., Bern.
8147 Köchin, Zimmermädchen, sprachenk., Sommersaison, Hotel 50 Betten, Wallis.
8205 Jüngerer Portier (Aushilfe für 1 Monat), sofort, mittl. Hotel, Luzern.
8206 Alleinportier, sofort, Hotel 50 Betten, Genfersee.
8207 Haus-Küchenbursche, Zimmermädchen-Lingère, Maschinenwäscherin, Saison Juni bis Sept., Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
8211 Haus-Privatmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Arosa.
8212 Tournaite (Wäscherin, Lingère, Küche, Office), sofort, mittl. Pasantenhotel, Basel.

Loge, Lift & Omnibus

Alleinportier, Conductor, deutsch, franz., etwas englisch sprechend, sucht Stelle. Eigene Uniform. Zeugnisse zu Diensten. Offerten erbeten unter: Chiffre 584

Alleinportier od. Cond., 34j., eigene neue Uniform u. la Zeugn., sucht Saisonstelle in gutgehendem Betrieb. G. Eichenberger, Chauxfer. Tel. 45561. Gurgentalstr. 6, Wabern (Bern). (655)

Allein- oder Etagenportier, sprachkundig, ein selbständiges, sauberes Arbeiten gewöhnt, sucht Saison- oder Aushilfsstelle. Frei. Off. A. K. H. Hodel, Burggraben 5, St. Gallen. (591)

Bursche, 18jähriger, sucht Stelle als Portier. Franz. Schweiz bevorzugt. Eintritt ab 1. Mai. Chiffre 596

Congrege-Conductor-Et. Congrege, 28 Jahre alt, deutsch, franz. und englisch sprechend, sucht Stelle nach Uebereinkunft. Erstklassige Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Offerten unter: Chiffre 473

Conductor, Alleinportier, 35 Jahre alt, 3 Hauptsprachen, durchaus tüchtig und zuverlässig, sucht Engagement für die Saison oder sofort. Beste Zeugnisse und Referenzen zu Diensten. Chiffre 582

Etagenportier, mittleren Alters, sucht Stelle in gutes Haus auf Mitte April. Jahresstelle bevorzugt. Gute Zeugnisse zu Diensten. Postfach Nr. 48, Fribourg. (680)

Portier, tüchtig und sprachkundig, sucht Saison- oder Jahresstelle als Allein- oder Etagenportier für sofort oder später. Gute Zeugnisse zu Diensten. Offerten unter: Chiffre 591

Portier, deutsch, französisch sprechend, fleissig, solid, mit guten Referenzen, sucht Stelle. Chiffre 597

Divers

Jeune homme, 18 ans, cherche place comme garçon d'office ou Liftier-chasseur. Entrée tout de suite. Photo et certificats à disposition. Adresse Auguste Rall à Dommidier (Fribourg). (593)

Vertrauensposten. Fräulein, ges. Alter, in der Hotellerie durchaus erfahren und selbständig, übernimmt Posten als Generalgouvernante, Stütze oder Directrice. Erstklassige Referenzen. Chiffre 540

8218 1. Saal-Restaurantkellner, Alleinportier, Sommersaison, Hotel 50 Betten, B. O.
8223 Küchenmädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Basel.
8224 Serviertochter, Zimmermädchen, Hausmädchen, Küchenmädchen, Jahresstellen, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8229 Portier (auch Bahndienst), sofort, mittl. Pasantenhotel, Chur.
8230 Saal-Restaurantkellner, jüngere Köchin, Anfangs-Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
8233 Etagenportier, 15. April, erstkl. Hotel, Basel.
8234 Buffetkellner, 16. April, mittelgr. Hotel, Luzern.
8235 Restaurantkellner, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8236 Alleinportier, Saaltochter, Sommersaison, Hotel 70 Betten, Berner Oberland.
8238 Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Officibursche, Restaurantkellner, Hausbursche, Gärtner, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
8244 Etagen-gouvernante, Hallentochter, minkundig, Saaltochter (à part-Service), Sommersaison, erstkl. Hotel, Graubünden.
8247 Lingère (gel. Näherin), sofort, erstkl. Hotel, Zürich.
8248 Saal-Restaurantkellner, jüngerer Alleinlechner, Zimmermädchen, Hausbursche, Sommersaison, Hotel 40 Betten, B. O.
8252 Wäscherin-Stopferin, Etagenportier, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
8254 Hausbursche-Portier, Hotel 90 Betten, B. O.
8256 Hausbursche-Portier, Zimmermädchen, Küchen-Gartenbursche, sofort, Hotel 70 Betten, Biel/see.
8259 Sekretärin, Economatgouvernante, sofort, Grossrestaurant, Lausanne.
8261 2 Restaurantkellner, 2 Kellner für Restaurant und Tea-Room, Sommersaison, grosses Restaurant, Badegg, Aargau.
8266 Zimmermädchen, service-, Hotel 90 Betten, Waadtland/Genève.
8267 Kochvolontärin, sofort, mittl. Hotel, Zürich.
8268 Lingère, Zimmermädchen, Sommersaison, Hotel 100 Betten, Berner Oberland.
8270 Sommerze (buffet table classe), à convenir, suisse romande.
8271 Selbst. Serviertochter für Buffet-Kösch, Restaurantkellner, Kaffee-Personal, sofort, Hotel 50 Betten, Aargau.
8274 Serviertochter für Saal und Restaurant, Buffetdame (minkundig), Sommersaison, Hotel 80 Betten, B. O.

Lehrstellenvermittlung!

8005 Saaltochter, Mai, Kurhaus 90 Betten, Berner Oberland.
8018 Saaltochter, Ende April, Hotel 70 Betten, Thunsee.
8078 Saaltochter, Mai, Hotel 40 Betten, Graubünden.
8084 Saaltochter, Sommersaison, mittl. Hotel, Bestenberg.
8224 Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
8167 Buffetkellner, Anf. Mai, kl. Hotel, St. Gallen.
7977 Kochvolontärin, Sommersaison, erstkl. Hotel, Weggis.
8034 Kochlehrer, Mai, Hotel 50 Betten, Badegg, Aargau.
8198 Kochlehrer, April, Hotel 80 Betten, Kl. Freibur.
8072 Kellnerlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Bern.

Kochkurs

28. April—20. Juni
Unser Kochkurs, heute lehrreicher und interessanter als je, vermittelt das theoretische und praktische Rüstzeug für jene Fachleute, die sich betrauen wollen. — Prospekt verlangen. Telefon 2 55 51. Städtlich subventioniert.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Gesucht per 1. Mai nächsthin

Kaffeeköchin-Economatablösung

Offerten mit Gehaltsansprüchen etc. unter Chiffre K. K. 2865 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Jüngerer Inhaber eines kleineren, gutgehenden Hotel-Restaurants, guter Rechner, routinierter, Offizier, erfahren in der Hotellerie, sucht Stelle als

Sekretär, Stütze des Patrons

zwecks Weiterbildung. Offerten unter Chiffre S. G. 2845 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung der Inserate!

Servierkurs

28. April—20. Juni
Die gründliche u. servicefachliche Schulung, sei es für Berufsausbildung oder im Rahmen allgemein-fachlicher Ausbildung, ist — Gratis-Stellenvermittl. Prosp. verl. Tel. 2 55 51. Staats. subv.

SCHWEIZ. HOTELFACHSCHULE LUZERN

Einfach vorzüglich!
Wie's nur dieser Chef noch fertig bringt in der heutigen Zeit?
Die an Feinheit unübertroffene

EXON-Würze

ist der besonders heute unentbehrliche Helfer in der feinen Küche. TEX ON-Würze ist noch unbeschränkt erhältlich, direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Gümüli-Gen

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern. Abschluss: Fernstudienkurse für den Receptions-, Dolmetscherdienst, Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung, Diplome. Stellenvermittlung. Jeden Monat Neuauflagen. Anwesenheit und Prospekt durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Oberkellner-Chef de service

32 Jahre alt, 4 Hauptsprachen, in allen Zweigen d. Berufs versiert, sucht Jahres- oder Saisonstelle.
Gef. Offerten unter Chiffre O.R. 2844 an die Hotel-Revue, Basel 2.

BRIDGE-HOSTESS

Dame cherche place de

WENN SIE
Hotel-Mobiliar zu verkaufen haben od. zu leihen suchen, dann hilft Ihnen eine Annonce in der Schweizer Hotel-Revue

WIRTEFACHSCHULE NEUENBURG

Gegründet 1914 (Vom Bund, Kanton und Stadt subventioniert) Vollständig renoviert
Beginn des nächsten Kurses: 4. Mai 1942. Der Kurs gliedert sich in 4 Hauptabteilungen:
● Französische Sprache durch diplomierten Professor in der Stadt des perfekten Französisch.
● Kochkurs mit viel praktischer Arbeit.
● Servierkurs.
● Buchhaltung.
Pensionspreis alles inbegriff. 170—180.— monat. Prospekt und Ausk. durch die Schulleitung.

Etablissement hospitalier, 150 lits, cherche:

Une secrétaire, parlant le français et l'allemand 20 à 25 ans;
Une fille de salle, 30 à 35 ans, pouvant évent. surveiller le service de table;
Une gouvernante de maison, expérimentée, 40 à 45 ans;
Une aide économat, 25 à 28 ans.
Entrée en service: 15—20. April a. c. — Adresser offres manuscrites avec copies de certificat et photographie sous chiffre D. R. 2864 à l'Hotel-Revue à Bâle 2.

Koch Chef de partie

mit 3jähriger Spitalpraxis, sucht passende Stelle.
Offerten unter Chiffre W.R. 2860 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Chef de Service-Oberkellner

mit besten Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter Chiffre J. B. 2869 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort tüchtige, seriöse

Serviertochter

in Jahresbetrieb. Nur solche, die im Restaurationsservice bewandert sind, wollen sich melden. Photo, Altersangabe und Zeugnisangaben erwünscht. — Offerten unter Chiffre S. T. 2870 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht tüchtige u. selbständige

KOCHIN

in gutbezahlte Jahresstelle. Offerten an Hotel Bahnhof, Umach (St. Gallen), Telefon 3 43 39.

Conservenbieren sorgfältig behandeln!

Wir brauchen sie für die nächste Ernte wieder. Jede Büchse sofort nach dem Öffnen sauber gereinigt, ohne Deckel, zurückgeben. Ihr Lieferant vergütet für:

3/4 Büchsen 8 Rp.
1/2 Büchsen 6 Rp.
1/4 Büchsen 5 Rp.
1/2 Büchsen 3 Rp. (nur hohe)

Conservenfabrik Benzburg

Du Comité central

Séance du 1er avril à l'Hôtel Schweizerhof à Berne

Le Comité central s'est réuni à Berne le 1er avril et a tenu une séance d'un jour pour traiter une série de questions d'une urgence et d'une importance toute spéciale. A l'exception de M. A. Fanciola, retenu ailleurs par d'impérieux motifs, tous les membres du Comité central soit MM. E. Elwert, vice-président, et MM. H. Bon, R. Bieri, F. Cottier, A. Gamma, F. Koltmann, K. Mojonnet et V. Wiedemann assistèrent à cette séance présidée, comme de coutume, par le Dr H. Seiler. Le Bureau central était représenté par le Dr R. Riess, directeur, le Dr B. B. B. et le Dr Streiff.

1. Communications du Président central

Le Dr Seiler renseigne sur l'activité et sur la première séance tenue par la commission de surveillance de l'Institut d'études touristiques de l'Université de Berne, car le président central est le représentant actuel de l'hôtellerie au sein de cette commission. Cet institut, au contraire des autres institutions de ce genre, a pour but, non la formation professionnelle de jeunes gens, mais des recherches dans le domaine touristique. Il travaille en étroite collaboration avec les associations professionnelles. Le Comité central a pris connaissance avec intérêt de ce « programme »; il l'a approuvé et a accordé une contribution fixe à cet institut.

La position adoptée par les organes supérieurs de l'A.C.S. concernant les taxes pour panoneaux pendant la guerre n'est pas encore connue, mais nos dirigeants espèrent que l'ontion compte de la suspension presque complète du trafic automobile. Le Comité central a donné des directives sur l'attitude à prendre, si la décision de l'A.C.S. ne nous donnait pas satisfaction.

Le Président attire l'attention sur l'interprétation trop optimiste des statistiques hôtelières de l'année dernière, ce dont nous avons déjà parlé dans notre journal, car cette interprétation pourrait induire le grand public en erreur et, en donnant l'impression que l'accroissement de la clientèle indigène compensait à peu près l'absence de la clientèle étrangère. Nos représentants à l'O.C.T.S. reviendront sur cette question lors de la prochaine séance du Comité de cette institution.

2. Application obligatoire des prix d'hôtel

En accord avec l'opinion souvent affirmée par notre assemblée des délégués, notre Comité central s'efforce depuis longtemps de faire adopter une réglementation obligatoire des prix minima, qui permette d'assainir notre industrie au point de vue économique, en écartant efficacement la concurrence déloyale. Les délibérations qui eurent lieu jusqu'à maintenant et la position prise par les Chambres fédérales à l'égard de l'arrêté fédéral en question, autorisaient pourtant à conclure que malgré toutes les difficultés, on aboutirait à un règlement qui serait une base précieuse pour une politique de prix vraiment commerciale. Notre détermination s'était déjà déclarée prête à tenir compte, dans le nouveau projet, des propositions et des vœux exprimés par les autorités et elle s'était déjà mise à l'œuvre. C'est pourquoi, la communication de l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail nous informant que le département de l'économie publique ne jugeait pas opportun d'introduire une réglementation générale obligatoire des prix d'hôtel a causé une grande surprise aux associations professionnelles. Cette décision les place devant une situation nouvelle fort compliquée puisqu'elle menace d'annuler tous les efforts qui ont été faits jusqu'à présent dans ce domaine. Quelques exemples typiques d'avilissement des prix qui se sont produits l'année passée et qui ont jeté le trouble dans toute notre industrie ont aussi démontré que le rationnement et la diminution des articles de consommation ne suffisait pas à combattre la concurrence déloyale. La période d'économie déficitaire n'a nullement eu pour résultat une adaptation des conditions de l'hôtellerie aux autres secteurs de notre économie, car pour nous la loi de l'offre et de la demande ne joue plus son rôle régulateur, mais a des répercussions défavorables pour l'offre. Le Comité central, après avoir examiné à nouveau les circonstances, estime toujours qu'une réglementation des prix est une des conditions indispensables, non seulement pour réaliser l'assainissement définitif de l'hôtellerie, mais aussi pour lui permettre de dominer la situation critique dans laquelle elle a été plongée par la guerre.

Comme il semble que malgré la réglementation exceptionnelle prévue par l'arrêté fédéral en faveur de l'hôtellerie, le département de l'économie publique fait une opposition de principe à la réglementation générale des prix d'hôtel, opposition qui ne peut être vaincue sans autre, le Comité central décide de suivre de nouvelles voies pour les démarches futures. La direction est avant tout chargée d'élaborer un mémoire sur les mesures de secours officielles qui entrent en ligne de compte pour protéger l'hôtellerie, en faisant ressortir les postulats qui attendent encore leur solution et en donnant des renseignements sur les diverses actions de secours personnelles réalisées par les hôteliers eux-mêmes pour aider l'hôtellerie. Dans le cadre de ce programme d'assainissement, la réglementation des prix figurera comme un des principaux éléments, absolument indispensable, si l'on ne veut pas que toute l'œuvre en souffre. Ce mémoire servira de base à nos dirigeants pour prendre position à ce sujet. Une séance extraordinaire du Comité central, fixée à fin avril, s'occupera uniquement de cette question, apportera les

éclaircissements désirables sur ce point et décidera des démarches à entreprendre. En tous cas, nos dirigeants ne veulent nullement suivre la proposition de l'office en question, soit de laisser traîner les choses ou même de laisser dormir des dossiers dans des tiroirs et ils ne négligeront rien pour atteindre leur but en recourant aux moyens préconisés aussi bien par les milieux scientifiques que par les milieux économiques; ils chercheront donc à donner une base légale à l'un des principaux éléments d'une action de secours personnelle de la part des hôteliers.

3. Ecole professionnelle

Quoiqu'il y ait un certain nombre d'inscriptions pour les nouveaux cours professionnels, le Comité central décide d'ajourner la reprise des cours. Entre temps, la commission scolaire poursuivra ses travaux de réforme du programme scolaire et elle continuera ses négociations avec les autorités fédérales au sujet de la future structure à donner à la formation professionnelle. Le fait que parmi les personnes qui se sont inscrites à ces nouveaux cours on ne trouve presque aucun parent d'hôteliers donne sérieusement à réfléchir; cela montre que dans les circonstances actuelles les hôteliers eux-mêmes ne peuvent se décider que difficilement à encourager leurs enfants à embrasser la carrière hôtelière et à suivre la tradition familiale.

On constate d'autre part que l'on s'intéresse davantage à des cours spéciaux ou à des cours de perfectionnement de courte durée, ce qui prouve aussi que dans l'hôtellerie, les parents ont de plus en plus de peine à disposer des moyens nécessaires pour payer les enfants l'écolage des cours normaux, quoique cet écolage ait été maintenu à un niveau extrêmement modeste et qu'il ne permette plus de couvrir les frais de pension, obligeant la Société à avoir recours à ses propres fonds et aux fonds de l'Ecole, pour accorder des subventions aux élèves.

La Commission scolaire est chargée de voir si le diplôme final de l'Ecole ne pourrait être combiné avec le certificat de capacité cantonal pour éviter aux jeunes gens qui fréquentent nos cours d'avoir encore à suivre, après coup, les cours préparatoires pour ce certificat de capacité. Il faut en outre étudier encore avec la section de Lausanne la possibilité de lier, encore davantage que jusqu'à présent, les cours théoriques et les exercices pratiques. En établissant un nouveau programme, il conviendrait aussi de consulter les « anciens élèves ».

4. Réglementation des pourboires

Bien que la réglementation des pourboires revêtue ait déjà été approuvée par les deux parties contractantes et que le projet de loi ait été prêt à être signé, l'Union Helvétia et l'Office fédéral pour l'industrie, les arts et métiers et le travail ont émis de nouvelles réserves concernant le contrôle d'exploitation. Pour faciliter l'application de cette réglementation, le Comité central a approuvé, pour l'article contesté, un texte prévoyant le contrôle des hôtels organisés par les contrôleurs de la Société comme une règle et non comme un droit. De cette façon, on ne modifie pas les méthodes actuelles, mais on ne fait que de les préciser formellement dans la nouvelle réglementation. La prochaine assemblée des délégués devra encore donner son approbation à ce sujet. Pour continuer à sauvegarder le principe paritaire qui est prévu pour cette réglementation des pourboires et pour le maintenir dans la pratique également, le Comité central refuse d'élargir la représentation du patronat.

5. Cotisation à l'O.C.T.S.

Après avoir entendu divers rapports sur les négociations qui eurent lieu jusqu'à présent avec les anciens dirigeants de l'O.C.T.S. à l'égard de l'ancien contrat avec l'O.N.S.T., le Comité central a pris une décision au sujet de nos cotisations pour les années 1941 et 1942. Alors que les premières seront encore prises sur un fond spécial, il faut pour couvrir les secondes, dans l'intérêt des finances de notre Société, recommencer cette année à prélever la taxe sur les nuitées prévues dans les statuts. Le Comité central fera une proposition à l'assemblée des délégués quant au montant de cette taxe. D'autre part les organes directeurs de notre Société ont le ferme vœu de mettre un terme à la situation présente, car nos sommes sans contrat, et ils veulent réglementer et si possible renforcer nos relations actuelles par une convention adéquate. Une sous-commission comprenant nos représentants au sein de cet organisme précisera les points dont il faut tenir compte dans ce contrat. Il ne s'agit d'ailleurs que de réglementer nos relations actuelles à propos desquelles il existe déjà un accord de principe réciproque.

6. Comptes de la Société pour 1941

Au nom des vérificateurs des comptes désignés par le Comité, M. Gamma présente un rapport sur les finances de la Société auquel ils ont procédé récemment. Il constate avec satisfaction que les comptes sont restés dans le cadre qui leur avait été fixé par le budget et que les quelques rares écarts qui se sont produits sont justifiés au point de vue formel et matériel. Le compte pour les réparations extérieures apportées à l'immeuble de la Société ne donne lieu non plus à aucune remarque. Les fonds sociaux ont été mis à contribution pour

couvrir diverses dépenses et pour diminuer le déficit des dépenses d'exploitation.

Le boucler de compte donne, étant données les circonstances, un résultat qui peut être encore considéré comme satisfaisant; celui-ci ne doit pourtant pas nous faire oublier que les recettes de cette année sont inférieures d'environ 100.000 francs à celles de l'année dernière et qu'à l'avenir il ne sera plus possible d'engager une dépense sans prévoir en même temps les recettes destinées à la couvrir. C'est pour cette raison que pour les cotisations à l'O.C.T.S. et pour couvrir les frais occasionnés par la publication du nouveau Guide des hôtels, il faudra prélever auprès de nos membres une modeste cotisation de propagande.

Après avoir apporté quelques modifications formelles et après avoir pris des décisions au sujet de la mise à contribution des réserves pour atténuer le déficit, le projet de compte qui sera soumis à l'assemblée des délégués, a été accepté. Le budget pour 1942 sera discuté au cours de la prochaine séance du Comité.

7. Indemnité pour le logement de la troupe

Au nom de la sous-commission désignée par le Comité central, M. Bieri parle des résultats de la grande enquête qui a été faite à ce sujet. Celle-ci a permis de constater que, dans la règle, les communes paient les indemnités de logement prévues dans les « Instructions pour l'administration de l'armée en service actif » et qu'elles ne versent elles-mêmes aucune indemnité supplémentaire si bien que dans beaucoup d'endroits les logeurs sont encore plus mal lotis que par le passé. Les indemnités pour les chambres qui, lors de l'entrée en vigueur de l'arrêté fédéral, étaient déjà à peine suffisantes pour couvrir les seules dépenses d'exploitation, peuvent être considérées maintenant, par suite du renchérissement du coût de la vie, comme tout simplement dérisoires. Dans les nombreux cas où les hôtels sont mis à contribution lors de la mobilisation ou du licenciement des troupes, les sommes payées à l'hôtelier ne compensent pas ce qu'il dépense simplement pour le blanchissage du linge employé. En outre, les expériences faites jusqu'à présent ont démontré que la réglementation concernant les indemnités pour les bureaux, pour l'utilisation de la cuisine, des batteries de cuisine, etc. devait absolument être révisée. Enfin, la question des indemnités pour le service doit aussi être mise au point et réglementée. Le Comité central approuva le texte d'une requête au département militaire fédéral élaborée par la sous-commission désignée à cet effet, requête qui doit encore faire l'objet de discussions communes avec la Société suisse des cafetiers et restaurateurs. Dans cette requête, nos revendications sont dûment motivées et accompagnées de calculs de rentabilité et de copies d'exploitation comme preuve à l'appui. Elle doit être remise ce mois encore. En même temps une audience sera demandée à M. Kobell, conseiller fédéral, pour que nos propositions puissent être également traitées de vive-voix.

8. Prix de printemps et d'été

La question des suppléments de prix que le service fédéral pour le contrôle des prix nous a autorisés à appliquer à la fin de la période de chauffage n'est pas encore très claire pour certaines sections et pour quelques membres individuels. Le Comité central confirme sa précédente décision selon laquelle, conformément aux compétences qui lui ont été données par la grande majorité des sections, il déclare les nouveaux prix obligatoires pour tous nos membres. Les suppléments de prix officiels doivent être appliqués en tous cas être appliqués, tels quels, car même ainsi ils ne permettent pas de compenser le renchérissement du coût de la vie et les nouvelles charges fiscales qui nous incombent, spécialement depuis l'introduction de l'impôt sur le chiffre d'affaires. Les sections ont pourtant la possibilité d'examiner et d'approuver les demandes d'adaptation qui leur sont présentées dans des cas particuliers.

9. Revendications de la Société suisse des cuisiniers

Le Comité central a pris connaissance du rapport concernant la réunion des sections des villes. Sur la base des discussions qui eurent lieu à cette occasion, il constate que l'on pourrait arriver à une entente avec la Société des cuisiniers au sujet des normes de salaire mais que, par contre, la réglementation de la durée du travail proposée se heurte à une opposition générale. La direction prépare pour la prochaine séance du Comité un résumé des lois cantonales en vigueur actuellement ou en préparation et qui concernent cette question, pour que les organes directeurs de la Société puissent avoir une image exacte de la réglementation actuelle du travail pour les employés d'hôtel en général et pour les cuisiniers en particulier.

Le Comité décidera alors quels sont les principes généraux et les directives qui, en se basant sur les législations cantonales existantes, peuvent être pris en considération pour les futures négociations. On pourra alors aussi discuter la position définitive prise par la Société des cuisiniers et formulée dans une lettre du 31 mars parvenue au Comité au cours de sa séance et dont il n'a pu que prendre connaissance sans entrer dans les détails.

10. Assemblée des délégués

Aucune section n'ayant demandé de recevoir l'assemblée des délégués, le Comité central avait l'intention de désigner une de nos stations pour bien montrer à l'une de nos régions spécialement éprouvée par la guerre que la Société toute en

Assemblée des délégués 1942

Le Comité central a prévu que notre assemblée ordinaire des délégués aurait lieu cette année

les 9 et 10 juin à Zurich.

En choisissant cette ville et cette date, il a tenu compte entre autres de l'exposition culinaire intéressante l'hôtellerie et la restauration qui aura lieu à Zurich au cours de la première quinzaine de juin. L'on a voulu ainsi donner aux participants l'occasion de profiter de leur séjour à Zurich pour visiter l'exposition « Que cuissons-nous aujourd'hui? »

Nous prions Messieurs les délégués et les sections de réserver d'ores et déjà cette date pour la S.S.H. L'ordre du jour définitif sera communiqué plus tard.

derniers jours, le Comité d'organisation de l'exposition culinaire 1942 nous a proposé de tenir notre assemblée dans le cadre de cette exposition fort opportune, qui aura lieu à Zurich dans la première quinzaine de juin. Le Comité central ne pouvait faire abstraction de la proposition du Comité d'organisation, car cette manifestation doit éveiller un vif intérêt dans les milieux de la restauration et parmi nos membres. En outre, comme Zurich occupe une situation centrale et qu'elle peut être atteinte par la grande majorité des délégués sans que cela ne leur occasionne ni perte de temps, ni des frais trop élevés, le Comité central décida que l'assemblée ordinaire des délégués aurait lieu à Zurich et il a prévu provisoirement pour cette réunion les dates des 9 et 10 juin 1942. Les délégués ainsi que leurs parents et tous les autres participants auront donc la possibilité de combiner leur présence à notre assemblée avec une visite à l'exposition culinaire. L'assemblée des délégués elle-même sera, comme il convient cette année, uniquement consacrée à discuter les questions professionnelles intéressant la Société.

Le trafic de Pâques

Le trafic de Pâques s'est déroulé cette année sous le signe de l'abandon de vacances que l'administration des chemins de fer avait obliégement, mais exceptionnellement, rendu valable à l'occasion des fêtes pour une durée de 4 jours. Grâce à cela, le trafic à destination de la Suisse centrale, de la Suisse romande et, à cette époque, du traditionnel Tessin, fut très animé. Bien que le nombre des trains spéciaux ou supplémentaires ait été considérablement réduit, le nombre des voyageurs n'en fut pas moins important et toutes les places debout furent utilisées. Dans certains trains on s'écartait littéralement dans le couloir des wagons. Par contre le trafic régional qui, grâce aux billets du dimanche se répartissait sur un jour ou deux, diminua fortement. Certaines régions favorables aux ébats des skieurs, comme Engelberg par exemple, annoncent un trafic record. Quoique le nombre des voyageurs soit en diminution, les Chemins de fer fédéraux ont enregistré des recettes supérieures à celles de l'année dernière par suite de l'intensification des voyages à longue distance. Le foehn qui souffla pendant la semaine laissait craindre des conditions météorologiques peu favorables, mais cela ne fut heureusement pas le cas. A l'exception du jour de Pâques, le soleil ne bouda pas trop et tout le monde se déclara satisfait du repos et des distractions que ces 4 jours permirent d'avoir.

Dans les régions classiques des vacances de Pâques, les hôtels furent contents de la fréquence et certains d'entre eux purent même avoir l'illusion d'un retour de prospérité en mettant sur leur porte l'écriteau « complet » qu'ils n'avaient pas eu l'occasion de ressortir depuis fort longtemps. Nous disons bien illusion, car à ces 2 ou 3 jours d'activité intense, vont succéder de longues semaines de calme. Il est cependant réjouissant de constater que chez nous, malgré les événements qui se déroulent autour de nous pays, le trafic interne de Pâques a pu se faire presque normalement.

En Suisse romande, on vit également de nombreux skieurs aller chercher neige et soleil sur les hauteurs. Les Rochers de Naye, Villars-Breveyre, Verbier furent spécialement fréquentés. Dans la plaine par contre, il faisait une température printanière et la grande station vaudoise de Montreux connut une grande affluence qu'elle doit spécialement à l'effort publicitaire qui avait été entrepris et au soin avec lequel le programme des distractions avait été élaboré pour ces jours de fêtes. Les petites villes de la plaine du Rhône, célèbres pour leur climat à cette saison, furent aussi très fréquentées et l'on avait peine à trouver de la place à Martigny, Sierre et Siem. A Genève, on enregistra un trafic satisfaisant et les trains du lundi, qui ramènent en Suisse allemande les confédérés venus passer ces quelques jours dans l'ancienne capitale des Nations ou les Genevois rentrés respirés l'air de leur canton, furent très nombreux.

Espérons que cette animation de Pâques se prolongera pour le plus grand bien de nos stations et de nos hôtels.

Les comptes de «Guillaume Tell» au conseil municipal de Genève

Le conseil municipal de Genève devait se prononcer dans sa dernière séance en faveur d'un dernier crédit destiné à liquider les comptes du festival «Guillaume Tell» organisé l'année dernière. Disposant de délais extraordinairement courts, le Comité d'organisation s'était mis courageusement à la tâche et avait mis sur pied ce festival, qui fut un grand succès artistique, en un temps record. Jouant de malchance, le Comité dut faire face à plusieurs contre-temps et il eut surtout à lutter contre des conditions météorologiques déplorables qui obligèrent de renvoyer sept fois les représentations prévues. Ceci eut pour conséquence un déficit financier qui devait être couvert par un crédit supplémentaire. La commission chargée d'étudier cette question et les vérificateurs des comptes ont constaté que tout était en ordre et que les organisateurs devaient être félicités d'avoir eu le courage d'entreprendre ce festival, qui a été applaudi par 49.000 spectateurs payants.

En conclusion, la commission unanime, moins une abstention, propose de voter le crédit demandé, étant entendu qu'il ne pourra être invoqué comme un précédent.

Au nom du groupe chrétien-social, M. Cottier appuie les conclusions de la commission et entend exprimer l'opinion des milieux du tourisme et de l'hôtellerie de Genève.

Ces représentations ont été critiquées, non pas

au point de vue artistique, car elles ont été une révélation, dit-il, mais parce que certains membres du comité d'organisation, dans les commissions des finances et de la publicité notamment, n'ont pas étudié leur affaire avec suffisamment de perspicacité; ils n'ont pas prévu tout ce qu'il fallait prévoir; ils n'ont pas procédé, en cours d'exécution, à tous les contrôles nécessaires. Notamment certaines dépenses de publicité auraient pu être diminuées, vu le succès même des représentations.

Ces réserves faites, ajoute M. Cottier, on ne peut qu'approuver ces manifestations: elles ont donné beaucoup de travail à de nombreux ouvriers occupés aux constructions, aux décors, aux costumes; elles ont enfin amené un bel afflux de touristes à Genève, qui n'ont pas été sans faire des dépenses en dehors du spectacle même.

Après une ou deux autres interventions, ce crédit fut voté à l'unanimité moins quelques abstentions.

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 continuons 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.

Lunch

Potage santé
Rissoles au gruyère
Caneloni florentine
Salade tomates et endives
Coupes de framboises au jus

Potage bernois
Lasagnes au jus
Choux-rouges aux marrons
Pommes persillées
Compote de figues

Potage aux herbes
Asperges en branches
Sce mayonnaise restriction
Salses au beurre
Salade composée
Custard pudding

Dîner

Potage vaissain
Gnocchis parisiennes
Bouquetière de légumes
Pommes sautées
Bordures suédoise

Potage purée de légumes
Oeufs mollets portugaise
Poireaux en asperges à la crème
Pommes Mont d'or
Charlotte russe

Potage vernicelle lié
Cabillaud poché, sauce câpres
Pommes nature
Choux-fleurs polonaise
Salade de lentilles
Tranches de Linz

A propos de la vente d'un hôtel

L'Office des poursuites de Vevey a fait vendre la semaine dernière par voie d'enchères publiques, l'Hôtel des Alpes, situé sur le territoire de la commune de Chardonne, comprenant 70 lits, avec dépendances, places-jardins, d'une superficie totale de 72 ares, avec vue sur le lac et les Alpes. L'assurance incendie est de 221.000 fr. et l'estimation officielle, de 180.040 fr., sans les accessoires. L'Office des poursuites avait taxé l'immeuble

100.050 fr. et les accessoires 10.736 fr. 70. La vente était requise par l'Etat de Vaud et la commune de Chardonne, créanciers. L'hôtel a été vendu pour 10.000 fr. à la Société fiduciaire suisse de l'Hôtellerie, à Zurich. Celle-ci n'avait nullement l'intention d'acheter cet hôtel, mais elle est intervenue pour sauvegarder sa créance en premier rang sur cette maison. Comme la S.F.S.H. était seule à miser, elle s'est vue octroyer la maison et elle va s'efforcer soit de la liquider, soit de la vendre pour récupérer le montant de sa créance. Le prix dérisoire auquel cet établissement a été vendu ne signifie naturellement pas que toutes les valeurs hôtelières sont à ce point dépréciées. Il s'agit, répétons-le, de circonstances spéciales et du fait que la S.F.S.H. s'est trouvée seule à miser.

Nouvelles personelles

Deuil cruel

Une terrible épreuve vient d'être imposée à l'un de nos membres, M. Henri Fauconnet-Terrani, directeur de l'Hôtel de la Métropole à Genève qui s'est vu frappé dans ses plus chères affections. Madame et Monsieur Fauconnet ont eu l'immense douleur de perdre leur fils, le petit Daniel-Guy, âgé de 5 ans, décédé le 5 avril après une courte maladie. Nous prions Madame et Monsieur Fauconnet de trouver ici l'expression de notre très vive et très sincère sympathie.

Schuster
in Teppichen
Linoleum
Vorhang- und
Möbelstoffen
maßgebend!

Le Buffet de la gare de Clarens

(hôtel) est à remettre (vente ou location); on peut visiter tous les jours, et pour renseignements et traiter, s'adresser à Crettaz au „Buffet de la gare“ à Sion.

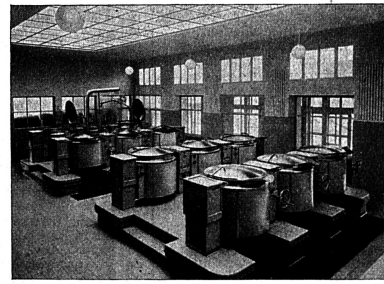
Ein Koch zu vermieten
zukunftsreiches
Comestiblesgeschäft
Warenlager Fr. 7000.— R. B. 12.
Bahnhoflager Zürich.

Tochter, deutsch und französisch
sprechend sucht Stelle als

**Buffet-
Lehrtochter**

in Hotel. Offerten sind zu richten
an Elsi Schuppli, Neuburg bei
Marsilatten, Thurgau.

Strom sparen!



Grossküche mit 12 Therna-Elektroden-Dampfkochkesseln
von je 500 Liter Inhalt

Mit unseren

**Elektroden-
Dampfkochkesseln**

sparen Sie im praktischen Gebrauch bis
über 30% Energie.

Absolut stufenlose, dreiphasige Leistungsregulierung von Null- bis Vollast. • Grosse Kesselleistung, rasches Ankochen mit Wirkungsgrad bis 94%. • Kein Anbrennen, kein Ankrusten. • Völlig gleichmässige Wärmeverteilung. Keine belästigende Dampfenwicklung in der Küche. • Grosse Einsparung an Energie und Kochgut.

In kurzer Zeit über 150 dieser Kessel

von 20 bis 500 Liter Inhalt
geliefert. Verlangen Sie unsere illust. Broschüre.

Therna A.G. Schwanden (Gl.)

• Besuchen Sie uns an der diesjährigen Mustermesse, Stände Nr. 825 und 823, Halle V, wo Sie noch weitere Sie
• interessierende Apparate aus dem Wärme- und Kältegebiet, sowie Chromstahl-Spültröge ausgestellt finden.

Pensionnat-Ecole

à vendre dans magnifique situation de la banlieue lausannoise, proximité du lac. 60 chambres d'hôtes, 15 salles d'étude, tous locaux accessoires, environ 8700 m² de jardin, parc, tennis, port privé. S'adresser: Case postale No 38246 Lausanne-Chauderon.

Restaurant

zu günstigen Bedingungen. Wirtschaftsinventar ist komplett vorhanden. Das Objekt kann eventl. auch vorteilhaft gekauft werden. Offerten von solw. Interessenten unter Chiffre H 3506 Q an Publicitas Basel 2.

Schweizer Mustermesse Basel

18.-28. April 1942

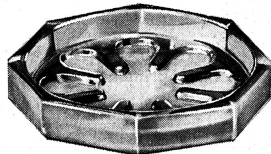


Einfache
Bahnбилlette
auch für
Rückfahrt
gültig

Sonderschau des KKK
Schaffen und Sorgen der Kriegszeit

Gruppe Transportmittel Halle IX gegenüber
Hauptingang Messe-Gebäude

EINE NEUHEIT!



Glasuntersatz für Blumentöpfe

Glas schlägt nicht durch, daher keine Wasserringe mehr auf Sims und Möbeln. — Zwei Grössen von 10 und 15 cm Innendurchmesser.
Ladenpreise: 40 und 75 Rp.

Auch als Aschenbecher verwendbar!

Erhältlich in Haushaltgeschäften, Gärtnereien, Blumenläden usw.

GLASHÜTTE BÜLACH IN BÜLACH

Hoteliers!

Berücksichtigt in erster Linie die
Inserenten Eures Fach-Organis!

Wir suchen für unser bestausgewiesenes Personal
infolge Saisonschluss nach dem Tessin Saisonstellen für

**Hotelsekretärin
Buffetdame
Restauranttochter**

Anfragen erbeten an Chesa Grischuna, Klosters.

Gesucht
per sofort in Pasantenhotel am Thunersee:
1 Buffetlehrtochter
1 Buffetdame gesetzten Alters
1 jüngere Hingere-Stooperin
1 Altkochtochter
1 Zimmermädchen
1 Hausbursche-Gärtner
1 Tourneant für Etage, Saal und
Restaurant
1 tüchtige Tochter vom Lande als Hausmädchen.
In den betr. Chargen ausgewiesenes Personal beliebe
Offerten einreichen unter Chiffre T. H. 2849 an die
Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grosses Stadthotel I. Ranges sucht für sofort
tüchtige, bestempfohlene
Stenodactylo-Sekretärin
für deutsche, französische und englische Korrespondenz.
Alter 25-30 Jahre. Freie Station. Nur Bewerberinnen,
welche schon ähnliche Posten inne hatten, wollen sich
melden. Handschriebene Offerten mit Gehaltsansprüchen,
Zeugnis kopien und Referenzen sind zu richten
unter Chiffre S. T. 2862 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Würze mit Knorr...

was mit Liebe gekocht ist!

Knorr-Würze ist gut. Wer zu würzen versteht, ob Koch oder Gast, kann sie nicht entbehren.

Großverbraucher beziehen Knorr-Würze für den Küchenbedarf und zum Nachfüllen in die Tischfläschchen in Original-Standfläschchen à 1400 gr., sowie in Korbfleschen zu 5, 10 und 25 kg.

Knorr-WÜRZE

SEIT 1842
VINO VERMOUTH
BOTTIGER BELLARDI & CO.
TORINO

Vermouth Bellardi

für die Schweiz: **Produits Bellardi S. A., Bern**