Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 52 (1943)
Heft: 34

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: 14.03.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

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

ABONNEMENT:
Schweiz: jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. *Ausland:* bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

REDAKTION UND EXPEDITION:
Basel, Gartenstrasse 112.
Verantwortlich für die Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen.
Postcheck- und Girokonto: V 85. Telephon 2 79 34.
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., A.G., Basel.

Fachorgan für die Hotellerie und den Fremdenverkehr

Zweiundfünfzigster Jahrgang — *Cinquante-deuxième année*

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins · Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

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

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

REDACTION ET ADMINISTRATION:
Bâle, Gartenstrasse 112.
Responsable pour la rédaction et l'édition: Dr. Max Riesen.
Compte de chèques postaux No. V 85. Téléphone 2 79 34.
Imprimé par Emile Birkhæuser & Cie, S. A., Bâle.

Basel, 26. August 1943 — *Erscheint jeden Donnerstag* — **№ 34** — *Paraît tous les jeudis* — Bâle, 26 août 1943

An der Schwelle des fünften Kriegsjahres

Es ist ein tragischer Jahrestag, unter dessen Eindruck die gesamte zivilisierte Welt steht und der durch die Aussicht auf neue Grosskämpfe von unerhörten Ausmassen noch wenig Friedensperspektiven eröffnet. Wohl sind Millionen von Herzen von der Sehnsucht nach Beendigung der Feindseligkeiten erfüllt, und doch ist ihre Zeit noch nicht angebrochen, denn der Kriegsmoloch fordert stündlich neue Opfer. Gemessen an all der Entbehrung, an Jammer und Not, welche die vom Kriegsgeschehen unmittelbar betroffenen Völker und Nationen zu tragen haben, erscheinen unsere eigenen Sorgen und Beschwerden geradezu geringfügig. Was bedeuten schon die vom Wehrpflichtigen geforderten Dienstleistungen, die durch die Rationierung verursachten Einschränkungen, die wegen Teuerung und vermehrter Steuerpflicht notwendigen Abstriche an den früheren Bequemlichkeiten des Lebens im Vergleich zu dem Tribut, den die uns umgebenden Länder und befreundeten Staaten zu entrichten haben! Noch sind wir ein freies Volk, eine selbständige Nation. Unsere Arbeitsstätten, Heimwesen und Wohnungen sind unversehrt. Wir gehen alle ungestört und in voller Sicherheit der täglichen Beschäftigung, den Berufs- und Familienpflichten nach, im beglückenden Bewusstsein, nach Feierabend in das eigene Heim zurückkehren zu können, zu wissen, wo man zu Hause ist und seine Angehörigen im trauten Kreise vereint vorzufinden.

Damit sind die Masstäbe nur angedeutet, die schweizerischerseits im Vergleich mit dem Ausland anzulegen sind. Gleichzeitig ist so auch an die Dankesschuld erinnert, die einem gütigen Schicksal für jeden weiteren Tag der Bewahrung vor schwereren Prüfungen gebührt. Doch ist dabei nicht zu übersehen, dass auch schweizerischerseits krisenempfindliche und auf enge Wechselbeziehungen mit dem Auslande angewiesene Wirtschaftszweige ganz erheblich mitgenommen wurden. Das Schulbeispiel hiefür liefern der zu einem grossen Teil brachgelegte Apparat der Fremdenverkehrs-Einrichtungen und die Hotellerie im besondern. Ihre Notlage hat nach den Feststellungen des Hotelhilfsinstitutes in manchen Gegenden zu einer eigentlichen und allgemeinen Bedrängnis geführt. Es wäre auch gar nicht anders denkbar, wenn man weiss, dass das Hotelwesen in den vier ersten Kriegsjahren einen Einnahmenverlust von wenigstens 450 Millionen Franken erlitt, weil jährlich fünf Millionen Logiernächte weniger registriert werden als in Friedenszeiten. Kein Wunder also, dass über 400 Betriebe mit gegen 30,000 Gastbetten zwangsläufig mangels ausreichender Frequenzen geschlossen bleiben und allein im letzten Jahre über 300 neue Hilfsgesuche an die Hoteltreuhand gerichtet wurden. Dabei hat das betroffene Gewerbe noch nicht einmal die Nachwirkungen der Kriegs- und Krisenfolgen seit 1914 überwunden und muss nach einer viel zu kurzen Atempause schon wieder neue schwere Erschütterungen über sich ergehen lassen.

Wohl hat ein höchst erfreulicher Auftrieb des innerschweizerischen Reise- und Ferienverkehrs die Hotellerie vor weiteren Schäden behütet und ihr die Kraft zum Durchhalten verschafft, doch ist das einheimische Gästereservoir nicht unversiegbar. Manche Vorzeichen deuten vielmehr darauf hin, dass es ziemlich ausgeschöpft ist. Bei weiterem Anhalten des staatlichen Steuerdruckes und der Verteuerung der Lebenshaltung mit gleichzeitiger Verminderung des Realeinkommens ist zudem mit einer rückläufigen Bewegung der Inlandsfrequenzen zu rechnen. Wenn einerseits also das neue, weitere Kriegsjahr vermehrte Schwierigkeiten ankündet, so ist auf der andern Seite zu hoffen, dass die Erkenntnis nach der Hilfsbedürftigkeit und der Schutzwürdigkeit dieses Wirtschaftszweiges bei Behörden und Volk in gleichem Masse wächst und durchdringt. Es geht bei der Erhaltung der Träger des Fremdenverkehrsapparates nicht nur um die Existenz der Tausende von Hoteliersfamilien und Angestelltenhaushaltungen und die Rettung von Milliardenwerten, sondern um die Bereitstellung eines für die Schweiz wertvollen, ja unentbehrlichen Rüstzeuges zur Wiedererlangung ihrer Position in der Aussenwirtschaft. Es ist daher viel mehr als nur Dialektik, wenn von berufener Seite die Durchhaltemassnahmen zugunsten der Fremdenverkehrswirtschaft als eine grosse Aufgabe von hohem nationalem Interesse bezeichnet wurden.

Es gilt nun weniger, im fünften Kriegsjahre neue Pläne auszudenken und Projekte zu erwägen, als praktische Vorkehren zu treffen, die einmal das Durchhalten ermöglichen, aber im Vertrauen darauf, dass der Frieden doch in greifbarere Nähe rückt, auch die Leistungsfähigkeit für die Nachkriegszeit schaffen. Gerüstet sein, heisst alles, wenn einmal wieder der internationale Wettbewerb einsetzt. Unter diesem Gesichtswinkel kommt vorerst der neuen, als Entwurf vorliegenden Verordnung über verlängerte rechtliche Schutzmassnahmen erhöhte Bedeutung zu. Es bedarf für die schwergeplagte Schuldnerschaft nicht nur eines weiteren Aufschubes, sondern vor allem einmal eines Schuldenabbaues durch systematische Abtragung der ungedeckten Kapitalforderungen. Dabei kann bei allem schuldigen Respekt vor den Gläubigerinteressen doch verlangt werden, dass die zu treffenden Massnahmen auch mit der Würde des Schuldners vereinbar sind und der lebendigen Initiative des Betriebsleiters genügenden Spielraum belassen. Daneben sollten auch die Erneuerungs- und Sanierungspläne auf lange Sicht so gefördert werden, dass sie trotz ihrer Langfristigkeit innert kürzester Zeit in Aktion treten können, wenn sie mehr als nur akademische Bedeutung erhalten sollen.

Die Hotellerie wird es ihrerseits nicht an Anstrengungen fehlen lassen dürfen, damit die eigenen Bemühungen, der Verkümmerung zu entgehen, von Erfolg begleitet sind. Wichtig ist dabei, dass der Wille zur Selbsthilfe nicht erlahme, ob der neue Zeitabschnitt nun eine Zuspitzung oder eine Besserung der Lage und Aussichten bringe. Wir müssen uns für alle Zukunft die Erfahrungen der jüngsten Vergangenheit zu Nutze machen und die Initiative in der Hand behalten. Das gilt im Speziellen für die Nachwuchsfrage, dann bei der Gestaltung der sozialen Probleme und nicht zuletzt in der Anpassung der Betriebseinrichtungen an die kommenden Erfordernisse. Auch in hoffentlich nicht allzufernen besseren Tagen gilt es der Berufsorganisation die Treue zu halten, sich der eigenen Stärke als geschlossene Phalanx bewusst zu sein und den Gesamtinteressen einzuordnen. Die Kriegswirtschaft mit ihrem Zwang war in mancher Beziehung eine aufschlussreiche Lehrmeisterin, deren Erkenntnisse dem Gewerbe auch später nützlich bleiben sollen, damit die Leistungen in einem vernünftigen Verhältnis zu den erzielten Preisen und Umsätzen stehen. Die konstante Überwachung der Unkostengestaltung und der Rentabilitätsberechnung der Teilbetriebe, vorab der Küche, bleiben auch später die Voraussetzungen zur kaufmännischen Betriebsführung.

Schliesslich sei beim Übertritt ins neue und hoffentlich letzte Kriegsjahr des wohlgemuten Zuspruches gedacht, den kürzlich ein gründlicher Kenner der Verhältnisse der Hotellerie mit der Feststellung erteilte, dass bei aller zeitbedingten Not und Tragik unserer Tage für das Beherbergungsgewerbe doch keine Veranlassung bestehe, sich in bezug auf die kommenden Jahre einer pessimistischen Geisteshaltung hinzugeben. Wohl wird die Geduld auf eine recht harte Probe gestellt, aber nach menschlicher Voraussicht wird sie durch einen mählichen Wiederaufstieg belohnt werden, zu dem wir alle Bausteine beitragen wollen. b.

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: **Richtlinien zum eidg. Arbeitsbeschaffungsprogramm — Der Fremdenverkehr im Juni 1943 — Kleine Chronik.** Seite 3: **Aus dem Zentralvorstand — Neuordnung der fleischlosen Tage — Punktberechnung für Fleischmahlzeiten im September — Abänderung der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln — Mehl- und Brotpreis ab 1. September — Übrige kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen .** Seite 4: **Büchertisch.**

Ehrentafel der Hotelfachschule

(Nachtrag)

Nach Abschluss der Aktion sind noch die folgenden einmaligen Beiträge eingegangen:

Regierung des Kantons Tessin	**Fr. 300.—**
Egloff & Co., A.G., Blechwarenfabrik, Rohrdorf	**,, 300.—**
A. Bullo, Albergo Victoria, Menaggio	**,, 100.—**
Mme F. Schleeh-Marti, Hôtel du Mont-Blanc, Morges	**,, 100.—**

Zur Neuordnung der fleischlosen Tage

Das eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt teilt mit:

Die derzeitige Versorgungslage mit Fleisch erlaubt es, die bisherige Ordnung der fleischlosen Tage etwas zu lockern. Zufolge der straffen Bewirtschaftung des Schlachtviehmarktes und im Hinblick auf das zu erwartende starke Angebot, hervorgerufen durch die seit einiger Zeit in Erscheinung getretene und für unsere Landwirtschaft bedenkliche Trockenheit, hat sich das eidg. Kriegs-Ernährungs-Amt nach Rücksprache mit sämtlichen interessierten Kreisen entschlossen, für private Haushaltungen nur noch den Freitag und für kollektive Haushaltungen Mittwoch und Freitag als fleischlose Tage zu bezeichnen.

Mitbestimmend für diese Neuerung waren auch die Schwierigkeiten, welche sich bei der Zusammenstellung fleischloser Mahlzeiten mit Rücksicht auf die Fettration ergaben. Sodann haben sowohl private als auch kollektive Haushaltungen nun die genügenden Erfahrungen, die ihnen zugeteilten Fleischrationen den Bedürfnissen entsprechend einzuteilen.

Die Neuordnung tritt auf 1. September 1943 in Kraft.

Lebensmittelgeschäften und Metzgereien sind Abgabe und Austragen von Fleisch und Fleischwaren am Montag und Sonntag den ganzen Tag, am Mittwochnachmittag von 12.30 Uhr an und am Freitag bis 15.00 Uhr verboten. Während dieser Zeit sind die Metzgereien geschlossen zu halten.

Von dieser Mitteilung wird man im Gastgewerbe mit gemischten Gefühlen Kenntnis genommen haben. Die einen mögen es vielleicht als erfreulich empfinden, dass das eidg. Kriegsernährungsamt gerade zu Beginn des fünften Kriegsjahres, dem man allseits mit grossen Sorgen entgegengeht, in der Lage ist, gleich mit einer Lockerung der bisherigen Bestimmungen über die fleischlosen Tage aufzuwarten. Wenn alle kriegswirtschaftlichen Vorschriften einmal bei Eintreten günstigerer Versorgungsverhältnisse so schnell fallen wie der dritte fleischlose Tag im Gastgewerbe und der zweite fleischlose Tag in den privaten Haushaltungen, so können wir zufrieden sein!

Der dritte, auf den Montag fallende fleischlose Tag, der schon zeitweilig vor der Fleischrationierung bestand, aber mit deren Einführung wieder aufgehoben wurde, ist vor Jahresfrist auf besonderes Verlangen des Gastgewerbes in den kollektiven Haushaltungen erneut eingeführt worden, weil die Zuteilungsquoten auf den Mahlzeitencoupons infolge des damaligen Chaos auf dem Vieh- und Fleischmarkt so herabgesetzt werden mussten, dass es in Gaststätten unmöglich wurde, zehn Fleischmahlzeiten pro Woche zu verabfolgen.

Durch die straffe Organisation auf dem Vieh- und Fleischmarkt, die ohne Zweifel dem jetzigen Chef der Sektion Fleisch- und Schlachtvieh, Herrn Regierungsrat Rutishauser, zu verdanken ist, hat sich die Lage schnell so verbessert, dass seit dem Frühsommer ständig die Fleischrationen und Zuteilungen wesentlich erhöht werden konnten. Auf den kommenden Herbst hin wird ein weiteres starkes Viehangebot erwartet. In normalen Zeiten wären damit fallende Viehpreise verbunden gewesen, was aber wohl in den heutigen Zeiten durch Zuführung des Anfalles an die Verbraucher im Interesse der Landwirtschaft verhindert werden soll, obschon die Konsumentenschaft es sicher nicht ungern gesehen hätte, wenn vorerst die Fleischpreise der Marktlage angepasst resp. gesenkt worden wären.

Gerade im Gastgewerbe spielt ja der Fleischpreis eine grosse Rolle in der Küchenkalkulation. In dieser Beziehung ist man begreiflicherweise im Lager der Hotellerie über die Aufhebung des dritten fleischlosen Tages nicht allseitig entzückt, obschon man die Rückkehr zu qualitativen Leistungen sehnlichst erwartet. Einige mögen wohl aufatmen, weil sie sich mit der Menugestaltung an fleischlosen Tagen nur schwer zurechtfanden, doch die Mehrzahl der Fachleute, die mit meisterlichem Können den Gast auch an fleischlosen Tagen zufriedenzustellen wussten, sehen heute mehr die finanziellen Auswirkungen und bedauern es, dass die eingeräumte Erleichterung zu einer Verschlechterung der Küchenrentabilität führt, wenn nicht gleichzeitig auch die Preisvorschriften im Gastgewerbe gelockert werden.

Die Erstklasshäuser sind vielleicht wohl noch am besten in der Lage, sich der neuen Situation anzupassen, doch alle Betriebe, die mit niedrigen, zum Teil ungenügenden Menu- und Pensionspreisen wirtschaften müssen, kommen ohne Zweifel in eine fatale Lage, wenn nicht für die Mehrleistungen, die sich durch die Lockerung der Bestimmungen über die fleischlosen Tage ergeben, von der eidg. Preiskontrollstelle eine entsprechende Preisanpassung bewilligt wird. In den

letzten zwei Jahren hat die Preiskontrollstelle trotz der gewaltigen Verteuerung auf dem Warenmarkte sozusagen alle wichtigen Begehren auf Erhöhung der gastgewerblichen Preise abgelehnt, und zwar durchwegs mit der Begründung der Wareneinsparung durch die Rationierungsvorschriften. Die Voraussetzungen zur Beurteilung der Preisfrage nehmen nun durch die erlaubten Mehrleistungen einen umgekehrten Verlauf, so dass die Preisdiskussion zwangsläufig ins Rollen kommen muss.

Gerade um einer neuen Preiserhöhung im Gastgewerbe vorzubeugen, haben sich die Fachleute der Hotellerie und ihre Organisation immer gegen die Aufhebung des dritten fleischlosen Tages ausgesprochen. Auch andere Gründe sprachen gegen eine Lockerung. So war man sich vor allem bewusst, dass die momentane Lage auf dem Schlachtviehmarkt sicher nicht auf die Dauer anhält und wohl oder übel zu spätern Zeiten Änderungen eintreten können, die wiederum neue Einschränkungen erfordern und damit abermalige Umstellungen mit sich bringen. Eine konstante Praxis, wie sie sich jetzt nach langer Anlaufszeit bewährt hat, wird im allgemeinen doch gegenüber ständigen Schwankungen der Vorschriften vorgezogen, weil solche immer wieder betriebsstörend wirken. Manche Betriebsinhaber hätten es lieber gesehen, die Mehrzuteilungen an Fleisch an den bisherigen Fleischtagen verwenden zu können, da eben vielfach die Zuteilungen allzu gering ausfielen, um zu allen bisher erlaubten 8 Fleischmahlzeiten auch tatsächlich Fleisch servieren zu können. Hauptsächlich war das in Betrieben der Fall, in denen der theoretische Ausgleich mit Mc an fleischlosen Tagen nicht funktionierte, weil sich der Gästebesuch fast ausschliesslich auf die Fleischtage konzentrierte, was vielfach in Häusern mit Spitzenverkehr an Sonntagen der Fall war. Die Folgen der zu geringen Fleischzuteilung sind ja allzu bekannt, und wer deshalb entstandene Fleischpunktschulden heute abtragen muss, wird ebenfalls kaum eitel Freude an der Aufhebung eines fleischlosen Tages haben, denn aus Konkurrenzgründen wird er sich auf den Bezug von unrationiertem Fleisch, wie Geflügel, Kaninchen und Wild, verlegen müssen, was aber bei den heutigen Einstandspreisen, verglichen mit den Mahlzeitenpreisen, ein Verlustgeschäft wird.

Geflügel, das seit Kriegsausbruch im Preise um das dreifache gestiegen ist, sowie auch Kaninchen sind in letzter Zeit wieder etwas billiger geworden, weil die Überproduktion nicht abgesetzt werden kann. Interessant ist ja, was die landwirtschaftliche Presse hierüber schreibt, nämlich: „Der Absatz des Geflügels ist in den letzten Wochen auf zunehmende Schwierigkeiten gestossen. Der Konsum hat die angelieferten Mengen nicht mehr aufgenommen. Grosse Quantitäten Schlachtgeflügel mussten mangels Absatz eingelagert werden. Letztes Jahr und auch zu Beginn der diesjährigen Geflügelsaison waren die Konsumenten noch gewillt, für das nichtrationierte Geflügelfleisch höhere Preise zu bezahlen. Seitdem aber die Fleischzuteilung grösser ist, hat sich die Situation geändert. Geflügel ist als „Ausweich-Nahrung" nicht mehr interessant..."

Vielleicht will man nun aber gerade mit der Aufhebung eines fleischlosen Tages diese Situation etwas korrigieren und einen vermehrten Verbrauch von Geflügel und auch von Kaninchen, für die ebenfalls Absatzschwierigkeiten bestehen, stimulieren, damit die Geflügel- und Kaninchenpreise nicht noch weiter fallen.

Die Beweggründe des Kriegsernährungsamtes für die Aufhebung eines fleischlosen Tages liegen deshalb offensichtlich auf einem andern Sektor, sind also keinesfalls gastgewerblich bedingt. Im Gegenteil wird das Gastgewerbe nur unter allen Vorbehalten, namentlich hinsichtlich der Preis- und Zuteilungsfrage, sich der neuen Regelung unterziehen können. S.

Hotelfachschule des Schweizer Hotelier-Vereins, Lausanne

50jähriges Bestehen — Vom Staate anerkannt und subventioniert
Prächtige Lage am Genfersee.
JÜNGLINGE / TÖCHTER
INTERNAT / EXTERNAT

NEUE KURSE:

30. August: Beginn des Einführungskurses
4. Oktober: Beginn der übrigen Kurse.

Kurse:	Dauer:
Einführung in das Hotelfachwesen	3 Monate
Kochkurs	5 Monate
Einführung in den Hotel-Restaurationsbetrieb	5 Monate
Hotel-Sekretärkurs	5 Monate
Hotel-Betriebsführung	3 Monate

Jünglinge und Töchter

Nehmt an unseren Kursen teil. Eure Zukunft ist gesichert! Alle Schüler der vorausgegangenen Kurse sind gegenwärtig plaziert.

Bezahlte Praxis in gutem Schweizerhotel.

Bereitet euch vor, um im Hotelgewerbe von morgen eine führende Stellung einzunehmen. Unsere Schüler werden dabei die Bevorzugten sein. Macht euch das zunutze!

Vollkommen renovierte elektrische Küche.
Im Jubiläumsjahr 1943 (50 Jahre seit Gründung) Pension und Schulgeld inbegriffen von **Fr. 150.—** an per Monat. • Stipendien für besonders verdiente Schüler.

Nähere Auskünfte durch die Direktion Ecole Hôtelière de la S.S.H.
Avenue de Cour, Lausanne

Richtlinien zum eidg. Arbeitsbeschaffungsprogramm

Bereits im Juli 1942 erging der Bundesratsbeschluss über die Regelung der Arbeitsbeschaffung in der Kriegskrisenzeit, der die Grundsätze enthält, nach welchen Massnahmen zur Bekämpfung einer möglichen erhöhten Arbeitslosigkeit zu ergreifen sind. Demzufolge wurde der Bund beauftragt, einen Gesamtplan zur Behebung der Arbeitslosigkeit auf lange Sicht aufzustellen, wobei unter den als für die Bundeshilfe in Betracht fallenden Massnahmen in erster Linie die Förderung von Export und Fremdenverkehr aufgezählt worden sind.

Dieser Plan ist nun durch einen weiteren Bundesratsbeschluss vom 6. August 1943 ergänzt worden, der den Vollzug des ersteren regelt. Obwohl auch dieser Beschluss für die Wirtschaft selbst keine unmittelbaren Auswirkungen hat und nur zur Konkretisierung der bereits erlassenen Bestimmungen dient, so registrieren wir doch diejenigen Vorschriften, welche die Hotellerie im besonderen interessieren oder auf sie im speziellen Bezug nehmen.

Artikel 12 des neuen BRB bezieht sich ausschliesslich auf die Ereneuerungsarbeiten in Hotels und Kurbädern, sowie auf die bauliche Sanierung von Kurorten oder Gemeinschaftsanlagen und schreibt vor, dass Beitragsgesuche hiefür und soweit es sich nicht einfach um laufende Unterhaltsarbeiten handelt, nicht an eine kantonale Amtsstelle, sondern direkt dem Delegierten des Bundesrates für Arbeitsbeschaffung einzureichen sind. Dieser lässt sie gemeinsam mit den mitinteressierten Verwaltungsabteilungen auf ihre Einordnung in den Gesamtplan prüfen. Entspricht das Projekt den Erfordernissen der Gesamtplanung, so ist noch mit dem Kanton, in dessen Gebiet der Auftrag vergeben wird, eine Einigung über die Höhe des kantonalen Beitrages herbeizuführen. Zur Vernehmlassung wird neben den beteiligten Verwaltungsabteilungen übrigens auch noch die Hoteltreuhandgesellschaft zugezogen, und zwar sowohl für Erneuerungen von Hotels und Kurbädern als auch in Fällen von Kurortssanierungen.

Nach dem Verzeichnis der Höchstansätze für Bundesbeiträge werden bei der Erneuerung von Hotels, Sanatorien, Erziehungsinstituten, sowie Gemeinschaftsanlagen in Kurorten bis zu 35% und bei Bädererneuerungen bis zu 40% ausgerichtet. Die Vollzugsverordnung bestimmt nun, dass diese Höchstansätze abzustufen sind u. a. je nach der volkswirtschaftlichen Bedeutung und der Arbeitsintensität des zu unterstützenden Werkes, der Finanzlage des Kantons oder der Gemeinde und dem Anteil der verwendeten inländischen Baustoffe, sofern an deren Verwendung ein besonderes Interesse besteht. Mitentscheidend ist ferner das Ausmass der Krise oder der Notlage des betreffenden Wirtschaftszweiges. In dieser Beziehung hätten Hotelerneuerungen also bestimmt Anspruch auf die höchstzulässige Bundeshilfe.

Die Bundeshilfe ist abhängig von einer gleichzeitigen kantonalen Leistung in der Höhe von mindestens der Hälfte des Bundesbeitrages. Die Vollzugsverordnung besagt hiezu, dass unter besonderen Verhältnissen der kantonale Beitrag herabgesetzt werden könne. Solche liegen u. a. vor, wenn der betreffende Kanton selbst besonders stark von der Krise betroffen ist oder die finanziellen Mittel des Kantons in keinem Verhältnis zu den in seinem Gebiet auszuführenden Arbeiten und Aufträgen sind. Im Falle eines eher finanzschwachen und von der Krise hart betroffenen Fremdenverkehrskantones bestehen also gute Aussichten, dass der verlangte Kantonsbeitrag weniger als die Hälfte der Bundesleistung betragen kann, der Bund sich aber trotzdem bis zur vorgesehenen Höchstquote an der Subvention beteiligt.

Wichtig ist auch noch die Vorschrift, wonach die geplanten Arbeiten erst in Angriff genommen werden dürfen, wenn über das Beitragsgesuch seitens der zuständigen Verwaltungsabteilung entschieden worden ist. Ausnahmsweise kann diese die Bewilligung zum vorzeitigen Arbeitsbeginn erteilen oder die kantonale Instanz zu deren Erteilung ermächtigen. Zur Subvention kommen auch nur Projekte in Frage, deren Gesamtkostenaufwand mindestens Fr. 200.— ausmacht.

Da mit dem gesamten Arbeitsbeschaffungsprogramm ja eine Behebung von Arbeitslosigkeit angestrebt wird, so richten sich die Inangriffnahme und Durchführung der Arbeitsbeschaffungsmassnahmen nach der Dringlichkeit und nach den Bedürfnissen des Arbeitsmarktes sowie nach den vorhandenen Baustoffen. Daher sollen in Zeiten annähernder Vollbeschäftigung grundsätzlich private Arbeitsvorhaben zurückgestellt und nur als dringlich anerkannte Arbeiten und Aufträge zur Ausführung kommen. Als dringlich und daher nicht von der Lage am Arbeitsmarkt abhängig werden u. a. aber auch Unterhaltsarbeiten aller Art erklärt, sofern deren Unterlassung eine erhebliche Wertverminderung des betreffenden Objektes zur Folge hätte. Es ist also sehr wohl denkbar, dass auch bei annehmbaren Verhältnissen auf dem Arbeitsmarkt Unterhaltsarbeiten an Hotels subventioniert und zur Ausführung freigegeben werden, da ja auf manche von ihnen die vorerwähnte Voraussetzung zutreffen wird. Aus den Bestimmungen des zitierten Artikels 12 geht hervor, dass Beitragsgesuche einen ziemlich langen und zeitraubenden Prüfungsweg zurückzulegen haben, bevor über sie endgültig entschieden ist. Auch aus diesem Grunde rechtfertigte sich die seinerzeit ergangene Aufforderung an unsere Mitglieder, Erneuerungsprojekte durch die Architekten rechtzeitig definitiv ausarbeiten zu lassen und sich nicht nur mit einer vorläufigen Ideenskizze zu begnügen, damit das Gesuch unverzüglich eingereicht werden kann, sobald der Zeitpunkt dafür da ist. Dem Gesuch um Bundeshilfe sind nämlich alle für die Beurteilung erforderlichen Angaben, wie insbesondere über die Gesamtkosten, die Dauer der Arbeit, die vorgesehene Zeit der Ausführung, die Zahl der benötigten Arbeitskräfte und die voraussichtliche Lohnsumme beizulegen. Bei grösseren Arbeiten sind Projektpläne, ein detaillierter Kostenvoranschlag und ein Finanzierungsausweis beizubringen. In diesem Zusammenhang sei daran erinnert, dass die Zentralstelle für Arbeitsbeschaffung in Bern auf gestelltes Gesuch hin bereit ist, gewisse Kostenbeiträge an die Ausarbeitung solcher Erneuerungs- und Bauprojekte auszurichten.

Wie gesagt, handelt es sich sowohl beim Arbeitsbeschaffungsprogramm wie auch bei den Vollzugsvorschriften vorläufig noch um Zukunftsmusik. Trotzdem sind beide Vorlagen ernst zu nehmen und verdienen vor allem auch ein sorgfältiges Studium durch alle jene Betriebsinhaber, die an eine Erneuerung der Gebäulichkeiten oder Inneneinrichtungen im Rahmen des kommenden Arbeitsbeschaffungsprogrammes für die Kriegskrisenzeit denken.

Der Fremdenverkehr im Juni 1943

Vom Eidgenössischen Statistischen Amt

Der ausserordentlich späte Pfingsttermin (13./14. Juni) liess für den Berichtsmonat eine Frequenzsteigerung erwarten, die dem Hotel- und Gastgewerbe umso willkommener sein musste, als der Mai infolge der Verschiebung dieses Festes, besonders in den eigentlichen Ferien- und Touristenregionen, im Vergleich zum Vorjahr schlechter abgeschnitten hatte. In der Tat stellte der Juni mit einer Zunahme der abgestiegenen Gäste und ihrer Übernachtungen um je ein Achtel auf 233 000 Ankünfte bzw. 1 052 000 Logiernächte einen vielversprechenden Beginn der Sommersaison dar — trotz dem ungünstigen Wetter der ersten Junihälfte und vor allem am Pfingstmontag.

Wohnland der Gäste	Arrivées Juni 1942	Arrivées Juni 1943	Logiernächte Juni 1942	Logiernächte Juni 1943
Inland . .	197 398	225 209	787 070	910 907
Ausland . .	11 308	7 540	150 851	141 185
Zusammen	208 706	232 749	937 921	1 052 092

Die erfreuliche und notwendige Verkehrsausdehnung war wiederum ausschliesslich auf die Vermehrung des Inlandbesuches zurückzuführen, der den letztjährigen sogar um 15 Prozent übertraf und mit 911 000 Übernachtungen einen neuen Juni-Höchststand erreichte. Demgegenüber bröckelte der noch verbliebene Auslandsektor unseres Fremdenverkehrs weiterhin ab, so dass sich nach der Zahl der Übernachtungen der internationale Besuch auf 22 Prozent des Umfanges von 1937 beschränkt. Wohl wurde der Ausfall von 488 000 Logiernächten ausländischer Gäste gegenüber Juni 1937 genau zur Hälfte durch den stark angestiegenen Binnenverkehr wettgemacht; damit blieben aber die gesamten Übernachtungen immer noch um ein gutes Viertel unter dem damaligen Niveau.

Bei annähernd gleichem Bettenangebot wie im Vorjahr erhöhte sich die mittlere Besetzung der verfügbaren Betten dank dem grösseren Verkehrsvolumen von 23,2 (1942) auf 26,1 Prozent, die beste Quote, die diese Statistik je für den Juni feststellen konnte. Auch die Ausnützung sämtlicher vorhandenen Betten war mit 18,8 Prozent günstiger als ein Jahr zuvor (16,5 Prozent), doch reichte dieser für die Lage der gesamten Hotellerie ausschlaggebende Satz immer noch nicht an jenen vom Juni 1937 (21,9) heran.

Die Verkehrsausdehnung kam fast sämtlichen Regionen zugute und drückte sich in zum Teil recht erheblichen Zunahmen aus. Sonderfälle bildeten die Genferseegegend, die bei einer leichten Verminderung der Ankünfte ein Zehntel mehr Übernachtungen buchte, und der Tessin, der trotz Zunahme der Arrivées eine kleine Einbusse an Logiernächten verzeichnete.

Photos aus Hotelbetrieben

Für die Redaktion einer ausländischen Zeitschrift des Reiseverkehrs benötigen wir eine Anzahl sich zur Reproduktion eignenden Aufnahmen von modernen oder renovierten

Hotelräumlichkeiten, sowie Betriebseinrichtungen.

Zustellungen sind an die Redaktion der „Hotel-Revue" erbeten, die für die Weiterleitung besorgt ist.

Kleine Chronik

Kein Bedürfnis für Tageshotels

Anfang letzten Jahres berichteten wir aus Zürich, dass dort erstmals ein Tageshotel, ein „Albergo diurno" nach italienischem Muster, seinen Betrieb am Münzplatz eröffnet habe. Der Betrieb, der nur tagsüber offen stand und ohne Restauration geführt werden musste, stellte getrennte Herren- und Damenabteilungen mit Einzel- und Viererkojen mit Liegebett zum Ausruhen, ferner Umkleidekabinen und Duschen stunden- und halbtageweise zur Verfügung. Hier sollten vorübergehende Aufenthalter die Möglichkeit haben, sich auszuruhen, umzukleiden, Toilette zu machen und was derlei Bequemlichkeiten mehr sind, die man einem kurzfristigen Stadtbesucher zur Verfügung stellen kann, der nicht zu übernachten gedenkt. Wir schrieben schon damals, dass erst die Zukunft erweisen müsse, ob diese für schweizerische Verhältnisse neuartige Betriebsmethode Fuss fassen könne und ob ein ausreichendes Bedürfnis hiefür vorhanden sei.

Seither hat man vom „Albergo diurno" nicht mehr viel gehört. Die letzte Meldung lautet dahin, dass es still und leise in der Versenkung verschwand und die hiefür benützten Räumlichkeiten in der „Münz" bereits wieder für Bürozwecke umgebaut wurden und als solche in Verwendung stehen. Ob die Schweiz ein zu steiniger Boden für derartige Fremdpflanzen ist oder ob es nur an der richtigen Pflege gefehlt hat, bleibe dahingestellt. Jedenfalls hat es sich bei dem Experiment um einen erfolglosen Versuch gehandelt.

Zum Hotelbrand im Oberhasli

In Ergänzung des kurzen Berichtes über den grossen Brand des Hotels auf Schwarzwaldalp erfahren wir aus dem Oberhasli abschliessend noch folgendes: Zur Brandursache wird vermutet, dass möglicherweise infolge der Föhntrockenheit und der grossen Hitze der letzten Tage das ausgedörrte Schindeldach durch Selbstentzündung in Brand geraten sein könnte. In wenigen Minuten stand der ganze Mansardenboden in hellen Flammen. Die Bewohner dieses obersten Stockes, namentlich Angestellte des Hotels, konnten von ihrer Habe nichts retten. Bei der raschen Ausdehnung des Brandes war an eine Bekämpfung des Feuers mit den Haushydranten nicht zu denken. So wurde vor allem das Gut der Feriengäste zu retten versucht, was bis zu einem gewissen Teil gelang. Auch einiges Silbergeschirr konnte in Sicherheit gebracht werden. Leider wurde aber der grösste Teil der nicht unbeträchtlichen Lebensmittelvorräte ein Raub der Flammen. Für die Besitzersfamilie Thöni und die Angestellten bedeutet dieser Brand ein harter Schlag. Das eingeäscherte Hotelgebäude wurde im Jahre 1904 erbaut, nachdem schon gegen 200 Jahre an gleicher Stelle eine weitbekannte Gaststätte bestanden hatte. Das abgebrannte Hotel gehörte einer Familien-A.G. und war mit den umliegenden Gebäuden zu ca. Fr. 150,000 versichert. Dem Vernehmen nach soll bereits der Plan des Wiederaufbaues erwogen werden. L.

Aus der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe

Die Geschäftsleitung der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) trat am 16. August in Bern unter dem Vorsitz ihres Präsidenten, H. Gölden-Morlock, zusammen. Aus der Berichterstattung des Präsidenten ging hervor, dass sich die Geschäftsstelle in den letzten Monaten wiederum wiederholt für die Behebung von Mängeln in der Lehrlingsausbildung auf verschiedenen Plätzen einzusetzen hatte. Gemäss den Erhebungen der Sektion für Sozialstatistik im BIGA haben die Lehrabschlussprüfungen und die neu abgeschlossenen Lehrverträge für Köche und Köchinnen pro 1942 gegenüber dem Vorjahre leicht zugenommen, während die Lehrverhältnisse im Kellnerberuf bedauerlicherweise einen weitern erheblichen Rückgang verzeichnen. Es wurde deshalb beschlossen, auch durch Aufklärung der Berufsberatungsstellen zu versuchen, den Kellnernachwuchs zu fördern.

Im Mittelpunkt der Verhandlungen stand wiederum die Bildung der Kreiskommissionen, mit deren Einsetzung nunmehr in Bälde gerechnet werden kann. Das Kellner-Statut, von dem eine Ertüchtigung und Belebung des Kellnerberufes erwartet werden darf, konnte

definitiv bereinigt und dessen Inkrafttreten auf den 1. November 1943 beschlossen werden. In Ergänzung dieses Statuts wurde gleichzeitig die Herausgabe und Führung eines Arbeitsbuches für Kellner zuhanden der nächsten Sitzung der Plenarkommission genehmigt und der Text des Arbeitsbuches bereinigt. Die Genehmigung der Geschäftsleitung fand des weitern ein Entwurf des BIGA für die Einführung einer höhern Fachprüfung im Kochberuf, die die Förderung und Auszeichnung befähigter Köche, die Hebung des Berufsniveaus und die Verbesserung der Lehrlingsausbildung zum Ziele hat. In Ausführung eines weitern Auftrages des BIGA ordnete sodann die Geschäftsleitung die erforderlichen Massnahmen für die Einführung neuer Berufslehren (Kaufmännische Hotellehre, Lehre für Service- und Saaltöchter, für Portiers, wie für Gouvernanten, Buffetdamen und Hausbeamtinnen) an.

Die Geschäftsleitung der SFG ist übereinstimmend der Auffassung, dass die erforderliche Sanierung des Gastgewerbes nur in Verbindung mit einer gleichzeitigen beruflichen Ertüchtigung und Förderung des Personals verwirklicht werden kann. Die SFG muss auf die Unterstützung aller gastgewerblicher Berufsverbände und aller im Gastgewerbe Tätigen zählen können, die erneut zur aktiven Mitarbeit im Schosse der SFG aufgerufen werden. (Mitg.)

Aus dem Zentralvorstand

Am 2. und 3. September tritt der durch die Zuwahlen in Luzern ergänzte Zentralvorstand erstmals zu einer Geschäftssitzung in Bern zusammen. Im Mittelpunkt der Beratungen stehen die Aussprachen über die Sanierungsprojekte, im besonderen des Vorschlages Cottier und der Vorlage der SHTG zu einer neuen Verordnung über rechtliche Schutzmassnahmen. Ferner sind Berichte der Direktion, der wirtschaftlichen Beratungsstelle und der Schuldirektion entgegenzunehmen. Die Anwendung der Trinkgeldordnung sowie Interpretationsfragen des Vertrages über Kochlöhne werden ebenfalls zur Sprache kommen. Im gesamten wird die Vereinsleitung zu etwa einem Dutzend verschiedener Geschäfte Stellung zu nehmen haben, so dass eine recht arbeitsreiche Tagung bevorsteht.

PAHO

Weiterausbildung im Berufe mit Hilfe der PAHO

Versicherte der PAHO, die sich im Berufe weiter ausbilden wollen, erhalten bekanntlich während der Dauer des Kursbesuches das ungekürzte Taggeld, ohne dass die sonst vorgeschriebene Stempelkontrolle besucht werden muss. Die Hilfe der Kasse kann aber nur gewährt werden, wenn das Mitglied eine staatlich subventionierte Lehranstalt besucht, und nur, wenn das entsprechende Gesuch einige Zeit vor Beginn des Kurses gestellt wird. Die übrigen zu erfüllenden Bedingungen werden dem Mitgliede von der Kassenverwaltung bei der Anmeldung bekanntgegeben.

Verwaltung der PAHO.

Verdienstmedaillen an Hotelangestellte

Die verehrl. Mitglieder werden hiemit ersucht, uns Bestellungen, deren

Ausführung auf Saisonschluss

gewünscht wird, rechtzeitig aufzugeben.

Zentralbureau S.H.V.

Kriegswirtschaftl. Massnahmen und Marktmeldungen

Neuordnung der fleischlosen Tage

Auszug aus der Verfügung Nr. 88 des eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln

(Vom 13. August 1943)

Art. 1.

Der Genuss von Fleisch und Fleischwaren, einschliesslich Speck und Fleischkonserven von Warmblütern, d. h. von Tieren der Rinder-, Schaf-, Ziegen-, Schweine- und Pferdegattung sowie von Kaninchen, Geflügel und Wildbret ist an jedem Freitag von morgens 04.00 Uhr bis 04.00 Uhr des folgenden Tages untersagt.

Dieses Verbot gilt nicht für Kranke, die über einen Ausweis verfügen, wonach ihnen der Arzt tägliche Fleischkost vorgeschrieben hat. Für die Ausfertigung solcher Ausweise gelten die Richtlinien für Ärzte des eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes.

Art. 2.

Unter Vorbehalt von Art. 3 sind den kollektiven Haushaltungen Anbieten und Verabreichen von Fleisch und Fleischwaren von Warmblütern an Gäste jeden Mittwoch und Freitag, von 04.00 Uhr bis 04.00 Uhr des nächsten Tages, untersagt.

Art. 3.

Art. 2 findet **keine Anwendung** auf:

a) Kantinen von Bauten im nationalen Interesse, Arbeits- und Interniertenlager; Kochschulen und Kochkurse;
Kollektive Haushaltungen mit Dauerinsassen, wie Waisenhäuser, Altersasyle, Anstalten und ähnliche Betriebe;
b) Anbieten und Verabreichen von Blut- und Leberwürsten sowie von nicht rationierten Sommerblutwürsten am Mittwoch;
c) Anbieten und Verabreichen von Fleisch und Fleischwaren an Neujahr, Karfreitag und Weihnachten sowie an lokalen Feiertagen, die auf Antrag der kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft von der Sektion Fleisch und Schlachtvieh des eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes bezeichnet werden;
d) Anbieten und Verabreichen von Fleisch und Fleischwaren an Kranke, die durch Diätküchen ärztlich geleiteter Krankenanstalten und Tbc-Sanatorien verpflegt werden oder die einen ärztlichen Ausweis gemäss Art. 1, Abs. 2, vorlegen.

Die Sektion Fleisch und Schlachtvieh ist ermächtigt, Anbieten und Verabreichen von Kaninchen, Geflügel oder Wildbret vorübergehend am Mittwoch zu gestatten, sofern diese Fleischsorten in erheblichen Mengen angeboten werden.

Art. 4.

Unter Vorbehalt von Art. 5 sind Abgabe, Austragen und Bezug von Fleisch und Fleischwaren von Warmblütern an folgenden Tagen untersagt:

a) an jedem Sonntag und Montag den ganzen Tag;
b) an jedem Mittwoch von 12.30 Uhr an;
c) an jedem Freitag bis 15.00 Uhr.

Die Metzgereien haben ihre Verkaufslokale für die Dauer des Abgabe- und Bezugsverbotes zu schliessen.

Art. 5.

Art. 4 findet keine Anwendung auf:

a) Lieferungen von Fleisch und Fleischwaren durch Metzgerei- und Handelsbetriebe an Wiederverkäufer, verarbeitende Betriebe, kollektive Haushaltungen und an die Truppe;
b) Post- und Bahnversand von Fleisch und Fleischwaren;
c) Abgabe, Austragen und Bezug von Fleisch und Fleischwaren am Tage vor Neujahr, Auffahrt und Weihnachten sowie vor lokalen Feiertagen, die auf Antrag der kantonalen Zentralstellen für Kriegswirtschaft von der Sektion Fleisch und Schlachtvieh des eidgenössischen Kriegs-Ernährungs-Amtes bezeichnet werden;
d) Abgabe und Bezug von bedingt bankwürdig erklärtem Fleisch oder ebensolchen Fleischwaren, sofern die Umstände nach den Feststellungen des zuständigen tierärztlichen Fleischschauers die sofortige Verwertung nötig machen

Inkrafttreten

Diese Verfügung tritt am 1. September 1943 in Kraft.

Punktberechnung für Fleischmahlzeiten im September

Durch die Erhöhung der Fleischzuteilung für den Monat September und die Aufhebung des fleischlosen Tages am Montag gestaltet sich die Berechnung der Fleischportionengrösse wie folgt:

September 1943	Bezugsklasse 10 (FMA)	Bezugsklasse 11 (MA)	Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige)
Zuteilg. pro 100 Mc	3000 Pte	4500 Pte	1400 Pte
Zuteilung pro 1 Mc	30 Pte	45 Pte	14 Pte
Mc-Einnahme pro Person und Tag	6 Mc	4 Mc	6½ Mc
Fleischzuteilung pro Person und Tag	180 Pte	180 Pte	91 Pte
Fleischzuteilung pro Person u. Woche	1260 Pte	1260 Pte	637 Pte
Erlaubte Fleischmahlzeiten pro Woche	10	10	10
Fleischzuteilung (mit Knochen) pro Fleischmahlzeit	126 g	126 g	64 g
Fleischzuteilung (ohne Knochen) pro Fleischmahlzeit	95 g	95 g	48 g

Bemerkungen:

1. Die Fleischportionen können entsprechend erhöht werden, wenn mit Punkten niedriger bewertetes Fleisch zur Verwendung kommt.
2. Der in obiger Tabelle berechneten Fleischportionengrösse liegt die Voraussetzung zugrunde, dass an den zwei fleischlosen Tagen gleichviel Mahlzeitencoupons eingenommen werden wie an den andern Tagen. Ist das nicht der Fall, namentlich im Spitzenverkehr an Weekend oder bei häufigen Gesellschaftsessen an Fleischtagen usw., so müssen die Portionen selbstverständlich niedriger angesetzt werden, wenn nicht mit unrationiertem Fleisch (Geflügel, Wild, Kaninchen) oder mit weniger Punkten bewertetes Fleisch (siehe Punktbewertungsliste) der Ausgleich gefunden werden kann.
3. Die berechneten Fleischportionen beziehen sich auf Fleisch roh gewogen. Berücksichtigt man, dass beim Zubereiten und Kochen von Fleisch Gewichtsverluste eintreten, so ist entsprechend die Portionengrösse im Fleischservice anzupassen. Die Gewichtsverluste sind je nach Fleischqualität und Zubereitungsart sehr unterschiedlich. Bei Kalbsgulasch und gesottenem Rindfleisch stellt sich z. B. der Gewichtsverlust durch den Kochprozess bis zu 30% des Rohgewichtes.
4. In Betrieben, die Fleischpunktschulden abzutragen haben, muss entsprechend der 20-prozentigen Kürzung der Fleischzuteilung die Portionengrösse pro Mahlzeit auf rund 100 g mit Knochen oder 80 g ohne Knochen herabgesetzt werden; für Betriebsangehörige auf 52 g resp. 38 g.
5. Da die Fleischzuteilung in der Bezugsklasse 1 (Betriebsangehörige) nur rund die Hälfte der Fleischzuteilung für den Gästebedarf erreicht, so wird man nicht zehn Fleischmahlzeiten pro Woche verabfolgen können, sondern nur etwa fünf. Es wird deshalb zweckmässig sein, für Betriebsangehörige weitere fleischlose Tage oder Mahlzeiten, als sie in den Vorschriften vorgesehen sind, einzuschalten, da sonst die Fleischzuteilungen bei Abgabe von noch einigermassen annehmbaren Portionengrössen nicht ausreichen würden.

Abänderung der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln

Mit Verfügung Nr. 16 vom 15. Juli hat das eidg. Departement des Innern Art. 16, 258, 298 und 336 der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen aufgehoben und durch folgende Bestimmungen ersetzt:

Art. 16. Soweit diese Verordnung keine weitergehenden Vorschriften enthält, müssen zur unmittelbaren Abgabe an Kunden bestimmte Kleinverkaufspackungen (von 50 g bis 2 kg) von Lebensmitteln mit einer das Nettogewicht (Einfüllgewicht, Frischgewicht) des Inhaltes angebenden Aufschrift versehen sein. Über allfällige Ausnahmen von dieser Vorschrift entscheidet das eidg. Gesundheitsamt. Angaben, wie brutto für netto, sind verboten. Ein allfälliges Gewichtsmanko darf 5% des angegebenen Gewichtes nicht übersteigen.

Art. 258. Gelee- und konfitüreähnliche Erzeugnisse, die aus frischen oder getrockneten Früchten, Konzentraten, vermahlenen Nüssen und dergleichen hergestellt werden, sind so zu deklarieren, dass aus der Sachbezeichnung die wichtigsten Rohstoffe ersichtlich sind. Wird neben der Sachbezeichnung der Ausdruck „Haselnusscreme" oder „Mandelcreme" oder ein ähnlicher verwendet, so muss die Trockensubstanz mindestens 50% der erwähnten Produkte enthalten.

Der Wassergehalt darf bei reinen Fruchtbezeichnungen 50%, bei Verwendung von Konzentraten, Trockenfrüchten, Nüssen, Mandeln und ähnlichen Produkten 35% nicht übersteigen.

Die Verwendung von vegetabilischen Verdikkungsmitteln, wie Pektin, Johannisbrotmehl, Agar-Agar usw. ist gestattet.

(Es wird dann ferner angegeben, was als Konservierungsmittel zugelassen ist.)

Art. 298. Bei offenem Verkauf müssen die in Art. 297, Abs. 1, vorgeschriebenen Bezeichnungen auf den abgegebenen Packungen in Form einer Etikette angebracht werden.

Ursprungsbezeichnungen von Wein

Art. 336. Bezeichnungen von Wein betreffend Ursprung (Produktionsgegend, Produktionsart, Lage, Traubensorte usw.), Bereitungsart, Jahrgang Alkoholgrad oder andere müssen wahrheitsgetreu sein und jede Täuschung ausschliessen.

Phantasienamen, Wortmarken, sowie Abbildungen landschaftlichen oder örtlichen Charakters dürfen nur für Weine Verwendung finden, bei welchen eine Ursprungsbezeichnung betreffend Abs. 1 hiervor zulässig ist und gleichzeitig verwendet wird.

Es ist verboten, auf Fakturen, Fässern, Weinkarten, Etiketten usw. Bezeichnungen wie Typ, Genre, Façon, Art und dergleichen in Verbindung mit Ursprungsbezeichnungen zu verwenden.

Ausserdem wurden noch einige andere Artikel abgeändert oder ergänzt und Vorschriften über den Zusatz von künstlichen Süsstoffen und den Gehalt an wasserlöslichem Extrakt erlassen.

Mehl- und Brotpreis ab 1. September

Mit Verfügung vom 14. August 1943 hat das Eidg. Volkswirtschaftsdepartement folgendes angeordnet:

1. **Mehlpreis.** Der Verkaufspreis der Mühlen für einheitliches Backmehl und für Spezialmehl darf ab 1. September 1943 höchstens Fr. 43.55 je 100 kg, netto, franko Bäckerei bzw. Empfangsmagazin, betragen. Beim Wiederverkauf durch Grossisten und bei sackweisen Lieferungen durch Bäcker für die Hausbäckerei beträgt der Höchstpreis Fr. 46.55. Diese Regelung gilt auch für Roggenmehl in Gegenden, wo das Volksbrot durch Roggenbrot ersetzt wird (Wallis).

Der Verkaufspreis der Mühlen für Weissmehl, Griess aus Weichweizen und Kochgriess aus Hartweizen beträgt weiterhin höchstens Fr. 125 je 100 kg, netto, franko Bäckerei bzw. Empfangsmagazin. Im Wiederverkauf durch Grossisten beträgt der Höchstpreis Fr. 128.

In Gebirgsgegenden ist zu den in Absatz 1 und 2 festgesetzten Preisen ein Transportzuschlag in bisheriger Höhe gestattet.

2. **Brotpreis.** Der bisher zulässige Nettopreis des Volksbrots (Preis nach Abzug von Skonto, Rabatt oder Rückvergütung) muss ab 1. September 1943 für alle Volksbrotarten, -formen und -laibgrössen von 500 g und mehr um mindestens 2 Rappen je kg gesenkt werden. Diese Regelung gilt auch für Roggenbrot in Gegenden, wo dieses das Volksbrot ersetzt (Wallis).

Die Preise für die zugelassenen Spezialbrote werden durch die Eidgenössische Preiskontrollstelle besonders festgesetzt.

Erhöhung der Schweinepreise

Mit Gültigkeit ab 23. August 1943 hat die Eidg. Preiskontrollstelle die Höchstpreise für Schlachtschweine Ia heraufgesetzt. Der Produzentenhöchstpreis beträgt nun Fr. 3.30 per kg (Lebendgewicht) ab Stall.

Die Anpassung der Preise für Schweinefleisch sowie Schweinefleisch-Erzeugnisse bleibt besonderen Regelungen vorbehalten. Eine Erhöhung der bisherigen Preise ist vorläufig nicht zulässig.

Ist diese Verteuerung die Folge der Lockerungen der Rationierungsbestimmungen im Fleischsektor und gilt der Preisstopp hier nicht? — so wird sich mancher Leser fragen.

Den Kalbfleischkonsum einschränken!

Das eidgenössische Kriegs-Ernährungs-Amt teilt mit:

Das Kälberangebot ist saisonmässig bis auf weiteres knapp. Preissteigerungen, die sich auch auf die Verkaufspreise von Kalbfleisch auswirken, sind bereits eingetreten. Wir empfehlen den Konsumenten daher dringend, das reichlich vorhandene Rind- und Kuhfleisch zu verlangen, damit Angebot und Nachfrage auf dem Kälbermarkt in Einklang gebracht werden können und eine Entlastung des Kälbermarktes eintritt.

COMESTIBLES UND WEINE
RENAUD A.G. BASEL
ALLES FÜR KÜCHE UND KELLER
PREISLISTEN ZU DIENSTEN

On demande
SERVEUSE
très expérimentée, connaissant le service de salle, bar et tea-room. Place intéressante à l'année. — Photo et certificats à l'Hôtel-Rest. Mirabeau, Montana-Vermala (Valais).

ACHTUNG!
Die Firma **CARLO BERNASCONI, LUGANO**
Salami und Conserven en gros
offeriert: **Ia eingeführte Salami** extra, gut gelagerte Ware zum offiz. Preis, sowie **port. weissen Thon** in Oliven-Oel, in illustrierten Dosen à ca. 2½ kg **zu Fr. 10.80 per kg.**
Sardellen-Filets in Oliven-Oel
4/4, ca. 1 kg **NYDLA-Brand** . . . . . **zu Fr. 9.80** per Dose
1/8, ca. 100 g **ROSES DE FRANCE zu Fr. 0.85** per Dose
Tüchtige und gut eingeführte Platz-Vertreter oder Reisende werden gerne mit dem Verkauf von allen Artikeln beauftragt. Bitte sich sofort zu melden mit Angabe der Referenzen.

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

Hotelier, in besten Hotels gearbeitet, mit abgeschlossener Prüfung in allen Branchen,
sucht Stelle als
Direktor od. Gérant
in nur gutes Hotel von 100 bis 150 Betten oder Gross-Restaurant. Nur Wintergeschäft nicht ausgeschlossen. Offerten unter Chiffre N. S. 2140 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

DAS BESTE HOTEL-SILBER LIEFERT:

Reparatur und Wiederversilberung
abgenützten Hotel-Silbers jeder Provenienz, unter ausdrücklicher Garantie und zu mässigsten Preisen.
A.G. ORFEVRERIE CHRISTOFLE
PESEUX (Neuenburg)

Rationierungsfrei!
Traubenkonzentrat
aus Trockentrauben
türkischer und spanischer Provenienz
Hoher Zuckergehalt (ca. 75%)
Ersetzt den Zucker in der Zubereitung von:
Konfitüren, Konserven
Kompotten, Puddings, Crèmen, Biskuits, Pâtisserie, Glaces, Sirup usw.
Als Brotaufstrich ausgezeichnet!
IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT DURCH
RAISIN D'OR
CHEZ-LE-BART (Ntel) S. A.
Verkauf in Läden, Handlungen, Drogerien usw.
Verl. Sie von Ihrem Lieferanten das **„Rezeptbüchlein"**
(P 250 — 2 N)

Ablieferungspflicht für Lehrverträge

Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe erinnert alle Lehrmeister und Eltern von Lehrlingen an die Vorschrift, dass je ein Exemplar aller abgeschlossenen Lehrverträge an das kantonale Lehrlingsamt und an die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe, Herrn H. Gölden-Morlock, Bahnhofstrasse 79, Zürich 1, einzureichen ist.

Die Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe bedarf dieser Vertragsdoppel dringend, wenn sie ihre Aufgabe richtig erfüllen soll. Sie ersucht deshalb alle Lehrmeister, dafür besorgt zu sein, dass in Zukunft von jedem abgeschlossenen Lehrvertrag 1 Exemplar der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe übermittelt wird.

Die Geschäftsleitung.

Büchertisch

Schweizerisches Telephon-Adress-Buch. Als ein wertvoller Helfer für alle Telephonbenützer ist zum 32. Mal der stattliche Band des schweizerischen Telephon-Adress-Buches erschienen. Er vereinigt auf ca. 1300 Seiten zunächst die Nummern und Adressen aller Abonnenten der schweizerischen Ortschaften, die nicht speziell unter den Begriff „Städte" fallen, mit einem alphabetischen Greifregister zusammengefasst. Sodann sind die Teilnehmer des Telephonnetzes in 18 Städten alphabetisch, ebenfalls durch Greifregister herausgehoben, aufgeführt. Für alle Ortschaften und Städte mit automatischer Bedienung ist die zugehörige Fernkennziffer beigefügt. Jede einzelne Ortschaft wird sodann nach ihrer geographischen Höhenlage, der Zahl der Einwohner, der Post- und Bahnstationen gekennzeichnet. Trotz relativer Feinheit ist der Druck sehr leserlich. Für besondere Zwecke dienen die beigegebenen Strassenpläne. Dieses Adressbuch stellt damit zugleich ein brauchbares Verkehrslexikon dar, das nach den neuesten offiziellen Quellen ergänzt worden ist. (Verlag Hallwag, Bern.)

Schweizerisch-italienische Kulturbeziehungen — Interessante neue Bibliographie

Seit einigen Jahren ist das Italienische Fremdenverkehrsamt in Zürich in erfolgreicher und sympathischer Weise bestrebt, durch seine mannigfachen Veranstaltungen — wir erinnern an die Ausstellung des italienischen Kunsthandwerks, Ausstellung „Schweizer Maler sehen Italien", Filmabende u. a. m. — die touristischen und kulturellen Beziehungen zwischen der Schweiz und Italien auszubauen und zu vertiefen. Als neueste Initiative hat dasselbe nun, einem oft geäusserten Wunsche entgegenkommend, eine vollständige Bibliographie aller von Schweizern veröffentlichter Werke turistischen Charakters über Italien zusammengestellt, die sicherlich jedermann und vor allem Studierende interessieren dürfte.

Die beträchtliche Anzahl von Büchern und Heften — über 400, beginnend mit Veröffentlichungen aus dem 17. Jahrhundert, wie J. Jac. Grasserus' „Itinerarium historico-politicum" (1624) und Theodoro Hechtens „Jetzt lebendes Italia; das ist kurtze, doch gründliche Beschreibung des Welschlandes, wie es jetziger Zeit beschaffen" (1681), bis zu J. Job's „Italienische Städte" (1941) und M. Fischer's „Das römische Skizzenbuch von Joh. Hch. Füssli 1741—1825" (1942) — beweist das lebhafte Interesse, das der Schweizer von jeher seinem südlichen Nachbarlande entgegenbrachte.

Die betreffende Bibliographie kann beim Sitze des Italienischen Fremdenverkehrsamtes an der St. Peterstrasse 16 in Zürich, das auch gerne schriftlich Auskunft erteilt, eingesehen werden.

Die Rechnungsprüfung bei Aktiengesellschaften. Von Charles Wille. Mit Geleitwort von Prof. Dr. C. Terrier. Deutsche Ausgabe von Hermann Flury, V.S.B., Sekretär des Verbandes Schweizerischer Bücherexperten. 62 Seiten. Broschiert Fr. 3.50. Polygraphischer Verlag A.-G., Zürich.

Im a. OR. waren die Funktionen der Kontrollstelle weder hinsichtlich der vorzunehmenden Prüfung noch für die damit verbundene Verantwortlichkeit von weittragender Bedeutung. Die Kontrollstelle konnte ihre Verpflichtungen als erfüllt betrachten, wenn sie die rechnerische Richtigkeit der Buchhaltung und der Bilanz geprüft hatte oder m. a. W. eine formelle kalkulatorische Prüfung bzw. eine Abstimmung der Bilanzzahlen mit den Kontenabschlusszahlen des Hauptbuches nebst einigen Stichproben vornahm. Im revidierten OR. sind nun diese Funktionen wesentlich intensiver ausgestaltet worden. Die Rechnungsprüfung hat fortan nicht mehr bloss eine formelle, sondern namentlich eine materielle Seite. Formell ist zu prüfen, ob die Geschäftsbücher ordnungsgemäss geführt sind, und ob Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung sich in Übereinstimmung mit der Buchführung befinden und vollständig und klar dargestellt sind. Materiell ist insbesondere zu untersuchen, ob durch die Bilanz und die Gewinn- und Verlustrechnung eine zutreffende Darstellung der Vermögenslage und des Geschäftsergebnisses gegeben wird, wozu namentlich auch gehört, dass die notwendigen Inventarien korrekt aufgenommen worden sind, sich mit den entsprechenden Konten decken und den gesetzlichen Bewertungsgrundsätzen entsprechen. Ebenso ist die Gewinn- und Verlustrechnung materiell dahin zu prüfen, ob das ausgewiesene Ergebnis wirklich zutreffend, die übliche Rentabilität gesichert und damit die Lebensfähigkeit des Unternehmens gewährleistet ist.

Trotz der hiermit verbundenen grösseren Verantwortung (im Vorwort der vorliegenden Arbeit treffend umschrieben) werden die Obliegenheiten der Kontrollstelle meist noch von Personen ausgeübt, die der nötigen revisionstechnischen Kenntnisse entbehren. Diese Leute werden denn auch dem Verfasser dieser Arbeit zu besonderem Danke verpflichtet, dass er sie in äusserst geschickter Weise über die Durchführung der einschlägigen Revisionsarbeiten samt Berichterstattung an die Generalversammlung orientiert und ihnen die Rechnungsprüfung in sehr praktischer Form erleichtert. So werden die vorzulegenden Belege, die rechtlichen, buchhalterischen und rechnerischen Prüfungen systematisch enumeriert, hernach die einzelnen Positionen der Bilanz und der Gewinn- und Verlustrechnung revisionstechnisch analysiert unter Hinweis auf die jeweiligen Bewertungs-, Abschreibungs- und Gewinnverteilungsgrundsätze, um schliesslich das Schlusserkenntnis in Form eines Bericht-Schemas klar und deutlich darzustellen.

Die vorliegende Arbeit ist ein prägnanter, zuverlässiger Wegweiser und Ratgeber für alle Kontrollstelle-Mitglieder, insbesondere für die nicht berufsmässigen Revisoren, wobei mit Prof. Terrier im Geleitwort gesagt werden kann, dass der praktische Nutzen dieses Vademecums unabstreitbar ist.

Nachkriegsprobleme von Verkehr und Tourismus. (Schriftenreihe des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen, Nr. 4). Fehr'sche Buchhandlung, St. Gallen, 1943, 87 Seiten. Fr. 4.—. — In dieser Schrift sind die Referate wiedergegeben, die am Kurs des Seminars für Fremdenverkehr an der Handels-Hochschule St. Gallen vom 31. Mai/1. Juni 1943 gehalten wurden und über die in unserem Blatte ausführlich berichtet worden ist. Die Schrift will als Beitrag zur Klärung der nachkriegszeitlichen Stellung des Fremdenverkehrs gewertet sein, welchem Zweck sie zweifellos gerecht wird.

Kleines Schweizer Kaninchenbuch. Praktische Anleitung für Kaninchenzüchter und Kaninchenhalter. Bearbeitet von R. W. Burri, J. Gisi, G. Liechti. 96 Seiten, mit 35 Abbildungen. Herausgegeben vom Schweizerischen Kaninchenzuchtverband, Bachstrasse, Rorschach. Preis Fr. 3.—. — Die drei Bearbeiter des vorliegenden Buches haben die ihnen gestellte Aufgabe, eine umfassende und handliche Einführung in die Kaninchenzucht zu verfassen, vorbildlich gelöst; sie bieten auf knappem Raum alles Wissenswerte über die Kaninchenhaltung und -zucht in wohlgeordneter Darstellung. Die klare Gliederung des Stoffes ist ein Hauptvorzug des Buches. Die Lösung der Platz- und Futterfrage ist der Ausgangspunkt der Kleintierhaltung; die Verfasser geben darüber genaue Anweisung, worauf sie die für Haltung, Pflege, Fütterung und Produktenverwertung in Betracht fallenden Gesichtspunkte einzeln behandeln.

Giorgio Scerbanenco, Die blinde Puppe. Kriminalroman. („A. M.-Auswahl" Bd. 37). — 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. — Kart. Fr. 3.20.

Mika Waltari, Warum haben Sie Frau Knoll ermordet? Kriminalroman. („A. M.-Auswahl" Bd. 38). — 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. — Kart. Fr. 3.20.

Immer wieder hört man Kenner die rotweissen „A. M.-Auswahl"-Bände loben, und das mit Recht, denn diese mit sehr viel Sorgfalt ausgewählten, inhaltlich spannenden Kriminalromane enttäuschen ihre Leser nie. Auch die beiden oben angezeigten Bände gereichen der Reihe wieder zur Zierde. Der Leser, der Scerbanencos schüchternen und doch so unglaublich zähen Detektiv Jelling auf der Suche nach einem Verbrecherpaar begleitet, kommt wirklich auf seine Kosten.

Einen völlig anderen Ton schlägt Waltari, ein finnischer Autor, an. Sein Kriminalroman funkelt von Geist und Witz, wodurch er schon allein zu fesseln weiss. Hinzu kommt, dass sein Rechenexempel keineswegs leicht zu lösen ist, obwohl der Kreis der Verdächtigen sehr klein zu sein scheint. Es hiesse dem Leser den Spass verderben, wollte man ihm nähere Fingerzeige geben. Wie begnügen uns daher mit der Feststellung, dass die beiden neuesten „A. M.-Auswahl"-Bände ein paar kurzweilige Stunden bereiten.

Pferde zureiten. Anleitung für Reiter. Von Rittmeister Gregor von Romaszkan. Mit 38 Bildern im Text nach Zeichnungen des Verfassers. 102 Seiten. 1943, Zürich, Albert Müller Verlag, A.-G. Geheftet Fr. 5.—, gebunden Fr. 8.—.

Nach den ausgezeichneten Büchern „Reiter und Pferd im Gleichgewicht" und „Reiten lernen" wartet Rittmeister v. Romaszkan jetzt mit einem dritten Werk aus seiner Feder: „Pferde zureiten" auf, das sich den vorhergehenden Bänden im Hinblick auf Inhalt und Ausstattung würdig an die Seite stellt. In meisterhafter Weise wird der Reiter beim Zureiten seines Pferdes Schritt für Schritt angeleitet. Ein zweckmässiges und leicht zu handhabendes System ermöglicht es jedem Reiter, sich selbst ein richtiges Gebrauchspferd, das sowohl im Schulreiten als auch im Hindernisspringen und Geländereiten gleichmässig ausgebildet ist, das heisst ein vollkommen beherrschtes, sicherspringendes und gut galoppierendes Reitpferd zu erziehen.

Adresse gesucht

Unser Facharbeitsnachweis ersucht um Bekanntgabe der gegenwärtigen Adresse von Knoll Heidi, Lingère, geb. 30. Juli 1922, aus Mollis, Kt. Glarus.

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

Prompt hilft
Contra-Schmerz
bei Kopfweh, Migräne, Zahnweh, Monatsschmerzen
In jeder Apotheke
DR. WILD & CO., BASEL

PRODALIN KEA. 263.
ist ein reines Naturprodukt und aus Milchbestandteilen hergestellt. Es ist für den Hotelpâtissier das ideale
Fettstreckmittel
das für verarbeitende Betriebe markenfrei abgegeben werden kann. **Preis per kg Fr. 2.60.**
Bitte verlangen Sie Prospekt über die Verwendungsmöglichkeit. Wird in Kannen von 10, 20 und 40 kg geliefert.
ALIPRO G. m. b. H., Zürich 6.
Stampfenbachstrasse 135 — Telephon 6 17 26.

Gesucht von Erstklasshotel in Zürich in Jahresstelle energische u. routinierte
Office- und Küchen-Gouvernante
Bewerberinnen belieben Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einzureichen unter Chiffre O. G. 2204 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Zu mieten evtl. zu kaufen gesucht
auf Frühling, evtl. früher, an guter Lage gelegene
Hotel-Privatpension, Altersheim od. Klinik
von 25—35 Betten. Ausführliche Offerten sind zu richten unter Chiffre R. T. 2220 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Altershalber zu verkaufen
das bestbekannte, in vollem Betrieb stehende
Hotel Kurhaus Walchwil
in bevorzugter Lage am Zugersee. — Nähere Auskunft durch A. Schwyter,

Tüchtiger Fachmann
in leitender Stellung in Sommerbetrieb, sucht für die Wintermonate (ab September bis April), **entsprechende Tätigkeit (evtl. auch Dienstablösung).** Offerten erbeten unter Chiffre J. E. 2216 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

L'arome Maggi

L'emploi judicieux de cet incomparable assaisonnement liquide permet d'améliorer les mets les plus divers, tels que potages, sauces, légumes etc., et d'en relever la saveur.

Ce n'est point, à proprement parler, une épice à parfum déterminé, mais bien une concentration des éléments indispensables à tout fonds de cuisine bien compris, permettant de corser certains plats, de mettre au point nombre de consommés, potages etc. d'une fadeur excessive sans ce précieux adjuvant.

Aussi, en dehors de la cuisinière de la famille qui, tant de fois, doit à l'Arome Maggi une grande part de son succès, voit-on aujourd'hui son flacon bien connu briller dans les cuisines des palaces, aussi bien que dans celles des petits hôtels, où ce savoureux condiment supplée la plupart du temps au "fonds de cuisine" épuisé ou absent.

L'Arome Maggi est un produit très concentré qu'il faut employer avec mesure. Son excès fausserait la saveur propre du mets et décèlerait sa présence. Ici une grande justesse de doigté, comme dans toute préparation délicate, est indispensable.

Si l'on considère le côté économique des choses, d'un intérêt particulier à l'heure actuelle, on voit que ce produit parfait supplée aux dépenses de viande ou déchets de viande etc., sans parler de l'économie de temps très appréciable réalisé par le chef de cuisine.

En résumé, l'Arome Maggi, dont la capacité de conservation est illimitée, est l'auxilliaire de cuisine le plus parfait et le plus apprécié des connaisseurs.

A. Escoffier

Paris 15 Xbre 1926

LOHNENDE EXISTENZ
bietet sich tüchtigem Ehepaar bei der Führung eines mittleren Hotels mit Restaurant in prima Lage.
Ausgewiesene Fachleute, welche in der Lage sind, sich mit ca. Fr. 25,000.— zu beteiligen, wollen Offerten mit Referenzen einreichen unter Chiffre A. H. 2200 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, energische
Directrice
mit reicher Erfahrung, **sucht selbständige, leitende Stellung in Kurhaus, Hotelpension, Sanatorium oder Appartement-House.** Erstklassige Referenzen. Offerten unter Chiffre A. F. 2171 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotelier, früher stets in leitenden Stellungen und jetzt in bedeutendstem Grossrestaurantbetrieb an hohem, verantwortungsvollem Posten, **sucht**
Direction, Gérance oder hohen Vertrauensposten
Lange Auslandspraxis. Allererste persönliche Referenzen. Bei Sicherstellung eventl. kleine Einlage. — Offerten zu richten unter Chiffre E. D. 2191 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht auf 1. Sept. 1943:
jüngere, tüchtige
Serviertochter
sowie
Büffetdame oder Volontärin
in ein Dancing mit Attraktion. Bildofferten an H. Ochsenbein, Palais Trischli, St. Gallen.

Visura TREUHAND-GESELLSCHAFT
ZÜRICH, Nüschelerstr. 44, Telephon 7 38 33
GENF, 10, Rue Diday, Telephon 4 83 10
Spezial-Abteilung für das Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe
Aufnahme von Inventaren
Fachexpertisen
Einführung u. Überwachung von Betriebsbuchhaltungen
Organisation und Führung von Buchhaltungen
Liquidationen
Steuerberatung und Vertretungen
durch unseren
Hotelfachmann und Bücherrevisor
Eigener Jurist und Steuerfachmann

Als alleinstehender Hotelier suche ich
für mein gutgeführtes erstkl. Hotel u. Restaurant **tüchtige**
Mithelferin
Nur solche mit gutem Charakter können berücksichtigt werden. Offerten unter Chiffre R. H. 2215 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT
Chef-Köchin
für grossen **Anstalts-Betrieb.** Verlangt werden gründliche Kochkenntnisse und Befähigung im Umgang mit dem untergebenen Personal. **Monatsgehalt Fr. 150.— bis 200.—** nebst freier Station und der momentan geltenden **Teuerungszulage von 15 %.** Dienstjahre in ähnlichen Betrieben können im Gehalts-Ansatze angerechnet werden. **Eintritt nach Übereinkunft.** — Offerten unter **Chiffre K. 8085 B. an die Annoncen-Expedition E. Künzler-Bachmann, St. Gallen.**

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 34
Bâle, 26 août 1943

ORGANE PROFESSIONNEL POUR L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

Nº 34
Bâle, 26 août 1943

Méthodes de comptabilité modernes dans l'hôtellerie

II *)

Le comptable peut remplir toutes ces conditions en faisant usage des trois possibilités suivantes:

Système de comptes judicieux

Des questions de méthodes entravaient autrefois l'établissement d'un système de compte adapté à chaque entreprise. L'on n'arrivait que rarement à établir un système de compte dont l'extension et la clarté soient satisfaisantes. Le système de compte doit être compris de façon à donner sans difficulté, au moyen d'un travail comptable courant et à l'établissement normal du bilan, les résultats recherchés. La subdivision du système de compte (Comptes particuliers, et groupes de comptes) permet d'obtenir l'exactitude et la vue d'ensemble voulues. Il faudra réfléchir longuement pour aboutir à un groupement judicieux des comptes particuliers, afin que la comptabilité conserve la souplesse requise et que les résultats puissent être comparés sans peine.

Méthode de comptabilité adaptable

Les formes de comptabilités modernes donnent la possibilité d'intensifier la répartition et l'organisation du travail, et elles tiennent davantage compte de l'établissement de statistiques d'exploitation et de la comptabilisation des valeurs étrangères.

Technique comptable permettant d'économiser travail et temps

Les méthodes de comptabilité moderne ont, sans aucun doute permis en premier lieu de gagner du temps dans la pratique et d'économiser du travail. Les avantages de ces méthodes sont les conséquences naturelles de cette nouvelle façon de travailler. Celui qui emploie le temps qu'il gagne par ces innovations comptables, à améliorer qualitativement et quantitativement les prestations fournies par son établissement, tient une comptabilité économique au véritable sens de ce terme.

En ce qui concerne *l'adaptation de la comptabilité* aux exigences de l'exploitation, il est indispensable que la comptabilité soit établie aujourd'hui selon le *principe des comptes bruts*. Nous trouvons maintenant encore beaucoup trop d'exploitations hôtelières qui ont l'habitude, et qui continuent à tenir leur comptabilité selon le principe des *comptes nets*, c'est-à-dire en reportant périodiquement les recettes dans les comptes de dépenses du même nom. En d'autres termes, on trouve dans les comptes de cuisine ou de cave par exemple, aussi bien les recettes provenant de la vente des mets et des boissons que les dépenses pour l'achat des marchandises. Dans ce domaine il est indispensable de *subdiviser latéralement* les comptes. Quelques *exemples* feront mieux voir ce que nous entendons:

Si l'on avait autrefois un compte « Intérêt » *unique*, l'on aura maintenant *deux comptes*, soit: « Intérêts actifs » et « Intérêts passifs ». Pour les assurances, on aura un compte « Primes payées », comme compte de dépenses, et un compte « Prestations des sociétés d'assurances » comme comptes de recettes. A mon avis, la subdivision doit encore être plus poussée dans les comptes marchandises. On pourra même avoir *trois comptes*, en ajoutant encore un *compte d'état*, qui contiendra les valeurs établies sur la base du dernier inventaire. Tous les achats de marchandises et les marchandises retournées ou déduites passeront par le compte « Achat de marchandises », d'autre part, tous les produits de vente ou les déductions opérées sur ces ventes iront sans autre sur le compte « vente de marchandises ».

Un excellent moyen pour établir les frais le plus exactement possible consiste aussi à *subdiviser les comptes* et cette méthode est déjà appliqué d'une manière plus ou moins détaillée dans diverses exploitations.

Nous pouvons donner comme exemple: Si nous avions autrefois un compte unique pour les immeubles, nous aurons maintenant les comptes: Propriété immobilière, Bâtiments de l'hôtel, Bâtiments annexes tels que dépendances, buanderie, garage, Bâtiments n'intéressant pas directement l'exploitation, Installations (machines), etc. Dans beaucoup de maisons, on pourra faire des subdivisions pour le compte mobilier, et l'on aura des comptes spéciaux pour le mobilier proprement dit, le linge, l'argenterie, la porcelaine, la verrerie, etc. Cette subdivision est particulièrement importante pour la répartition des frais qui sera aussi plus ou moins poussée selon l'importance de l'entreprise. Tout le monde connaît en effet le fameux compte frais généraux dans lequel figurent toutes les opérations qu'on ne sait ou passer ailleurs.

En introduisant ou en réorganisant une comptabilité, le *choix des comptes* que l'on tiendra a une importance capitale. Ce choix sera fait avec le plus grand soin, afin que la comptabilité puisse être appliquée sans modification pendant de longues années. Ce n'est que de cette façon qu'il sera possible de comparer, sans travaux spéciaux, les bilans annuels ou intermédiaires, ou les comptes de résultat pour les périodes correspondantes d'années précédentes. La *continuité* est aussi une nécessité au point de vue *statistique*. En organisant comme il convient son système de comptabilité, on peut, dans bien des cas, se passer de tenir des statistiques d'exploitation séparées, car la comptabilité détaillée fournit toutes les données nécessaires pour les statistiques internes et externes. Pour les grandes entreprises qui, de par leur nature, doivent opérer de plus grandes subdivisions de compte, on choisira, avec soin les groupes de compte. Parmi les comptes statistiques, nous mentionnerons par exemple: Groupes propriétés, groupe moyens d'exploitation, groupe hypothèques, groupe propres moyens financiers, avec les sous-comptes nécessaires, qu'il n'est pas besoin d'indiquer spécialement puisqu'ils sont assez répandus.

Les comptes de résultat pourront être, par exemple, groupés comme suit:

1. *Frais de provisions:* économat et provisions de cuisine qui ne peuvent être servies aux hôtes qu'après avoir été préparées, puis provisions de cave et de cigarres qui peuvent être vendus comme produits finis.

2. *Frais de matériel:* combustible pour chauffage et cuisine, matériel d'éclairage, articles de lessive et de nettoyage, etc.

3. *Frais de personnel:* la plus grande partie de ces frais sera représentée par les salaires. Il sera bon de subdiviser ce poste suivant l'importance de l'entreprise. Mais en tous cas, il convient de séparer les salaires concernant la direction de l'entreprise et les salaires de cuisine.

4. *Frais immobiliers:* ces frais concerneront l'entretien des immeubles et du mobilier, les intérêts hypothécaires, les amortissements sur immeubles, etc.

Ainsi nous arrivons à ce qu'on appelle la *comptabilité duplicative à deux degrés*. Il y a plusieurs systèmes duplicatifs qui permettent en une seule opération de passer les écritures dans chaque compte particulier, dans les groupes de comptes et au journal. De cette façon, si l'on fait dans son système de comptes de nombreuses subdivisions, la vue d'ensemble sur la marche de l'exploitation sera très poussée et la direction, en regardant simplement les groupes de comptes, pourra être renseignée dans les grandes lignes sur la marche de l'entreprise.

Ces explications concernent l'*organisation de la comptabilité financière* qui a pour but de nous fournir les données nécessaires pour le calcul des prix de revient et de vente, pour le budget et pour la statistique. Il est donc de toute importance que cette partie de la comptabilité soit réorganisée et que l'on mette sur pied une comptabilité qui puisse être utilisée pendant de nombreuses années. Plus la comptabilité financière sera détaillée et complète, plus il sera facile d'en tirer les renseignements utiles pour établir les comptes de frais et des décomptes d'exploitation.

*) Voir aussi Revue des Hôtels No. 33 du 19 août

Nouvelle réglementation des jours sans viande

L'Office fédéral de guerre pour l'alimentation communique:

Le ravitaillement en viande étant actuellement favorable, il est possible d'assouplir quelque peu la réglementation des jours sans viande. On peut s'attendre en effet à une offre abondante, d'une part grâce aux mesures rigoureuses qui ont été prises pour réglementer le marché du bétail de boucherie, d'autre part en raison de la sécheresse qui sévit depuis quelque temps et qui risque d'avoir des conséquences fâcheuses pour notre agriculture. En conséquence, après avoir consulté tous les cercles intéressés l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation s'est décidé à ne déclarer désormais jours sans viande que le vendredi pour les ménages privés et le mercredi et le vendredi pour les ménages collectifs.

Le fait qu'il est très difficile de composer des menus sans viande avec la ration de graisse actuelle a également milité en faveur de la nouvelle réglementation. Les ménages privés et collectifs ont à présent une expérience suffisante pour répartir conformément aux besoins les rations de viande qui leur sont attribuées.

La nouvelle réglementation entre en vigueur le 1er septembre 1943.

Il est interdit aux commerces de denrées alimentaires et aux boucheries de vendre ou de faire livrer à domicile de la viande et des produits carnés le lundi et le dimanche toute la journée, le mercredi après-midi à partir de 12 h. 30 et le vendredi jusqu'à 15 heures. Les boucheries doivent rester fermées pendant ce temps.

Au moment où l'on aborde plein d'anxiété une cinquième année de guerre, il est particulièrement réjouissant de constater que l'office fédéral de guerre pour l'alimentation, qui s'est toujours montré fort prudent et qui ne s'est pas fait faute d'attirer l'attention sur la gravité de la situation de notre approvisionnement, est en mesure d'*atténuer les prescriptions actuelles sur les jours sans viande*. Si toutes les prescriptions de l'économie de guerre disparaissent aussi rapidement que le troisième jour sans viande dans les hôtels et restaurants, sitôt que les conditions de ravitaillement seront devenues meilleures, nous pourrons nous estimer heureux.

On se souvient que ce troisième jour sans viande — qui tombe sur le lundi — existait déjà avant le rationnement de la viande, mais avait été supprimé lors de l'introduction de celui-ci. Il avait été de nouveau *réintroduit pour les ménages collectifs à la demande spéciale de l'hôtellerie*, car les cotes d'attribution de viande des coupons de repas avaient dû être considérablement abaissées à la suite du chaos qui régnait sur le marché de la viande et du bétail. Les conditions d'attribution étaient en effet devenues telles qu'il était impossible aux hôtels et restaurants de servir 10 repas avec viande par semaine.

Grâce à la *sérieuse réorganisation* du marché de la viande et du bétail de boucherie, qui est due sans aucun doute au nouveau chef de la section viande et bétail de boucherie, M. *Rutishauser*, conseiller d'Etat, la situation s'est rapidement améliorée, si bien que l'on a pu, dès le début de l'été, *élever* sensiblement les rations et les attributions de viande. Et l'on s'attend pour l'automne à une offre abondante de bestiaux. En temps normal, cette surabondance de bétail sur le marché aurait eu pour conséquence une baisse considérable du prix de la viande, ce qu'il faut éviter actuellement dans l'intérêt même de l'agriculture qui fournit un effort considérable pour subvenir à nos besoins alimentaires. Il est pourtant probable que les consommateurs auraient peut-être préféré qu'on adapte d'abord le prix de la viande à la situation du marché!

C'est certainement le cas des hôteliers, car le *prix de la viande* joue un rôle prépondérant dans le *calcul des frais de cuisine*. C'est pour cela que, bien que l'on attende impatiemment le retour de conditions normales, tous les milieux hôteliers ne seront *pas spécialement enchantés de la suppression de ce troisième jour sans viande*. Cette mesure apportera un certain soulagement à plusieurs de nos collègues qui avaient quelque peine à composer des menus sans viande satisfaisants, mais, la plupart des gens du métier particulièrement qualifiés, qui savaient et pouvaient contenter leurs hôtes même les jours sans viande, verront davantage le côté financier du problème et regretteront que cette atténuation des prescriptions contribue à faire empirer le rendement de la cuisine, si, bien entendu, les *dispositions relatives aux prix* dans les hôtels et restaurants ne sont pas en même temps *assouplies*.

Les *hôtels de premier rang* sont ceux qui pourront le plus facilement s'adapter à cette nouvelle situation, mais par contre les moyennes et petites exploitations, qui travaillent avec des prix de pension et de menu insuffisants, se trouveront bientôt dans une situation inextricable si le Service fédéral des prix ne permet d'*adapter les prix* comme il convient. Au cours des deux dernières années, on peut dire que le Service fédéral pour le contrôle des prix a repoussé toutes les demandes d'adaptation de prix d'hôtel, malgré l'énorme renchérissement des prix de revient de tous les produits nécessaires dans nos exploitations. L'argument qu'il avançait pour justifier ses refus était précisément l'économie des marchandises que l'on pouvait réaliser grâce aux prescriptions du rationnement. Comme *des prestations supplémentaires* sont maintenant autorisées la *question des prix prend une toute autre tournure* et elle devra inévitablement et à bref délai être remise sur le tapis.

Or, c'est précisément pour qu'une *hausse des prix d'hôtel puisse être évitée* que les organisations de l'hôtellerie et de la restauration s'étaient prononcées contre la suppression du troisième jour sans viande. Il y avait de plus encore d'autres raisons pour cela. L'on sait parfaitement en effet que la situation actuelle du marché du bétail n'est que momentanée et qu'il faudra tôt ou tard revenir à des restrictions qui exigeront de nouvelles adaptations. Or l'on préfère beaucoup des prescriptions constantes auxquelles on est habitué que des changements continuels qui compliquent une exploitation qui n'est déjà pas simple à notre époque. Nombreux sont ceux qui auraient préféré *servir les suppléments de viande attribués pendant les anciens jours avec viande*, car les précédentes attributions ne permettaient que des portions par trop petites. C'était surtout le cas de exploitations pour lesquels le système théorique de la compensation des coupons de repas ne jouait pas. Il s'agissait des nombreux restaurants et hôtels-restaurants qui voyaient les hôtes affluer les jours avec viande, mais qui n'avaient que des tables vides les jours sans viande. Ce phénomène se constatait d'une façon particulièrement marquée dans les entreprises qui ont leurs pointes de trafic le dimanche. On connaît trop les résultats de ces parcimonieuses attributions de viande pour qu'on insiste sur ce point et l'on peut être certain que les restaurateurs qui se voient obligés actuellement d'*amortir leurs dettes en points de viande* verront sans plaisir la suppression de ce troisième jour sans viande. Pour lutter contre la concurrence, ils devront en effet avoir davantage recours à de la *viande non rationnée*, soit *aux lapins*, à *la volaille* et au *gibier*, mais le prix de revient de ces marchandises, comparé aux prix des repas, montre clairement qu'on aboutit inévitablement à une *exploitation déficitaire*.

La volaille, dont le prix a triplé depuis le début de la guerre, ainsi que les lapins, sont d'ailleurs devenus légèrement meilleur marché ces derniers temps, car la surproduction n'a pas trouvé de débouchés. Il est intéressant de lire la presse agricole qui s'exprime ainsi à ce sujet: « La vente de la volaille s'est heurtée ces derniers temps à certaines difficultés. La consommation n'a pu absorber les quantités livrées et un grand nombre de volaille n'ont pas trouvé de débouchés. L'année dernière et au début de cette saison, les consommateurs étaient encore disposés à payer des prix plus élevés pour la viande non-rationnée mais, depuis que les attributions de viande ont été augmentées, la *situation s'est modifiée*. La *volaille a perdu de son intérêt au point de vue « produit de remplacement »*. »

C'est peut-être aussi cette situation que l'on a voulu corriger en supprimant un jour sans viande, n'en conservant que deux — le mercredi et le vendredi — pour les ménages collectifs, et qu'un — le vendredi — pour les ménages privés. L'on a pensé ainsi stimuler la consommation de la volaille et des lapins pour soutenir leurs prix.

En rapportant partiellement cette mesure, l'Office fédéral de l'alimentation ne s'est donc nullement préoccupé de servir les intérêts de l'hôtellerie et de la restauration, mais ce sont d'autres raisons qui l'ont amené à agir ainsi. Au contraire, ce n'est qu'en *faisant toutes réserves*, spécialement au point de vue de la *question des prix et des attributions*, que les hôteliers accepteront cette nouvelle réglementation.

Ce que chaque hôtelier devrait savoir . . .

IV

Menus pour sociétés privées

Conformément aux Instructions de l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation sur l'interprétation de son ordonnance No 69, du 30 novembre 1942, concernant la vente de denrées alimentaires et fourragères (économie de denrées alimentaires et fourragères) du 16 avril 1943, les menus destinés à des sociétés privées ne sont pas compris au nombre des menus prévus par l'art. 3, alinéa a. Cela ne signifie pas que les autres dispositions de l'ordonnance ne soient pas applicables. Il est bien entendu que les autres dispositions, notamment celles visant la composition du menu, doivent être intégralement observées. Même ces menus servis à des sociétés privées ne doivent, les jours ouvrables, comprendre qu'une soupe *ou* une entrée, un plat principal, un dessert ou des fruits (art. 4, alinéa 1). Ce n'est que les dimanches et jours de fêtes, et à l'occasion de mariage, que l'on peut donner des menus à quatre services, c'est-à-dire comprenant une soupe et une entrée, un plat principal, un dessert ou des fruits (aux termes des instructions susmentionnées, les jours suivants sont considérés comme jours de fête: Nouvel-An, Vendredi-Saint, Ascension, Noël). Il faut également respecter les dispositions relatives à la remise de coupons de repas (art. 5), aux mets qu'il est interdit de servir (art. 2) et aux règles générales d'économie (art. 1).

Poisson et viande

On sait que l'ordonnance No 69 interdit de servir un plat de poisson et un plat de viande au même repas. Elle prévoit une exception pour les plats faits de restes de viande ou de restes de poisson. Ces instructions s'appliquent non seulement aux menus du jour, mais également aux repas à la carte. Il n'est pas permis à un client de commander un poisson comme premier service, puis un plat principal avec de la viande. Les cas pénaux traités par l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation prouvent que ces dispositions sont souvent mal observées.

Combien peut-on exiger de coupons de repas?

L'ordonnance No 69, art. 5, précise que l'on ne peut exiger plus de 2 coupons pour chacun des repas principaux (repas de midi et du soir). Cette disposition s'applique en premier lieu aux menus du jour, ce qui n'entraîne aucune difficulté puisque le restaurateur, combinant lui-même les repas, peut s'arranger pour que leur préparation ne demande pas un nombre supérieure de coupons de repas. L'ordonnance permet de demander 3 coupons de repas au plus pour les menus choisis à la carte par le client. En ce moment-ci, une instruction pénale est ouverte contre un restaurateur qui a demandé 4 coupons et même davantage pour un seul repas. Si, par exemple, un client commande un plat spécial à la confection duquel il faut employer beaucoup de denrées rationnées et pour lequel on peut exiger 3 coupons, et s'il demande également une soupe, puis une portion de fromage, il devrait donner probablement 4 coupons et même davantage. Le restaurateur doit attirer l'attention de son client sur l'impossibilité de servir tant de marchandises rationnées pour 3 coupons, et le prier de composer son menu différemment. Malgré les nombreuses informations publiées, les clients des restaurants sont souvent trop peu au courant des dispositions applicables. Il appartient au restaurateur de bien les informer.

Combien faut-il donner de coupons de repas pour des glaces?

Le nombre de questions qui nous parviennent des milieux de restaurateurs et de consommateurs prouve à quel point on est peu au clair à ce sujet. Aux termes de l'ordonnance No 69, art. 5, les collations contenant des marchandises rationnées doivent être servies contre des coupons de repas. La glace est une collation, il faut donc donner des coupons pour toutes les sortes de glaces préparées avec des marchandises rationnées. Pour fixer le nombre de coupons à donner, on doit appliquer les mêmes règles que pour les autres collations. D'une façon générale, 1/2 coupon devrait amplement suffire pour une portion de glace.

Partage entre les hôtes

Deux clients commandent, après avoir consommé leur soupe, deux plats différents, et décident de les partager entre eux, afin d'avoir chacun une entrée et un plat principal. Comme l'ordonnance nº 69, art. 4, interdit de donner des repas à quatre services les jours ouvrables, le restaurateur doit se demander si cette manière de procéder est autorisée. D'une part, est interdit tout ce qui conduit à tourner la loi; d'autre part, les clients ont le droit de partager leur repas entre eux. Par conséquent, le restaurateur ne doit pas servir de portions plus grosses qu'à l'ordinaire. Il doit servir les deux plats en même temps et ne doit pas changer les assiettes après que les clients ont consommé leur entrée. Pourquoi ces strictes dispositions? Parce que si l'on changeait les assiettes, si l'on servait les plats l'un après l'autre, si l'on donnait de plus grosses portions, il s'agirait visiblement de deux services et non pas d'un. Ce serait une contravention à l'ordonnance nº 69. Le restaurateur, et éventuellement les clients qui insistent pour se faire servir de la sorte malgré les explications qu'on leur donne, sont punissables.

(à suivre)

Le mouvement hôtelier en juin 1943

Communiqué du Bureau fédéral de statistique

La date extraordinairement tardive de la fête de Pentecôte, cette année (13/14 juin), permettait d'espérer pour le mois de juin un accroissement de l'affluence des hôtes dans les établissements hôteliers du pays. Cette recrudescence d'activité était d'autant plus souhaitée par notre hôtellerie — dans les régions de tourisme en particulier — que le mois de mai avait précisément été moins favorisé cette année que la précédente par suite du retard de cette fête. Effectivement aussi, le mois de juin a constitué *un début assez prometteur de la saison d'été*, puisque, malgré un temps défavorable pendant la première moitié du mois et le lundi di Pentecôte surtout, on a enregistré en juin une augmentation d'un huitième tant des nombres d'hôtes arrivés que de leurs nuitées, soit un total de 233 000 arrivées et de 1 052 000 nuitées.

Domicile régulier des hôtes	Arrivées juin 1942	Arrivées juin 1943	Nuitées juin 1942	Nuitées juin 1943
Suisse.....	197 398	225 209	787 070	810 907
Etranger..	11 308	7 540	150 851	141 185
Total	208 706	232 749	937 921	1 052 092

L'extension de l'activité hôtelière, aussi réjouissante qu'elle était indispensable, a de nouveau été due exclusivement à l'accroissement de *l'affluence des hôtes suisses*, qui dépassa même de 15 pour cent celle de l'année dernière au même mois, et atteignit avec 911 000 nuitées un nouveau record des nuitées enregistrées au mois de juin. *Le faible solde* du compartiment international de notre trafic touristique, en revanche, a continué à s'éteindre, de sorte que le nombre des nuitées d'hôtes étrangers se borne à 22 pour cent de celui de 1937. La diminution de 488 000 nuitées d'hôtes étrangers, par rapport au mois de juin 1937, fut toutefois compensée, pour la moitié exactement, par l'accroissement du mouvement touristique interne. Le nombre global des nuitées est demeuré cependant encore d'environ un cinquième inférieur à celui de 1937.

Avec un nombre de lits, offerts à la clientèle, à peu près pareil à celui de l'année précédente au même mois, le *taux moyen d'occupation des lits disponibles*, grâce à l'extension du mouvement touristique, s'est accru de 23,2 (en 1942) à 26,1 pour cent, qui représente ainsi le taux le plus élevé que la statistique ait jamais enregistré au mois de juin. Le degré d'occupation des lits par rapport à l'ensemble des lits recensés fut aussi, avec 18,8 pour cent, supérieur à celui d'un an auparavant (16,5 pour cent). Ce qui n'empêche pas que ce taux, qui est déterminant de la situation de l'ensemble de l'hôtellerie, est encore loin d'atteindre celui du mois de juin 1937 (de 21,9 pour cent).

L'accroissement d'activité hôtelière, constaté au mois de juin au regard de l'année précédente, a été remarqué dans presque toutes les *régions* et a atteint parfois une extension assez considérable. La région voisine du lac Léman — où, à côté d'une légère diminution des arrivées on a enregistré un dixième de nuitées de plus — et le Tessin — qui malgré une augmentation des arrivées accuse une petite régression du nombre des nuitées — constituent des cas particuliers un peu exceptionnels.

A propos de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants

Le 16 août dernier, la Direction de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants a tenu à Berne, sous la présidence de son président, M. H. Gölden-Morlock, sa 34ème séance. Du rapport présenté par le président, il ressort que, dans le cours de ces derniers mois, la Direction fut obligée d'intervenir à diverses reprises pour mettre fin aux insuffisances constatées ici et là dans la formation des apprentis. Selon les enquêtes auxquelles a procédé l'office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, section de statistique sociale, les examens de fin d'apprentissage et la conclusion de nouveaux contrats d'apprentissage ont légèrement augmenté en nombre l'année dernière, comparativement à 1941, en ce qui concerne les cuisiniers et cuisinières; en revanche, il faut malheureusement enregistrer un nouveau et important recul dans le domaine de l'apprentissage des sommeliers. C'est pourquoi il a été décidé que l'on essaierait de ranimer l'intérêt à l'égard de cette profession, notamment en renseignant d'une façon plus approfondie les offices d'orientation professionnelle.

Une fois encore, la discussion a porté avant tout sur *la formation de commissions d'arrondissement*, dont l'introduction ne se fera sans doute plus attendre très longtemps. Le statut des sommeliers, qui doit avoir pour effet de former des sommeliers vraiment qualifiés et de rendre de l'animation à cette profession, a pu être mis définitivement au point; il entrera en vigueur le 1er novembre prochain. Pour compléter ce statut, il a été décidé en même temps d'éditer et de tenir à jour *un registre de travail* pour sommeliers, à l'intention de la prochaine séance de la Commission plénière; ce projet a été approuvé et le texte mis au point. A part cela, la Direction a approuvé un projet de l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail relativement à *l'introduction d'un examen supérieur pour cuisiniers* et cuisinières; l'on voudrait de cette manière encourager et récompenser les cuisiniers vraiment qualifiés, élever le niveau de la profession et perfectionner l'apprentissage. En exécution d'un autre mandat transmis par l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail, la Direction a ordonné les mesures nécessaires en vue de l'*introduction de nouveaux apprentissages* (apprentissage commercial pour l'hôtellerie, apprentissages pour filles de salle et de service, portiers, gouvernantes, dames de buffet et fonctionnaires de maison).

La Direction de la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et les restaurants est unanimement convaincue que l'assainissement indispensable de l'hôtellerie et de la restauration ne pourra être réalisé que s'il y a parallèlement amélioration des qualités professionnelles du personnel. Il faut qu'elle puisse compter sur l'appui de tous les groupements professionnels et sur celui de toutes les personnes qui exercent leur activité dans l'hôtellerie et la restauration. Elle adresse *un pressant appel* à tous les intéressés pour qu'ils accordent leur précieuse *collaboration*.

Obligation de livrer les contrats d'apprentissage

La Commission professionnelle suise pour les hôtels et les restaurants rappelle à tous les maîtres d'apprentissage et aux parents des apprentis que les contrats d'apprentissage conclus doivent être remis en un exemplaire à l'autorité cantonale compétente de surveillance et en un second exemplaire à la Commission professionnelle suisse pour les hôtels et restaurants, M. H. Gölden-Morlock, Bahnhofstrasse 79, Zurich 1.

La Commission professionnelle a un urgent besoin des ces contrats pour l'accomplissement de sa mission. Nous prions donc les maîtres d'apprentissage de faire le nécessaire pour que ces contrats soient remis à la Commission professionnelle.

La Direction.

Manifestations

Cours de tourisme les 6 et 7 septembre 1943 à Montreux

On sait le succès remporté par les deux premiers *cours de tourisme* organisés à St-Gall par le Séminaire touristique que s'est adjoint la Haute Ecole des Etudes économiques et commerciales de la capitale de la broderie. Les expériences ayant été concluantes, le dit séminaire a décidé de continuer dans cette voie. Comme il tient à entretenir d'étroites relations avec la Suisse romande, il a tenu à ce que son prochain cours ait lieu *en Suisse romande* et il a porté son choix sur *Montreux*. Outre le *Dr Hunziker*, directeur du séminaire touristique, le Comité d'organisation comprend des *personnalités touristiques romandes* parmi lesquelles nous citerons: MM. *H. Guhl, R. A. Albias, P. Darbellay, E. Faillettaz, P. Jordan, Ed. Kuffer, P. Trachsel* et *G. de Weck*.

Ce cours portera sur des questions qui sont actuellement l'objet des préoccupations de chacun soit sur les

Problèmes de l'après-guerre,

et présentera un intérêt sur lequel nous n'avons pas besoin d'insister.

Les organisateurs se sont assuré la collaboration de conférenciers particulièrement qualifiés. Le cours lui-même est destiné au grand public, mais s'adresse en premier lieu aux milieux se rattachant, de par leur activité ou à tout autre titre, aux communications ou au tourisme.

C'est donc pour les *hôteliers de Suisse romande* une occasion unique d'avoir l'opinion de gens compétents sur ces problèmes délicats et on ne saurait trop leur recommander d'assister aux *conférences* qui seront données à *Montreux les 6 et 7 septembre*. La situation centrale de cette ville doit permettre à chaque hôtelier de langue française d'assister sans frais excessifs à ce cours donné en français.

Le **lundi 7 septembre,** les participants pourront entendre la conférence du *Dr R. Cottier*, directeur de l'office fédéral des transports et du tourisme, sur: *Problèmes économiques et sociaux d'après guerre sous l'angle du tourisme*, et le *Dr C. F. Ducommun*, secrétaire du Contrôle fédéral des prix, parlera des: *Problèmes financiers et monétaires de l'après-guerre, notamment par rapport à l'hôtellerie.*

Le **mardi 6 septembre,** les assistants entendront M. *F. Chenaux*, directeur du 1er arrondissement des C.F.F., parler du: *Rôle des chemins de fer dans le développement futur des transports.* M. *E. Primault*, directeur de l'A.C.S., du: *Rôle de l'auto et de l'avion dans les développements futurs du tourisme* et le *Dr W. Hunziker*, directeur du séminaire touristique, des: *Tâches du tourisme suisse après la guerre.*

Du temps a été réservé pour des *discussions* qui permettront à chacun de poser des questions ou d'exprimer son opinion sur les problèmes traités.

Les **inscriptions** doivent être adressées à la Société de développement de Montreux *jusqu'au 30 août 1943*. La **taxe d'inscription est de fr. 10.—** payables le jour de l'inscription au compte de chèques de la Société de développement de Montreux, N° II b 414.

Que chaque hôtelier retienne donc dès aujourd'hui les dates du 6 et 7 septembre pour assister au cours de tourisme de Montreux. Le programme détaillé sera adressé à toute personne qui en fera la demande.

Trafic et Tourisme

La situation de l'hôtellerie genèvoise

Plusieurs hôtels importants de Genève ayant été, soit utilisés dans des buts administratifs, soit mis à la disposition d'institutions internationales, les bruits les plus divers courent quant à la situation de l'hôtellerie genevoise. Comme, grâce surtout à l'esprit d'initiative des organisations touristiques de cette ville, qui ne craignent pas de mettre sur pied d'importantes manifestations pour attirer du monde à Genève et conserver à la cité des nations sa réputation, il y a souvent beaucoup de monde dans les hôtels, le grand public a pu craindre que la réduction du nombre de lits n'ait été trop radicale et que Genève ne risque de manquer de possibilités d'hébergement.

Pour mettre un terme à ces inquiétudes, le journal « La Suisse » a procédé à une petite enquête dont nous nous résumons les résultats: Donnons d'abord, selon la statistique fédérale, le taux d'occupation des lits d'hôtels à Genève:

Janvier	1942	42.5%	Janvier	1943	55.5%
Février	1942	43.3%	Février	1943	57.4%
Mars	1942	43.3%	Mars	1943	57.6%

Les chiffres des premiers mois de 1943 sont satisfaisants, car la moyenne des mois d'été oscille en temps normal, entre 40 et 50%.

La situation s'est sérieusement améliorée depuis 1941 qui fut l'année la plus difficile.

Les hôteliers ont apprécié la compréhension manifestée à leur égard par les autorités, bien que celles-ci aient à tenir compte de nombreux éléments d'appréciation. Parmi ceux-ci, il va sans dire que le souci de notre sécurité nationale doit passer avant d'autres préoccupations.

L'affluence est particulièrement grande au cours des week-ends où, à plusieurs reprises, des hôtels se trouvèrent complets. Ils ont alors dirigé leurs clients sur d'autres établissements. Mais il n'est encore jamais arrivé que tous les hôtels soient remplis un samedi. Les hôteliers se plaignent du fait que d'importants congrès ont lieu à la fois le même jour, ce qui provoque une anormale affluence. L'Association des intérêts de Genève s'efforce dans la mesure du possible d'obtenir une répartition plus équitable, mais ce n'est pas toujours facile, car certaines associations tiennent, pour diverses raisons, à des dates fixes.

Les hôtels genevois possèdent un peu plus de 3000 lits. Si les établissements existants ont profité de la suppression de grands hôtels, et si le nombre de leurs clients est assez élevé, on ne saurait pour autant conclure que leur situation financière est satisfaisante. Les prix des denrées, les salaires et les frais généraux ont augmenté, tandis que les prix sont demeurés les mêmes qu'avant la guerre. Les bénéfices ont donc diminué. Mais, pour le moment, malgré ses difficultés, l'hôtellerie genevoise s'efforce comme d'autres industries de tenir.

Les hôtels actuellement désaffectés pourront rentrer en activité dès que cela sera possible.

Divers

Du linge sans coupon

Un tissage de toile nous écrit:

La pénurie croissante de tissus fabriqués avec des fibres naturelles, tels que le coton ou le lin, rend indispensable l'emploi toujours plus fréquent de tissus en fibres artificielles tels que la rayonne et la fibranne.

Malheureusement l'adoption et l'usage de ces tissus se heurte souvent à un parti-pris d'autant plus incompréhensible que cette sorte de linge vaut beaucoup mieux que sa réputation. Ce n'est en effet qu'après avoir essayé sérieusement ces tissus que l'on pourra se prononcer sur leurs qualités. Un essai de ce genre amènerait sans doute bon nombre d'hôteliers, qui ont fait preuve jusqu'à présent d'une aversion peu justifiée contre le linge en rayonne, à changer manifestement d'opinion. Par exemple, les linges en rayonne de cuisine et d'office, pour ne mentionner que ceux-là, se prêtent fort bien à l'usage. C'est uniquement au lavage que ces tissus exigent un traitement particulier.

A l'état sec, un tissu en rayonne équivaut presque à un tissu de coton; ce n'est qu'à l'état mouillé que le tissu en rayonne perd temporairement quelque peu de sa solidité. Par contre, il a l'avantage de ne pas avoir besoin d'un long trempage, car la surface lisse du fil en rayonne se salit moins que la surface rude et irrégulière d'un tissu en coton ou mi-fil. Deux heures de trempage suffisent; on savonne les parties tachées, puis on cuit le linge pendant 15 minutes au maximum dans une lessive peu concentrée. Ne pas brosser, frotter, battre ou tordre, mais presser légèrement et rincer ensuite dans de l'eau chaude et froide. Faire soigneusement sortir l'eau par l'essoreuse et suspendre le linge. Finalement repasser à température modérée, soit à la calandre, soit àvec le fer.

Dans la fabrication de ses tissus, l'on tient toujours compte de leur destination. C'est ainsi que pour les linges à verre ou utilise des fibres absorbant facilement l'eau et ne laissant pas de flocons.

Libérez-vous donc de vos préjugés et utilisez sans crainte les produits en rayonne qui vous sont offerts par une industrie indigène à laquelle on peut faire pleine confiance.

Médailles de mérite pour les employés d'hôtel

Les membres de la Société sont priés de nous transmettre à temps les commandes dont ils désirent l'exécution pour la fin de la saison.

Bureau central de la SSH.

Nouvelles financières

Hôtel d'Angleterre S.A., Vevey

La perte d'exploitation pour 1942 est de fr. 7.661.—. Le produit des locations a apporté fr. 4.123.—. Les intérêts ont coûté fr. 2.471.— et la perte sur vente auto atteint fr. 2.200.—. Il ressort un solde débiteur de fr. 34.805.— y compris le report antérieur. Les immeubles et le mobilier sont inscrits pour fr. 830.000.—; ils sont grevés d'hypothèques pour fr. 693.867.—. Le capital-actions est de fr. 75.845.—.

Hôtels Seiler, Zermatt

Pour l'exercice terminé le 30 novembre 1942, l'excédent des dépenses atteint fr. 25.807.—. Les intérêts courants ont coûté fr. 1154.—. Le capital est de fr. 1.501.400.— divisé en actions de priorité 1er et 2me rangs et en actions ordinaires. Les dettes atteignent fr. 1.791.219.—. Les immeubles et le mobilier sont portés au bilan pour 3.878.000 francs; la réserve de réorganisation s'élève à fr. 803.229.—.

Grand Hôtel de la Paix, Lausanne

Pour l'exercice 1942, la Société fermière du Grand Hôtel de la Paix a versé la contre-valeur des intérêts du 1er et du 2me rangs d'hypothèques par fr. 41.712.—. Les différents postes du bilan se maintiennent à leurs chiffres antérieurs, savoir: capital fr. 193.560,—, emprunts fr. 1.042.800.— outre fr. 70.000.— en 3me et 4me rangs sans rémunération. Les immeubles ont inscrits pour fr. 1.312.800.—.

PAHO

Election des délégués pour la période 1943/48

La période du mandat des délégués et des suppléants est expirée le 31 décembre 1942.

Conformément à l'art. 15 des statuts de la caisse, il y a lieu de nommer, pour une durée de six ans: 10 représentants des membres-employeurs, 10 représentants des membres-employés ainsi que 10 suppléants pour chacun des groupements.

Toutes les propositions présentées par les deux associations fondatrices et par les membres de la caisse en vue de ces élections doivent être adressées jusqu'au 30 septembre 1943 au comité de la PAHO, Marktgasse 3, Bâle.

La liste des délégués et des suppléants proposés sera publiée dans les organes officiels de la caisse « Revue Suisse des Hôtels » et « Union Helvetia ».

PAHO

O. Stocker, président
O. Muller, gérant.

Statut du Directeur d'hôtel

Nous publions ci-dessous le statut du directeur d'hôtel, élaboré par le Conseil d'administration du Syndicat général de l'Industrie hôtelière de Paris. Ce statut est intéressant car il définit bien les attributions et les qualités que doit avoir un directeur d'hôtel pour pouvoir porter ce titre. En élaborant ces statuts, le Syndicat rend service à l'hôtellerie et aux différentes catégories professionnelles qu'elle englobe. Il serait bon que des statuts semblables soient mis sur pieds en Suisse aussi, afin d'empêcher que n'importe qui puisse se donner ce titre envié de « Directeur ».

Définition du titre de Directeur d'hôtel. Attributions. — Prérogatives.

Le directeur d'hôtel est le collaborateur auquel le propriétaire d'un hôtel (particulier ou société), employant au minimum vingt employés, confie par écrit la gestion de l'hôtel.

Il devra exercer ses attributions selon les directives données par le propriétaire, qui aura le droit de lui demander d'exercer les fonctions les plus variées, ayant trait à la direction de l'hôtel, par exemple:

a) relations directes avec la clientèle et détermination des conditions de location, de pension et autres;

b) engagement et licenciement du personnel;

c) organisation du travail, surveillance et discipline du personnel;

d) surveillance et initiatives à prendre concernant l'entretien général de l'hôtel et sa bonne tenue;

e) application des lois, décrets et arrêtés régissant l'Hôtellerie (lois fiscales, lois sociales, décrets, arrêtés préfectoraux, etc...);

f) etc..., etc...

Le directeur ne possèdera la signature commerciale et le droit de manier des fonds et valeurs reçus par l'hôtel qu'autant que ces fonctions lui auront été déléguées d'une façon expresse et par écrit par le propriétaire.

Le propriétaire peut confier à un directeur une partie seulement de la direction de l'hôtel. Dans ce cas, les attributions du directeur sont fixées par contrat ou lettre d'engagement.

Qualités et connaissances que doit avoir le Directeur d'hôtel.

Avant toute chose, le directeur d'hôtel doit justifier d'une instruction et d'une éducation suffisantes et de connaissances techniques et pratiques correspondant à sa fonction. Il doit parler une ou deux langues étrangère et se trouver en possession de certificats justifiant d'un passage de dix années dans l'hôtellerie ou la restauration, les années d'études dans une école officielle de l'hôtellerie ou de la restauration pouvant compter pour un maximum de trois ans. Cette prescription sera la règle normale, mais n'exclut pas cependant la faculté pour le propriétaire d'engager un directeur de son choix ne possédant pas les qualités, connaissances techniques et ancienneté de services sus-indiqués, quand bien même il n'appartiendrait pas à la profession.

Le directeur d'hôtel doit faire preuve d'une moralité au-dessus de tout soupçon. Il doit manifester une déférence et un dévouement complets envers le propriétaire de l'hôtel et consacrer tout son temps à l'entreprise qu'il dirige à l'exclusion de toute autre activité commerciale, sauf arrangement entre les parties.

Nul ne peut prétendre au titre de directeur d'hôtel s'il ne dirige ou n'a dirigé un hôtel employant un minimum de 20 personnes, à moins qu'il ne soit investi de cette fonction.

Dans tout autre cas, il s'agit d'un gérant auquel le présent statut ne saurait être appliqué. Il en est ainsi dans de nombreuses maisons de moyenne ou de petite importance, qui n'ont pas à proprement parler de « Directeur ».

Divers.

Ce statut prévoit en outre que le directeur doit être investi dans ces fonctions par contrat et, en changeant de maison, il ne peut continuer à prétendre à ce titre que si les conditions exigées sont remplies.

Pour la remunération du directeur, on prévoit des appointements fixes, un pourcentage quelconque ou toute autre modalité de rétribution à spécifier au contrat d'engagement, des avantages en nature, tels que le logement et la nourriture. On prévoit aussi que la femme du directeur, qui exerce un emploi quelconque dans l'hôtel, fera l'objet d'un contrat d'engagement distinct de celui de son mari.

Stellen-Anzeiger | Nº 34
Moniteur du personnel

Offene Stellen - Emplois vacants

Für Chiffre-Inserate bis zu 4 Zeilen werden berechnet	Mitglieder Spesen extra berechnet	Nichtmitglieder Mit Adresse	Nichtmitglieder Unter Chiffre Schweiz	Nichtmitglieder Ausland
Erstmalige Insertion	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 5.—	Fr. 6.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—	Fr. 4.—	Fr. 4.50

Mehrzeilen werden pro Insertion mit je 50 Cts. Zuschlag berechnet. — Belegnummern werden nicht versandt.

Alleinkoch, Küchenchef, ruhiger, tüchtiger, flinker, ges. Alters, auf 1. Oktober in Juraberghotel gesucht. Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an Chiffre 1289

Alleinlingère, jüngere, selbständige, seriöse, gewandt im Maschinenstopfen, Mangen und Plätten, gesucht. Eintritt 15. September. Jahresstelle. Offerten mit Photographien, Zeugniskopien und Angabe der Gehaltsansprüche an Chiffre 1285

Alleinportier, zuverlässig und fachkundig, per 1. September gesucht. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo an Hotel Krone, **Heiden.** (1254)

Alleinportier (Hausbursche) per Anfang September gesucht. Salär Fr. 90.—, 45%, Serviceanteil und das ganze Gepäckgeld. Offerten mit Zeugniskopien und Bild an Hotel Weisses Kreuz, **Flüelen** (Vierwaldstättersee). (1279)

Alleinzimmermädchen, deutsch u. franz. sprech., nicht über 32 Jahre, per 15. Sept. gesucht. Muss 1 Tag per Woche Service im Restaurant übernehmen und in den Monaten Okt.—März das Frühstück der Hotelgäste servieren. Garant. Mindesteinkommen inkl. Lohn pro Monat Fr. 110.—. Off. erb. unter Chiffre 1281

Etagenportier, französisch sprechend, tüchtig und solid, in Jahresstelle gesucht. Hôtel du Lac, **Vevey.** (1283)

Gesucht für Ende August **Etagenportier,** tüchtig und solid; ebenso für sofort **Officebursche** oder **-mädchen** (Gelegenheit geboten, die franz. Sprache zu erlernen, ebenso das Buffetservice). Gute Jahresstellen. Offerten an Hotel Paris, **Chaux-de-Fonds.** (1249)

Gesucht auf Ende Aug./anfangs Sept. 1 gewandte **Restaurationstochter,** welche sich im Bereiche Service ausbilden könnte, 1 **Saaltochter** für die Herbstsaison, 1 **Portier-Hausbursche,** 1 **Officemädchen** für die Herbstsaison. Offerten mit Zeugnisabschriften und Photo unter Chiffre 1269

Gesucht zu sofortigem Eintritt in Jahresstellung, mit sicherem Einkommen, **Portier-Hausbursche** sowie **Tochter,** mittl. Alters, für Speiserestaurant u. Saal. Es wollen sich nur Bewerber melden, die gute Referenzen besitzen, sich für einen Hospitbetrieb eignen und eine Stelle als treue und zuverlässige Mitarbeiter suchen. Umgehende Offerten sind erbeten an Postfach 48419, **Schaffhausen.** (1278)

Gesucht für Jahresstelle zu sofortigem Eintritt: tüchtiger **Hausbursche-Anfangsportier** und eine tüchtige **Wäscherin-Glätterin** zur selbständigen Besorgung der Hotelwäsche. Eilofferten an Hotel Merkur, **Olten.** (1275)

Gesucht I. Glätterin, Officemädchen, Angest.-Serviertochter, Hallen-Chasseur, Eintritt sofort. Jahresstellen in Zürich. Offerten unter Chiffre 1276

Gesucht zu baldigem Eintritt oder n. Übereink. **Commis-Pâtissier,** der schon in Hotel gearbeitet hat, sowie **Garçon de cuisine.** Offerten unter Chiffre 1274

Gesucht Alleinkoch, jüngerer, tüchtiger, sofort für ca. 6 Wochen, evtl. jüngere **Köchin,** ferner zuverlässige, selbständige **Restaurationstöchter,** nicht unter 25 Jahren, **Tochter für Zimmer und Lingerie.** Offerten an Hotel Pilatus, **Alpnach-Stad.** (1280)

Gesucht: 1 gewandte **Buffetdame,** 1 **Officegouvernante,** 1 **Hilfsgouvernante,** 1 **Verkäuferin** für Kiosk. Offerten mit Zeugniskopien, Photo und Gehaltsansprüchen unter Chiffre 1282

Gesucht: Etagenportier, junger, an sauberes Arbeiten gewöhnt, ziemlich franz. sprechend, **Anfangszimmermädchen** auf Anf. Sept., deutsch, franz. sprechend, **Personalzimmermädchen** und Mithilfe in Office und Lingerie, Eintritt sofort. Offerten mit Zeugniskopien und Photogr. an Transitpostfach 44283, **Neuchâtel.** (1284)

Gesucht von grösserem Fremdenbetrieb in Graubünden, Jahresstellung, Eintritt Sept./Okt.: **Etagenserviertochter-Saaltochter, Saallehrtochter,** tüchtige **I. Glätterin, Weissnäherin-Stopferin, Casserolier, Küchenbursche.** Offerten erbeten unter Chiffre 1288

Gesucht Alleinkoch, zuverlässig und seriös, auf 10. September in Jahresstelle, ferner tüchtiger **Hausbursche.** Offerten unter Chiffre 1290

Hausbursche-Reparateur, williger, zuverlässiger, der die im Hause vorkommenden kl. Reparaturen selbst machen kann, zu baldigem Eintritt gesucht. Offerten unter Chiffre 1273

Koch, junger, neben Chef in Jahresstelle in Stadtrestaurant gesucht. Eintritt nach Übereinkunft. Offerten mit Lohnansprüchen an Chiffre 1287

Lingère zu sofortigem Eintritt in Jahresstelle gesucht. Offerten an Restaurant Safranzunft, Gerbergasse 11, Tel. 2 22 79, **Basel.** (1286)

Sekretärin-Volontärin auf anfangs Oktober in mittleres Bahnhofbuffet zur Besorgung der Menüs, Korrespondenz und der alltäglichen kl. Umtriebe gesucht. Praxis in Bureauarbeiten erforderlich. Lohn Fr. 100.— nebst Kost und Logis. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1232

Serviertochter, gediegene, in alkoholfreien Betrieb in Basel gesucht. Jahresstelle. Offerten mit Zeugniskopien und Photo unter Chiffre 1277

Stellengesuche - Demandes de Places

Bis zu 4 Zeilen. — Jede Mehrzeile 50 Cts. Zuschlag.

	Schweiz	Ausland
Erstmalige Insertion (bis zu 4 Zeilen)	Fr. 3.—	Fr. 4.—
Jede ununterbrochene Wiederholung	Fr. 2.—	Fr. 3.—

Postmarken werden an Zahlungsstatt nicht angenommen. Vorausbezahlung erforderlich. – Kostenfreie Einzahlung in der Schweiz an Postcheckbureau V Konto 85. Ausland per Mandat.

Nachbestellungen ist die Inserat-Chiffre beizufügen. Belegnummern werden nicht versandt.

Bureau & Reception

Kaufm. Lehrling, initiativ, selbständig, auch im Einkauf, Personalfragen, Kenntnisse Hauswirtschaft, sucht Betriebsführung oder Vertrauensposten zur Entlastung derselben. Chiffre 748

Sekretärin wünscht 3—4 Wochen **au pair** in einem Hotel oder Landgasthof zu verbringen, wo sie mithelfen könnte. Offerten unter Chiffre 739

Salle & Restaurant

Barmaid sucht Stelle. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Elly Weyh, Hotel Sternen, **Unterwasser.** (732)

Barmaid sowie **Bartochter,** tüchtige, gut präsentierende, suchen Engagement in Saison- oder Jahresbetrieb. Offerten unter Chiffre 740

Oberkellner, tüchtiger, 34 Jahre alt, guter Organisator, mit besten Referenzen, sprachenkundig, sucht sich zu verändern als Oberkellner, Chef de service oder Gérance in Restaurant oder Tea-Room. Offerten unter Chiffre 716

Cuisine & Office

Alleinkoch, 35 Jahre, in Stellung, in allen Teilen der Küche versiert und bestrebt, eine gute bürgerliche Küche zu führen, sucht passendes Winterengagement. Offerten unter Chiffre 721

Commis de cuisine, 21 Jahre alt, sucht Stelle ab 10. September. Offerten unter Chiffre 742

Cuisinier, ayant terminé son service militaire pour 1943, cherche place. Disponible de suite. De préférence Suisse rom. Faire offres à Mr Marcel Goumaz, cuisinier, **Orbe-gare.** (733)

Koch, 28 J., sucht Engagement als Chefkoch oder Chef de partie auf Mitte Sept. oder n. Übereinkunft. Off. unter Chiffre 737

Koch, jung, tüchtig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Eintritt ab Anfang Sept. Chiffre 741

Koch, junger, sucht Stelle in erstklassiges Haus. Eintritt könnte Mitte Okt. erfolgen. Offerten unter Chiffre Z. A. 8385 an Mosse-Annoncen, **Zürich.** [575]

Küchenchef, erstkl., tüchtiger, erfahrener, in Hotel-Restaurationsküche—Spezialitäten versiert, sucht Stellung. Frei ab 1. September. Nimmt auch Dienstablösung an. Off. Chiffre 736

Saucier, 28 J., tüchtig und sparsam, mit erstkl. Referenzen und Zeugnissen, sucht Engagement für Herbst- und Wintersaison, eventuell Jahresstelle. Offerten unter Chiffre 726

Saucier, 23jährig, entremetskundig, gegenwärtig in Aushilfsstellung tätig, sucht auf 1. Sept. Jahresstelle als Chef de partie oder Chef. Erste Referenzen zu Diensten. Offerten mit Gehaltsangaben erbeten unter Chiffre 744

Etage & Lingerie

Tochter, fleissige, sucht Stelle in Hotel als **Etagen- oder Alleinzimmermädchen.** Offerten unter Chiffre 749

Zimmermädchen, arbeitsam und zuverlässig, sucht Saison- oder Jahresstelle in gutes Haus. Chiffre 745

Loge, Lift & Omnibus

Allein- oder Etagenportier, auch **Nachtportier oder Tournant,** sprachenkundig, sucht Saison-, Jahres- oder Aushilfsstelle. Offerten an Postlagerkarte 13, **Engelberg.** (750)

Concierge-Conducteur, 30 Jahre alt, sprachenkundig, mit sehr guten Zeugnissen, sucht Wintersaisonstelle, Graubünden bevorzugt. Offerten unter Chiffre 746

Concierge-Conducteur-Liftier oder Alleinportier, sprachenkundig, sucht Stelle für Saison oder Ablösung. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Chiffre 743

Hotelangestellter sucht Stelle auf 1. Sept. als **Anfangsportier** in Passantenhotel, grössere Stadt bevorzugt. Kann eventuell Officebursche oder Casserolier ersetzen. Chiffre 738

Divers

Hotelmaler und Tapezierer, junger, selbständiger, sucht Stelle. Sehr gute Zeugnisse. Offerten unter Chiffre 747

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Facharbeitsnachweis / Gartenstrasse 112 / Telephon 27933

BASEL

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants

des Stellenvermittlungsdienstes

Die Offerten auf nachstehend ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Beilage für die Weiterleitung an den Stellendienst

„HOTEL-BUREAU" (nicht Hotel-Revue)

zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

Stellensuchende, die beim Facharbeitsnachweis des S.H.V. eingeschrieben sind, erhalten telephonisch Adressen von unter « Vakanzenliste » ausgeschriebenen Stellen.

3325 Casserolier, 1er sept., Grand Restaurant, Lausanne.
3329 Kaffee-Haushaltungsköchin, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.
3330 Küchengouvernante, Serviertochter, Kellerbursche, sofort, Grossrestaurant, Bern.
3334 Zimmermädchen, Serviertochter, sof., kleines Hotel, Grindelwald.
3335 Köchin, Officebursche-Garderobier, Barkellner oder Barserviertochter (Ablösg. 1 Monat), sofort, Hotel 30 Betten, Aarg.
3339 Zimmermädchen, Etagenportier, Officegouvernante, Commis-Pâtissier, Küchenbursche, n. Übereink., Grosshotel, Zürich.
3342 Küchenbursche, Casserolier, Kellerbursche, 1. Sept., Kaffeeköchin, 15. Sept., mittelgr. Hotel, Luzern.
3346 Buffettochter, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.
3347 Argentier-Kellerbursche, Officemädchen, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
3350 Kaffee-Personalköchin, Wäscherin, 1. Lingère, Office-Economatgouvernante, erstkl. Hotel, Davos.
3353 Zimmermädchen, Saaltochter, Hot. 30 Betten, franz. Schweiz.
3363 Lingère, Rest.-Tochter, sof., mittelgr. Hotel, Thunersee.
3364 Etagengouvernante, Liftier, sofort, mittelgr. Hotel, Luzern.
3371 Casserolier, Officebursche, Officemädchen, Küchenmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Locarno.
3373 2 Buffettöchter, Küchenmädchen, sof., mittelgr. Hotel, Basel.
3376 Köchin. n. Chef, Fr. 120.—, 1. Sept., mittl. Hotel, Solothurn.
3377 Saaltochter, sof., Kurhaus 50 Betten, Aargau.
3382 Saaltochter, Koch aus der Lehre oder Köchin, sofort, kleines Hotel, Lugano.
3385 Rest.-Tochter (allein), mittelgr. Hotel, Vitznau.
3386 Fille de rest. et salle, portier seul, fin août, hôtel 20 lits, Neuchâtel.
3389 Rest.-Tochter, Officebursche, Hotel 50 Betten, Bern.
3391 2 Etagenportiers, 1. und 10. Sept., Zimmermädchen, erstkl. Hotel, Lugano.
3393 Köchin oder Koch (Ablösg. 22. Aug. bis 1. Okt.), kleines Hotel, Kt. Solothurn.
3395 Etagenportier, sofort, erstkl. Hotel, Zentralschweiz.
3398 Rest.-Tochter, Keller-Officebursche, mittl. Hotel, Gstaad.
3400 Zimmermädchen, Alleinportier, Anf. Sept., Jahresstellen, mittleres Hotel, St. Moritz.
3403 Buffettochter, Schenkbursche, Serviertochter, jüngere Saaltochter, sofort, Passantenhotel 50 Betten, Aargau.
3404 Saal-Volontär (oder Volontärin), 1. Sept., Lingère, Etagenportier, Zimmermädchen, sprachenkundig, Hotel 60 Betten, franz. Schweiz.
3408 Köchin (auch Anfängerin), Jahresstelle, Hotel 40 Betten, Thunersee.
3410 Buffettochter, mittelgr. Hotel, Davos.
3413 Küchenchef, Fr. 450—500, Buffetdame-Economatgouvernante, Fr. 150.—, Saucier, Fr. 250—280, Commis de cuisine, Fr. 180.—, Casserolier, Küchenbursche, 2 Etagenportiers, 2 Zimmermädchen, Serviertochter, Rest.-Kellner, Nachtportier, Glätterin-Lingère, Officebursche, 1. Okt., Jahresstellen, mittelgrosses Stadthotel.
3427 Koch oder Köchin, sofort, Hotel 40 Betten, Aargau.
3428 Alleinkoch (Ablösg. 1 Monat), sof., mittl. Hotel, Interlaken.
3430 Portier, sofort, mittleres Passantenhotel, Basel.
3431 Hausbursche, sofort, besseres Rest., Basel.
3432 Tüchtige Saaltochter, mittelgr. Hotel, Montreux.
3435 Etagengouvernante (Praxis in erstkl. Hotels), sofort, Economat-Officegouvernante, Sept., Jahresstellen, erstkl. Hotel, Zürich.
3437 Serviertochter, kleines Hotel, Graubd.
3438 Rest.-Tochter, mit Barkenntnissen, sofort, Hotel 40 Betten, Ostschweiz.
3439 Buffetdame, Buffettochter, sofort, mittelgr. Hotel, franz. Schw.
3440 2 Etagenportier, Küchenmädchen, mittleres Passantenhotel, Basel.
3442 Selbst. Saaltochter (nicht unter 25 Jahren), mittleres Hotel, Lugano.
3443 Alleinkoch, 10. Sept., Küchenbursche-Casserolier, Jahresstellen, mittleres Hotel, Interlaken.
3445 Commis de rang für Grill-room, Praxis in erstkl. Hotels, sofort, Grosshotel, Lausanne.
3446 Gouvernante für Office und Economat, evtl. Jahresstelle, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.
3448 Buffettochter, sofort, erstkl. Rest., Bern.
3449 Lingère, mittleres Hotel, Locarno.
3450 Obersaaltochter, Saaltochter, Rest.-Tochter, Kaffee-Angestelltenköchin, n. Übereink., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3454 Saal-Rest.-Tochter, gesetzten Alters, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3455 Küchen-Hausbursche, 1. Sept., mittl. Hotel, Interlaken.
3457 Tüchtige, seriöse Barmaid, Wintersaison, mittelgr. Hotel, Graubd.
3458 Jüngerer Koch od. Köchin, sof., Kurhaus 80 Betten, Zentralschweiz.
3459 Saal-Rest.-Tochter, Mitte Sept., mittl. Hotel, Luzern.
3461 Sekretärin, Saaltochter, Chef de réception, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
3465 Rest.-Tochter, 1. Sept., Chefkoch, 15. Sept., Jahresstellen, Hotel 50 Betten, Graubd.
3470 Serviertochter, Zimmermädchen, sof., Hotel 70 Betten, Ostschweiz.
3472 Office-Küchenbursche, sof., erstkl. Rest., Basel.
3473 Pâtissier-Entremetier, sof., Hotel 100 Betten, Zentralschweiz.
3474 Alleinportier, 1. Sept., mittl. Hotel, Baden.
3477 Kaffeeköchin, sof., Wintersaison: Küchenmädchen, Casserolier, Lingère, Zimmermädchen, Wäscherin, mittelgr. Hotel, Arosa.
3483 Sekretärin, sofort, erstkl. Hotel, Genf.
3484 Lingeriemädchen, Anfangszimmermädchen, sofort, mittl. Hotel, Thun.
3486 Schenkbursche, Jahresstelle, Mitte Sept., mittelgr. Hotel, St. Gallen.
3488 Pâtissier, Saucier, Sept., erstkl. Hotel, Locarno.
3491 Köchin, Fr. 130.—, 1. Sept., mittelgr. Hotel, Engelberg.
3494 Köchin, Küchenmädchen, Hausbursche, Zimmermädchen, Küchenbursche, sofort, mittleres Hotel, Lugano.
3498 2 tüchtige Commis de rang, Nachtportier, sofort, erstkl. Hotel, Montreux.
3501 Rest.-Tochter, Zimmermädchen, Jahresstellen, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3503 Zimmermädchen, Mithilfe im Saal, 15. Sept., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3504 Zimmermädchen, Saaltochter, Küchenmädchen, Herbstsaison, mittleres Hotel, Lugano.
3507 Cuisinier-pâtissier (rempl. 2—3 mois), hôtel 1er rang, Vaud.
3508 Servier-Saaltochter, sof., Hotel 50 Betten, Nähe Interlaken.
3509 Jüngere, selbst. Köchin, Fr. 120.—, Jahresstelle, Anf. Sept. kleines Hotel, Baden.
3511 Saaltochter, Officemädchen, sof., mittelgr. Hotel, Locarno
3513 Office-Economatgouvernante, sof., mittl. Hotel, Lugano
3514 Alleinportier, sofort, Hotel 80 Betten, Vierwaldstättersee.
3519 Alleinportier, Sept., mittelgrosses Hotel, Baden.
3520 Portier-Hausbursche, sof., Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.
3524 Zimmermädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
3526 Serviertochter, sof., kleines Hotel, Chaux-de-Fonds.
3527 2 tüchtige Aides de cuisine, sof., mittelgr. Rest., Zürich.
3528 Zimmermädchen, Buffetdame, Buffettochter, sofort, Hotel 50 Betten, Kt. Sol.
3532 Bureauvolontär, servicekundig, Köchin, mittleres Hotel, Lausanne.
3534 Officemädchen, sofort, mittelgr. Hotel, Engelberg.
3536 Sekretärin (evtl. Sekretär), Bureau-Volontärin, Hausmädchen, sofort, mittelgrosses Hotel, Basel.
3538 Zimmermädchen (Ablösg. bis Ende Okt.), mittelgr. Hotel, Luzern.
3539 Zimmermädchen, Saaltochter, Serviertochter, Office-Küchenmädchen, sofort, mittleres Hotel, Gstaad.
3543 Commis de rang, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
3545 Zimmermädchen-Tournante, 1. Sept., erstkl. Hotel, Zürich.
3546 Cuisinier, chasseur, casserolier, garçon d'office, gouvernante d'économat, chef de rang (rempl. 1 mois), commis de rang, secrétaire de direction (mademoiselle), à conv., hôtel 80 lits, Suisse romande.
3555 Saaltochter, sofort, mittelgr. Hotel, Lugano.
3556 Portier d'étage, 2 sommelières, parlant 3 langues, fille d'office, sept., Lausanne.
3559 Selbst. Köchin, Serviertochter, Zimmermädchen, mittleres Hotel, Interlaken.
3563 Rest.-Tochter, deutsch, franz., Mitte Sept., mittleres Hotel, Schaffhausen.
3564 Saal-Rest.-Tochter, Hotel 30 Betten, Thunersee.
3565 Saal-Rest.-Tochter, 11. Sept., mittelgr. Hotel, Zürich.
3569 Portier-Hausbursche, Office-Hausmädchen, Küchenbursche, Zimmermädchen, Serviertochter, sofort, Hotel 40 Betten, Kt. Bern.
3574 Portier-Hausbursche, Wäscherin-Glätterin, Jahresstellen, mittleres Hotel, Olten.
3576 Portier, sofort, mittelgr. Hotel, Rheinfelden.
3578 Zimmermädchen, Casserolier, Küchenmädchen, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.
3584 Kellermeister (Ablösg. 1 Monat), 4. Sept., Kurhaus 140 Betten, Aargau.
3585 Commis de cuisine, Bureauvolontär (evtl. jüngerer Sekretär), sofort, mittelgrosses Hotel, Lausanne.
3590 Alleinkoch, sofort, Hotel 60 Betten, Thunersee.
3593 Köchin oder Koch, Commis de bar, Küchenmädchen, sofort, Grossrestaurant, Lausanne.
3598 Alleinportier, sofort, Hotel 60 Betten, Zentralschweiz.
3599 Saucier, Commis de cuisine, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
3603 Serviertochter, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.
3604 Bureau-Volontär, 1. Sept., erstkl. Hotel, Vevey.
3605 Alleinportier, Hotel 60 Betten, Vierwaldstättersee.
3606 Zimmermädchen, Portier, Commis de rang, Aide de cuisine, Fr. 180—200.—, sofort, erstkl. Hotel, Bern.
3611 Einfache Serviertochter, sofort, Hotel 70 Betten, Nähe Interlk.
3613 Alleinportier, Serviertochter, Buffettochter, Küchenmädchen, 1. Sept., Jahresstellen, mittleres Passantenhotel, Grindelwald.
3617 Chauffeur-laveur, portier de nuit, hôtel 1er rang, Montreux.
3619 Saal-Rest.-Tochter, Stopferin-Glätterin, Jahresstellen, sofort, Alleinkoch oder tüchtiger Aide (Ablösg. 5—6 Wochen), Anf. Sept., mittelgr. Hotel, Zürich.
3622 Serviertochter, tüchtiger Commis de rang, 2. Buffetdame, Chef de rang, Jahresstellen, sofort, erstkl. Rest., Bern.
3625 Zimmermädchen (auch Anf.), Hausmädchen, Hausbursche, mittleres Hotel, Genf.
3629 1. Saaltochter, Wäscherin, Office-Hausmädchen, Office-Küchenbursche, Sept., mittelgr. Hotel, Biel.
3630 Köchin n. Chef, Küchenmädchen, 1. Sept., Hotel 50 Betten, Berner Oberland.
3632 Commis de cuisine, sofort, mittleres Hotel, Lausanne.
3633 Officebursche, mittleres Hotel, Bern.
3634 Office-Haus-Zimmermädchen, sof., mittleres Hotel, Interlak.
3635 Alleinzimmermädchen, servicekundig (nicht über 32 Jahre), 15. Sept., mittleres Hotel, Luzern.
3638 Selbst. Serviertochter, Jahresstelle, deutsch, franz., 10. Sept., mittleres Hotel, Gstaad.
3639 Chefkoch, Fr. 350.—, 1. Saaltochter, Küchenbursche (-mädchen), Fr. 100.—, sofort, mittleres Hotel, Locarno.
3643 Haushaltungsköchin, n. Übereink., mittelgr. Hotel, Basel.
3644 Küchenbursche (auch Mädchen), sof., Bahnhofbuffet, Aargau.
3645 Alleinportier (Mil.-Ablösg.), sof., Hotel 30 Betten, Tessin.
3646 Koch od. Köchin, 15. Sept.—Mitte Okt., Hotel 50 Betten, Aarg.
3647 Bureauvolontär (evtl. Volontärin) für Economat und Kontrolle, mittelgrosses Hotel, Genf.
3648 Bureauvolontärin, Sept., Bahnhofhotel, franz. Schweiz.
3649 Officebursche, sof., Rest.-Tochter, deutsch, franz., 1. Sept. Alleinkoch, 15. Sept., Hotel 50 Betten, Kt. Sol.
3652 Jüngerer Koch, 1. Sept., Jahresstelle, mittl. Hotel, Winterthur.
3654 Hausbursche-Portier, Hotel 30 Betten, Kt. Sol.
3655 Saal-Hallentochter, Kaffee-Angestelltenköchin, Wintersaison erstkl. Hotel, Arosa.

Lehrstellenvermittlung:

3330 Servierlehrtochter, sofort, erstkl. Rest., Bern.
3565 Saallehrtochter, 15. Sept., mittelgr. Hotel, Zürich.
3653 Saallehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Einsiedeln.
3524 Buffetlehrtochter, 1. Sept., mittelgr. Hotel, Basel.
3536 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Passantenhotel, Basel.
3559 Buffetlehrtochter, n. Übereink., mittleres Hotel, Interlaken.
3446 Buffetlehrtochter, sofort, mittelgr. Hotel, Arosa.
3326 Zimmerlehrtochter, sofort, Hotel 30 Betten, Kt. Sol.
3484 Zimmerlehrtochter, n. Übereink., Hotel 60 Betten, Thunersee.
3357 Kellnerlehrling, Sept., erstkl. Hotel, Locarno.
3535 Kellnerlehrling, sofort, erstkl. Hotel, Lugano.

Gesucht

per sofort,

Allein- u. Etagenportiers
Haus- und Kellerburschen
Office-Küchenburschen
Casserolier, Wäscher
Aide- u. Commis de cuisine
Commis de rang
Kellnerlehrlinge
Heizer
Liftier-Chasseurs
Pâtissiers und Commis
Kochlehrlinge
Schenkburschen

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

CHEFS - KÖCHE - LEHRLINGE

Verlangen Sie kostenlos Prospekte mit Inhaltsverzeichnis über meinen bewährten, einzig dastehenden Kochkoffer. Dieser Werkzeugkoffer (nicht aus Holz) ist für Sie unentbehrlich. Er wird Ihnen in allen Stufen Ihrer Karriere stets wertvolle Dienste leisten, und zwar jahrzehntelang. Ich liefere trotz Krieg Qualitätsware zu vorteilhaften Preisen und die Bezugsbedingungen sind ausserordentlich günstig, so dass jeder Interessent eine solche Ausrüstung anschaffen kann. Sie können den Inhalt auch stückweise beziehen und den feinen, soliden und praktisch installierten Fiber-Koffer nach Belieben.

JOSEPH HUBER, SPEZIALGESCHÄFT SCHÖNENWERD Telephon 3 13 73

Commis de cuisine-pâtissier

demandé

pour entrée immédiate dans maison lier ordre à Montreux. Place à l'année. Offres et certificats sous chiffres C. P. 2210 à la Revue Suisse des Hôtels à Bâle 2.

24jährige

Hoteliertochter

perfekt in allen Bureauarbeiten,

sucht Stelle

in Jahresbetrieb auf 15. Okt. oder später. Franz. Schweiz bevorzugt. Adr. L. Frei, Hotel Frei, Davos-Platz.

Gesucht

junge, französisch sprechende

Tochter

als Aushilfe in Bureau und Stütze der Hausfrau für September und Oktober. Offert. erbeten an **Hotel-Pension Masson, Veytaux-Montreux.**

Schweiz. Hotelfachschule Luzern

Gegründet 1909 Tel. 2 55 51 Staatl. subventioniert

Fehlende oder mangelhafte Service-Kenntnis? Der Besuch unseres Serviercurses füllt die Lücke zu Ihrem grossen eigenen Nutzen aus! Theorie und Praxis. Nächste Kurse: 7. September—30. Oktober; 2. November—23. Dezember. Prospekt verlangen!

Verkaufe fortwährend

frisch geschlachtete

Suppenhühner

per Kilo Fr. 6.— und

Bratpoulets

per Kilo Fr. 8.—. Nur erstkl. Ware. Bei Abnahme von 13 kg franko Haus. Höfl. empfiehlt sich

Florian Schlegel, Grabs

Geflügelhof Kt. St. Gallen

Telephon 8 82 64.

Junge, im Hotelbetrieb tätige Tochter aus guter Familie, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, **sucht Stelle auf Okt. als**

Sekretärin

Stütze des Patron oder als Aide-Gouvernante in nur gutgeführtes Haus. Deutsch, Franz. und Ital. Westschweiz oder Tessin bevorzugt. Beste Referenzen u. Zeugnisse. — Offerten unter Chiffre S. A. 2206 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen

Kellerbursche

(caviste) sowie

Serviertochter

auf 15. oder 30. September, evtl. sofort. Jahresstelle. Offerten gefl. an **Casino-Restaurant, Bern.**

GESUCHT

per 1. September für 14 Tage.

erstklassiger

Pianist

für Unterhaltungs- und Tanzmusik. — Offerten gefl. unter Chiffre P. A. 2219 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

GESUCHT

tüchtiger, mit der neuzeitlichen Ernährung vertrauter

Küchenchef

eventl.

Chefköchin

Offerten mit Zeugnissen und Bild nebst Gehaltsansprüchen an die Verwaltung der Zürcher Heilstätte, Wald.

GESUCHT

treue, fleissige

Tochter

in gutgeführtes, gangbares **Restaurant und etwas Mithilfe im Haushalt** bei ganz familiärer Behandlung. Familie Gallmann, zum Lindenhof, Uerzlikon-Kappel a/A. (Kt. Zürich), Telephon 95 01 26.

Gesucht

in grösseres Rest.-Tea-Room

1 Pâtissier

es wäre Gelegenheit geboten, sich in der Küche auszubilden. Eintritt sofort. Offerten mit Saläranganbe und Photo unter Chiffre AS 12283 J an **Schweizer Annoncen A.-G., Biel.**

Älterer

Allein-Küchenchef

sucht Stelle ab 1. Okt. Schreiben unter Chiffre N 12041 L an Publicitas, Lausanne.

Moderne

Tanzmusik

mit Gesang, Accordeon, und Batterie, Duo,

sucht Engagement

für Wintersaison. Gefl. Offerten unter Chiffre F. R. 2218 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, erfahrene

Directrice

sucht selbständige, leitende Stellung in kl. Hotel, Kurhaus, Sanatorium, Klinik od. Anstalt. Erstkl. Referenzen. Offerten unter Chiffre D. V. 2198 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Junges, tüchtiges Hotelier-Geschwisterpaar sucht für kommende Wintersaison

Direktion

eventl. Pacht

von gutem, nicht zu grossem Haus. Beste Referenzen zur Verfügung. Gründliche Fachkenntnisse. Gefl. Offert. unter Chiffre L. E. 2172 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Tüchtige, sprachenkundige

Sekretärin - Buchhalterin

sucht Stelle auf 1. Okt. od. später als Kanzlistin oder Gehilfin in Hotel, Klinik od. Geschäftshaus. Zeugn. u. Ref. zu Diensten. Off. unter Chiffre F. D. 2217 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

2 jüngere

Gouvernanten

die auch Büroarbeiten besorgen, 1 jg. **Restaurationskoch** (Chef), sowie **3 Buffettöchter** in Grossrest. nach Zürich per sofort gesucht. — Offerten unter Chiffre Fc 10252 Z an **Publicitas, Zürich.**

Habe eine Stelle

auf das erste Inserat hin gefunden; rücken Sie es nicht mehr ein, So schreiben uns Stellensuchende oft.

Günstig zu verkaufen

für Kellner: **1 Frack,** getr., gut erh., Gr. 44—46, 6 weisse **Blusen,** gleiche Gr., einige **Frackhemden,** Gr. 38. — Off. unter Chiffre Jc. 4883 T. an **Publicitas Thun.**

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen **Hotel- u. Restaurantbetrieb** notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einschl. **Fremdsprachen.** Sonderlehrgänge für den Receptions-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. **Stellenvermittlung.** Jeden Monat Neuaufnahmen. Auskunft und Prospekte durch

GADEMANNS FACHSCHULE, ZÜRICH, Gessnerallee 32.

Junge, versierte

Barmaid

sehr gut präsentierend,

sucht Saison- od. Jahresstelle

Frei ab 1. November. Beste Referenzen. Offerten unter Chiffre S. L. 2202 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Sekretär

jung, gut präsentierend, deutsch und franz. sprechend, gelernter Koch u. Kellner, mit prima Zeugnissen,

sucht Stelle

per sofort oder nach Übereinkunft. — Offerten erbeten unter Chiffre Yc 10245 Z an **Publicitas, Zürich.**

Je cherche

un

Garçon d'office

sobre et honnête

1 fille de cuisine

travailleuse. Entrée de suite. — J. Peissard, Restaurant du Commerce, Grandson. Tél. 4 21 17.

GESUCHT

von grösserem Etablissement der Westschweiz jüngere

Lingerie-Gouvernante

(eventuell Anfängerin).

Eintritt 15. September.

Offerten mit Bild und Zeugnisabschriften erbeten unter Chiffre L. G. 2187 an die Hotel-Revue, Basel 2.

OFFERTEN

von Vermittlungsbureaux

auf Inserate unter Chiffre bleiben von der Weiterbeförderung ausgeschlossen

On se souvient plus longtemps de la qualité que du prix. Achetez vos bons vins rouges chez

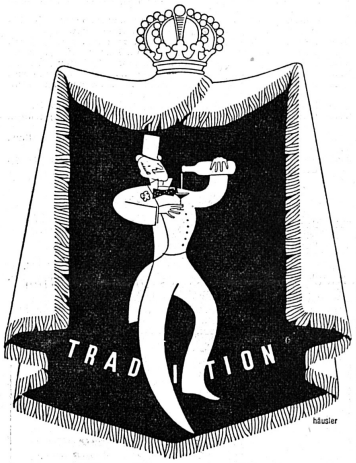
BLANK & Co - Vevey

la maison des vins rouges fins.

SARDINEN UND THON

Preisliste verlangen.

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



Bellardi Vermouth

PRODUITS BELLARDI S. A. BERNE

„Hotelsilber" - Reparaturen

nur durch die

Berndorfer Werkstätten in Luzern

Vorteilhafte Putzmittel

(COUPONFREI)

Händereinigungs- und Putzpaste
KESTA- und BLITZ-Scheuerpulver
in Dosen und offen
BEKO-Spül- und Entfettungsmittel

KELLER & CIE, KONOLFINGEN
Chemische und Seifenfabrik Stalden

Prima Existenz für Fachmann

In Basel sind in nächster Nähe der neuen Universität, an zentraler Lage, zwei Stockwerke mit insgesamt 12 sonnigen, grossen Zimmern, Badezimmer u. Küche, in welchen **seit über 30 Jahren eine Pension** betrieben wird, neu zu vermieten. Aller Komfort, fliessendes kaltes und warmes Wasser, Balkons, Zentral- u. Ofenheizung, Waschküche m. Ringmaschine, Boiler, **Lift** und sonstigem Zubehör. Sehr günstiger Mietpreis. Die Pension ist in Betrieb u. voll besetzt. Es bestände die Möglichkeit, Pensionäre der jetzigen Pension zu übernehmen.
Bezug nach Übereinkunft mit dem jetzigen Mieter.
Auskunft:

Ad. Schmid, Ecke Spalen/Leonhardsgraben 2, Basel.

„ZÜRICH" Unfall

VERSICHERUNGEN:
UNFALL / HAFTPFLICHT
KASKO / BAUGARANTIE
EINBRUCH-DIEBSTAHL
KAUTION

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

VERGÜNSTIGUNGS-VERTRAG
mit dem Schweizer Hotelier-Verein

Erstklasshotel in Zürich sucht in Jahresstellen:

Etagen-Portier und **Zimmermädchen**

Nur sprachenkundige und routinierte Bewerber und Bewerberinnen wollen Offerten mit Zeugnisabschriften und Bild einreichen unter Chiffre E. Z. 2203 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Neue Kurse

Bollwerk 35
Telephon 810 30
Gegr. 1875

für Handel, Verwaltung, Verkehr, **Hotelsekretariat,** sowie Vorbereitungskurse auf Bahn, Post, Zoll, Hausbeamtinnen- und Laborantinnenschule u. auf die kaufmännische Lehre beginnen am

28. September u. 28. Oktober

Diplomabschluss, Uebungskontor, erstklassige Lehrkräfte. — Stellenvermittlung.

Handelsschule Rüedy, Bern

Altbewährte Fachschule — Beste Referenzen

Portionsforellen

Spezialität
küchenfertig — lebend
Forellenzucht Brunnen
Telephon 80 (Schwyz)

Cabliau- u. Dorsch-Filets

Geflügel, Wild
Conserven aller Art
Oele u. Fette

Stoessel, Comestibles, Burgdorf
Telephon 94

ICH VERKAUFE

infolge Krankheit meiner Frau, mein gut eingeführtes Geschäft

Gasthof

mit

Metzgerei

eigenem Schlachthaus und 7½ Jucharten Land nebst gr. Scheune und diversen Lokalen, an bevorzugter Lage am Bodensee, 15 Min. von Bahnstation. — Umsatz wird nachgewiesen u. Käufer bestens eingeführt. — Für Anzahlung und Uebernahme sind ca. Fr. 40,000.— notwendig, Hypotheken geregelt. Offerten von Selbstinteressenten unter Chiffre 7180 Z an Schweizer Annoncen AG., Zürich.

Zu kaufen gesucht

gut erhaltene, revidierte

National-kasse

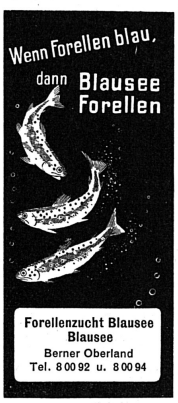
mit 4 Services und 5 Sparten. — Offerten unter Chiffre M. R. 2194 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Zu verkaufen

fast neue

Siemens
Bügelmaschine

(Gleichstrom). Chez **Marianne, Spalenberg 24, Basel.**



Gesucht

für die Führung eines mittleren Hotels (Jahresbetrieb), Graubünden, ohne eigentliche Wintersaison, **geeignete**

Dame oder Herr

Ebendaselbst eine Köchin

Eventuell beides Jahresstellen. Angebote unter Chiffre D. R. 2205 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Junger, rout. Violinist

der gleichzeitig Tenor-Saxophonist, Pianist und Refrainsänger ist, sucht per sofort oder 15. Sept. Engagement. Offerten an John Rewinzon, Lausanne, Valentin 62 B.

Gesucht zum sofortigen Eintritt:

Zimmermädchen
Portier
Commis de rang

Offerten mit Zeugnissen und Photographie an Hotel Bristol, Bern.

Für fleischlose Tage unsere

Fischmarinaden

Pilzkonserven, Fischmarinaden Räucherfische

STOFER & SÖHNE, PRATTELN

Tel. No. (061) 6 01 36

Verlangen Sie unsere Produkte bei Ihren bisherigen Lieferanten!

RENAUD S.A. BALE

Agents généraux pour la Suisse des **CHAMPAGNES**

GEORGE GOULET REIMS — LANSON Père et Fils REIMS — J. BOLLINGER AY

der grösste Meister der Kochkunst kannte zwar die

nicht, aber er hätte nie die Berühmtheit erlangt, wenn er es nicht verstanden hätte, seinen Gerichten durch allerlei feine Gewürze und würzige Zutaten diejenige geschmackliche Feinheit und Vollendung zu geben, die dem Gast das Maximum an Genuss bereiten.

Dieses Ziel möchten und können auch Sie erreichen, verehrter Herr Chef! Die ausgesucht feine, den Eigengeschmack der Gerichte nicht übertönende

wird Ihnen dabei ein grosser Helfer sein.
In Originalflaschen, noch vorteilhafter in Korbflaschen direkt ab Fabrik.

Haco-Gesellschaft AG., Gümligen-Bern

Zu verkaufen fast neuer

HOOVER-Staubsauger

letztes Vorkriegsmodell, billig, mit 2 Jahren Garantie. Offerten unter Chiffre E. J. 2199 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

in mittleres Passantenhaus I. Ranges

OBERKELLNER

Jahresstelle. Bewerber, die gute Verkäufer sind und auf Ordnung halten, belieben Offerten unter Angabe des Alters und Referenzen einzureichen unter Chiffre P. H. 2197 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ebendaselbst tüchtige, erfahrene

SEKRETÄRIN