

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 49 (1940)
Heft: 4

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: 06.02.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N^o 4

Basel, 25. Januar 1940

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 4

Bâle, 25 janvier 1940

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

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

Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Neundvierzigster Jahrgang Quarante-neuvième année

Paraît tous les jeudis

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

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

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

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

TELEPHON No. 27934

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

Compte de chèques postaux No. V85

Das Preisproblem im Verpflegungsbetrieb

Die Preisgestaltung im Verpflegungsbetrieb ist seit Kriegsausbruch zu einem eigentlichen Problem geworden. Die Lebensmittelpreise steigen auf der ganzen Linie und damit auch die Gesteungskosten für die Beköstigung der Gäste, des Personals und der eigenen Familie. Zu den übrigen finanziellen Sorgen kommt nun noch diejenige um die weitere Entwicklung der Lebenskosten hinzu. Mit einer gewissen Beklemmung nimmt man am Anfang des Monats die eingehenden Lieferantenrechnungen, vor allem die des Fleischlieferanten, zur Hand. Im Gegensatz zu unseren auf Vorkriegsniveau gebliebenen Verkaufspreisen klettern die Anschaffungskosten für die betriebsnotwendigen Waren immer höher hinauf. Die Angst um den Bestand des eigenen Kundenkreises und die Rücksichtnahme auf die rückläufige Kaufkraft der Gäste lassen uns den Entschluss über die Anpassung der Preise immer wieder hinauszögern. Speziell die festen Preise für Diners und Soupers bereiten Kopfzerbrechen, aber auch die Pensionspreise getraut man sich kaum nach oben zu revidieren. Der generellen Preiserhöhung stände dann nichts mehr im Wege, wenn die Löhne parallel dazu eine gleiche Entwicklung nehmen würden. Allein diese altertümliche Aufwärtsbewegung von Preis und Lohn soll eben so lange wie möglich hintangehalten werden, bedeutet sie doch der Anfang zur Inflation, deren bedauerliche wirtschaftliche Folgen wir in den letzten Nachkriegsjahren schwer genug zu verspüren hatten. Die unbequeme Tatsache, dass sich zwischen Einstands- und Verkaufspreis eine für unser Gewerbe nachteilige Entwicklung eingestellt hat, zwingt uns doch, darüber nachzudenken, wie wir dies daraus entstandenen Schwierigkeiten überbrücken können.

Versuchen wir eine systematische Betriebsanalyse und eine Abtastung aller Kostenfaktoren. Sie soll aber nicht nach dem Prinzip des geringsten Widerstandes beim Lohnkonto einsetzen. Ein weiterer Abbau der Löhne kommt kaum mehr in Frage. Das gleiche gilt wohl auch für die meisten Betriebsinhaber. Das soll uns aber nicht daran hindern, den eigenen Haushalt noch einmal nach Sparmöglichkeiten zu überprüfen. Eine ruhige und sachliche Gewissensforschung gemeinsam mit unseren engsten Mitarbeiterinnen, den Frauen, wirkt vielleicht da und dort noch Wunder.

Sehen wir uns also in der Küche um. Dieses Betriebsgebiet, als Zentralpunkt der Gross- und Kleinbetriebe, ist von besonders kostenempfindlicher Natur. Alle die Küchenkosten beeinflussenden Leistungen an den Gast sind demgemäss einer zweckentsprechenden und eingehenden Prüfung zu unterziehen. Welche Möglichkeiten bieten sich da, um aus dem jetzigen Preisdilemma herauszukommen? Kluge Anpassung und sachgemässe Behandlung der Ware, sowie der Verbrauchsgüter in den übrigen Betriebszweigen ermöglichen sicherlich eine Überwindung der Schwierigkeiten.

Da ist vorerst

der Einkauf.

Die wirtschaftliche Beratungsstelle des SHV. orientiert doch jede Woche die Mitglieder über die Marktpreise der Verbrauchsgüter. Allerdings glaubt manches Mitglied, keine Zeit für diese Lektüre übrig zu können. Man muss jehweilen nur mit guten Ohren den Sitzungsverhandlungen folgen,

um festzustellen, wie wenig sich einzelne Mitglieder um die Marktverhältnisse bekümmern. Für diese Nachlässigkeit wird den Betroffenen aber in der heutigen Zeit die Rechnung präsentiert. Jede Gemüsefrau, jeder Gärtner und Bauer kennt die Marktpreise seiner Produkte landauf und -ab ganz genau, und wir müssen ihnen mit den nämlichen Kenntnissen entgegenzutreten, wenn man nicht zu kurz kommen soll. Der Hotelier ist nicht nur Hotel-Fachmann, sondern auch Kaufmann, der Ware geschickt einkaufen und nachher wieder zu angemessenem Preis verkaufen soll. Der tüchtige Einkäufer beschafft sich seine Artikel stets dort, wo er sie am besten und doch am vorteilhaftesten erworben kann. Es gilt, mit anderen Worten, künftig weniger auf unsere bisherigen Beziehungen, sondern auf die geeignetsten Bezugsquellen Rücksicht zu nehmen. Die Erfahrungen in der Geschäftspraxis zeigen immer wieder, dass der Hotelier oder Wirt ausgenutzt wird und für die nämliche Ware mehr bezahlen soll als andere Bezüger. Denken wir nur an den Rahm und andere Milchprodukte oder auch an einzelne Artikel aus der Genussmittelbranche oder Bedarfsartikel für den Logisbetrieb. Für deren Bezug werden uns vielfach die nämlichen Ankaufspreise zugemutet wie dem Kleinkonsumenten. Warum? Es kann sich doch hier nicht um eine im Ankaufspreis einberechnete vorsorgliche Risikoprämie des Verkäufers handeln!

Nun zur

Verarbeitung der eingekauften Ware

im Küchenbetrieb. Die rationelle Verwendung der Ware erfordert vor allem genaue Berufskennntnisse. Der Hotelier und Restaurateur sollte daher unbedingt selbst kochen können. Nur als Praktiker vermag er den Ursachen des überbeurteilten Küchenbetriebes nachzugehen. Sie liegen nicht einfach beim Küchenlohnkonto. Die genaue Betriebsüberwachung weist vielleicht auf Fehlerquellen bei der Warenbehandlung hin. Gedankenlose Verschwendung, veraltete küchentechnische Einrichtungen, ungenaue Ordres usw. mögen hierfür verantwortlich sein. An uns ist es, die Erziehungsarbeit im Küchendienst zu übernehmen.

Das erfordert vor allem einmal genaue Kalkulation der Menupreise und à la carte-Gerichte. Eine Berechnung, die hieb- und stichfest ist und nach jeder Seite hin vertreten werden kann, ist die sichere Basis eines rationellen Küchenbetriebes. Gefühlsmässige Preisgestaltung ist sehr gefährlich. Eine solche Art der Preisberechnung bleibt auf die Dauer auch dem Kunden nicht verborgen und bietet Anlass zu Kritik. Sie auszuschalten ist unsere erste Aufgabe.

Genaue Quantenangaben sind im Küchenbetrieb unerlässlich. Der oder die für die Küche Verantwortliche muss bis ins Detail darüber instruiert sein, wieviel pro Gast an Gewicht, Menge oder Inhalt abgegeben werden soll.

Der klug berechnende Fachmann wird zu seinem Vorteil errechnen, wieviel pro Gast an Ware, pro Diner oder Souper auf den Verkaufspreis bezogen, verwendet werden darf.

Dann muss eine exakte Methodik der Zubereitung und Verarbeitung eingehalten werden. Wir müssen mehr als je nach genauen Gewichtsmengen arbeiten. Wenn der Pâtissier seinen Kuchenteig oder irgendein anderes Entremet bereitet, so muss er sorg-

fältig jede Zutat auf seiner Waage mengenmässig bestimmen. Nur dann ist er seiner Arbeit sicher, dann erst wird das Backgut richtig herauskommen und auch der Preisberechnung entsprechen. Analog müssen die Köche ihre Saucen, Suppen usw. in ihrer Zusammensetzung genau berechnen, wägen oder messen. Das hat zur Folge, dass die Küchenprodukte stets gleichmässig in Quantität und Qualität herauskommen. Befolgen wir diese methodische Arbeitsweise, dann sind wir auch unserer Kalkulationen sicher und das Kochprodukt wird andererseits den Gast stets befriedigen. Gewiss lässt sich nicht alles messen und wägen. Aber das gefühlsmässige Dosieren ist zu sehr dem Zufall preisgegeben und beeinträchtigt die Kostenbasis. Deshalb braucht die Kochkunst durchaus nicht nach Schema F ausgeübt zu werden. Es bleibt für den Einsatz der Persönlichkeit immer noch ein weiter Spielraum. Fundamentales muss hingegen im Küchenbetrieb nach exakten Massen geschaffen werden. Das Festhalten an diesem Grundsatz wird unzweifelhaft mithelfen, die Wege zu ebnen und den wichtigsten Zweig des Betriebes auch in kaufmännischer Hinsicht gesund zu erhalten. Eine wertvolle Aufgabe fällt in diesem Bereiche unseren Fachschulen zu. Die Ergebnisse ihres Fachstudiums sollten dann in Form von Fachvorträgen oder Instruktionenkursen der Mitgliedschaft zugänglich gemacht werden. Ferner wäre zu prüfen, ob diese Küchenprobleme nicht auch durch gemeinsame Konferenzen mit den führenden Fachleuten der schweizerischen Köchenschaft abgeklärt und festgelegt werden könnten.

bleibt es vorläufig noch bei den bisherigen Verkaufspreisen, so müssen die Mahlzeiten in jeder Form, sei es festes Menü, à la carte-Gericht oder Pensionessen den neuen Verhältnissen angepasst werden. Die Entwicklungsgeschichte der schweizerischen Kochkunst und unserer Küchenbetriebe zeigt seit 1914 ganz deutlich und auf der ganzen Linie eine Anpassung und Rücksichtnahme auf die wirtschaftlichen Verhältnisse und neuzeitlichen Erfordernisse. Diese Anpassung äusserte sich vornehmlich in einer

Reduktion des Menu-Umfanges.

In dieser Beziehung kann noch manches verbessert werden. Sparen wir ein an zu starken Garnituren, Beilagen usw. Alles Beiwerk, das der Gast ohnehin nicht isst, sondern nur der Dekoration und der Augenweide dient, bedeutet heute eine Verschwendung und ist daher überflüssig. Sind gewisse Fleischsorten und Fleischstücke im Preise einfach übersetzt, so denke man an entsprechende Umstellungen in der Menuzusammensetzung. Wie viele Kochbücher und gute Rezeptsammlungen liegen vergessen und verstaubt in Schubladen und Schränken. Man nehme sich Zeit und studiere wieder einmal diese von Meistern unseres Handwerkes verfassten Fachwerke. Wir finden darin bestimmt manchen wertvollen Hinweis, wie auch billigere Fleischstücke zweckmässig und für den Gast einladend verarbeitet werden können. Wir werden auf eine wahre Fundgrube von schmackhaften und nahrhaften Gerichten stossen, die wir bis heute ignoriert haben. Unsere Gäste sind grösstenteils mit einer einfachen aber sorgfältig zubereiteten Kost herzlich zufrieden. Einfach, aber wirklich gut kochen ist jedoch auch eine Kunst.

Die Menus dürfen ruhig auf Suppe, Fleisch und zwei bis drei Gemüse reduziert werden. Die erste Platte, evtl. auch Salat, soll nur auf Verlangen und gegen Berechnung serviert werden. Dabei ist diese Platte

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Durchhalte- und Betriebskredite — Um den Milchpreis — Selbsthilfe während der Kriegszeit. Seite 3: Diätische in Hotels — Aus dem Auslande — Marktmeldungen. Seite 4: Aus den Sektionen — Personalrubrik.

so zu wählen, dass dadurch kein unnötiger Einkauf getätigt werden muss. Hie und da kann auch eine fleischlose Mahlzeit eingeschoben werden. Unter der Kundschaft befinden sich Gäste, die gegen dieses oder jenes Gericht eine Abneigung haben. Sehr oft ist diese Abkehr von einer Platte nur durch ein Vorurteil entstanden. Geschickte, unaufdringliche Aufklärung durch das Servierpersonal oder den Patron hilft hier Brücken schlagen. Der Gast entschliesst sich dann doch wieder einmal zu einer Bestellung. Ist das ursprünglich abgelehnte Gericht wirklich gut und sorgfältig zubereitet, so wird es Anklang finden und der Kunde spontan seiner Befriedigung Ausdruck geben. Ein klassisches Beispiel hierfür sind die Erfahrungen des Königs der Hoteliers, unseres Cesar Hitz.

Noch ein Wort zum Menü-Service. Den Luxus des „en place de“ können wir uns heute auch nicht mehr gestatten. Diesem Übel muss energisch auf den Leib gerückt werden. In vielen Fällen entspringt der Wunsch nach Auswechslung der Platten nur einer Laune gewisser Kunden, durch die wir nicht müde werden dürfen. Es gehört nur etwas fester Wille dazu, das Menü unverändert zu lassen und nein zu sagen, wenn man uns zumutet, an Stelle des im Menü vorgesehenen vielleicht noch ein teureres Fleisch en place zu servieren. Ist das Menü einmal festgelegt, gekocht und servicefertig, dann muss sich der Gast entweder für das Menü entscheiden oder dann à la carte nach seinem Geschmack essen. In der jetzigen Zeit ist der Gast höflich aber bestimmt darüber aufzuklären, dass die seriöse Kalkulation keine Menüänderungen mehr erträgt. Das feste Menü bietet preislich ohnehin grosse Vorteile. Die Zusammenstellung à la carte kommt teurer zu stehen als das Menü mit seinem Drum und Dran. Man muss hier den Mut aufbringen, unbekümmert um die Konkurrenz durchzugreifen, sonst bleiben alle Vorschläge für eine zeitgemässe Anpassung Illusion.

In das Kapitel der Anpassung gehört auch die zahlenmässige Vereinfachung der Einzelgerichte-Speisekarte. Damit soll eine Nachkalkulation der verschiedenen Preise verbunden sein. Es genügt nicht, die Karte z. B. generell um einen Preisaufschlag, wie ihn die eidg. Preiskontrolle zulässt, zu legen. Man muss vorerst sicher sein, dass die bisherige Preisansetzung auch richtig kalkuliert war.

Ist nach all diesen Massnahmen eine

Preiserhöhung

nicht mehr zu umgehen, so tun wir gut daran, die Preise nur ganz sachte anziehen zu lassen. Lieber eine allmähliche Anpassung, um damit den Kunden um so sicherer zu behalten.

Die Schweizer Hotellerie muss mit grösster Aufmerksamkeit die weitere Zollpolitik verfolgen. Die bisherigen Reduktionen in den Menus, die logischerweise eine Verminderung der Verpflegungskosten hätte bewirken müssen, hat nicht zum Ziel geführt, weil die Unkosten und die übersetzten Anschaffungspreise zufolge der hohen Einfuhr- und Schutzzölle keine Normalisierung der Küchenkosten ermöglichten. Die Konkurrenzfähigkeit unserer Hotellerie in dem nach

Boycottage de cafés-restaurants, hôtels ou pensions par la troupe

Une circulaire adressée récemment par un commandant de brigade aux chefs des Départements de justice et police des cantons de Vaud et Valais, aux présidents des sociétés de cafetiers et restaurateurs des mêmes cantons et aux commandants de corps de troupe et unités de la brigade, relève que les nombreuses punitions que ce chef a dû infliger à des soldats en état d'ébriété l'ont obligé à prendre des mesures comportant notamment la faculté pour un commandant de cantonnement — de sa propre initiative ou par ordres supérieurs — d'interdire à la troupe l'accès d'un établissement public. On nous signale le cas d'un hôtelier vaudois qui a été ainsi boycotté. De telles mesures paraissent fort arbitraires et souvent injustes. Le président de la Société vaudoise des cafetiers et restaurateurs, M. Ch. Amacker, a répondu fort justement à ce commandant de brigade, pour attirer son attention sur le fait que, dans bien des cas, le cafetier n'était nullement responsable de ces cas d'ivresse, car la troupe fait une grande consommation de boissons alcooliques en dehors des cafés (achat de vin ou spiritueux dans les débits à l'emporter ou chez le producteur). Souvent, un soldat entre dans un café alors qu'il est déjà sous l'empire de la boisson consommée ailleurs, sans que cela puisse se remarquer immédiatement, et on ne manquera pas de mettre sur le compte de ce dernier cafetier l'ivresse du client, même si celui-ci n'a que fort peu consommé dans le café en question.

Dans une région où il y a plusieurs cafés, ce n'est pas le fait d'en boycotter un qui empêchera les hommes de s'enivrer et on se demande s'il ne serait pas plus effectif de punir le soldat fautif en lui interdisant l'accès des cafés de la région pour un certain temps.

Il semble qu'une mesure de ce genre serait plus utile pour diminuer le nombre des cas d'ébriété dans la troupe et l'on ne voit vraiment pas pourquoi on veut rendre responsable de ces faits des cafetiers qui n'en peuvent mais. En tous cas, il faut que les autorités militaires n'appliquent pas cette sanction de boycottage à la légère, car cette mesure porte un grave préjudice aux membres d'une corporation qui, en ces temps difficiles, a particulièrement besoin de l'appui de nos soldats.

De nos Associations

A l'Association hôtelière du Valais

Le Comité de l'Association hôtelière du Valais a tenu séance le 15 janvier à Sion. Entre autres questions importantes, il s'est occupé spécialement des allègements fiscaux qui ont été demandés au département des finances du canton du Valais. Des démarches ont été faites dans ce sens auprès du département par l'Association hôtelière du Valais, d'une part, et par la Société suisse des hôteliers, d'autre part. Les réponses faites à ces démarches n'apportent aucune promesse substantielle, sinon celle que des facilités de paiement

seront faites aux entreprises hôtelières en difficulté. Il est particulièrement regrettable qu'il ne soit possible de faire reconnaître les amortissements minima, admis pourtant par tous les manuels d'économie hôtelière et par la plupart des fiscs cantonaux.

Le Comité a décidé d'entreprendre une enquête auprès des membres de l'Association pour connaître:

- les observations des milieux hôteliers sur leurs rapports avec le fisc cantonal (amortissements, dépenses d'entretien),
- les impôts de 1939 qui sont encore en souffrance,
- les possibilités d'emprunts pour couvrir les dettes courantes et les intérêts arriérés.

D'après les résultats de cette enquête, une démarche sera faite auprès du département des finances, démarche dans laquelle on insistera sur les intérêts de retard, sur l'inéquité que représente le fait d'imposer comme bénéficiaires les impôts payés et sur le traitement spécial auquel devront être soumis les hôtels qui sont restés fermés.

L'Etat du Valais a chargé le Dr Gurtner de faire une enquête et un rapport sur le développement, la situation et l'importance de l'hôtellerie valaisanne et sur ses possibilités d'assainissement.

Au Syndicat des hôteliers de Genève

Le Syndicat des hôteliers de Genève a tenu son assemblée générale annuelle le mardi 16 janvier, sous la présidence de M. F. Cottier. A côté de l'ordre du jour administratif, l'assemblée s'est occupée de la question des caisses de compensation. Aucune décision n'a été prise et ce problème a été renvoyé à une séance qui aura lieu prochainement.

Trafic et Tourisme

Pour l'hôtellerie tessinoise

Au cours de la dernière session du Grand Conseil tessinois, la motion suivante en faveur de l'hôtellerie a été déposée:

« La guerre qui se déroule entre les pays qui sont à la frontière nord de notre patrie, a pour ainsi dire, complètement détourné du canton du Tessin le courant touristique provoqué par l'afflux de compatriotes ou d'étrangers qui, normalement, venaient séjourner dans le canton, et qui lui procuraient ainsi un grand bien-être. Les stations qui sont de l'autre côté du Gothard bénéficient actuellement de la présence d'hôtes venant des régions frontalières et qui cherchent un domicile plus sûr et plus tranquille. En outre, l'autorité militaire a requisitionné de nombreux hôtels dans les principaux centres du lac des Quatre-Cantons, de l'Oberland bernois et du lac Léman, apportant ainsi à l'industrie hôtelière, qui se débat dans une crise terrible, un notable appoint financier.

Quoique le canton du Tessin présente les conditions idéales pour des séjours ou pour des cures et qu'il jouisse de la sécurité et de la tranquillité la plus complète, la situation de son in-

dustrie touristique et hôtelière est dans un état de dépression qui ne manquera pas d'avoir des répercussions très graves sur l'économie générale du pays.

Dans ces conditions, les auteurs de la motion invitent le Conseil d'Etat:

- A favoriser en toute diligence, en collaboration avec les associations touristiques du canton, l'action extraordinaire de propagande qui a fait l'objet d'une précédente motion;
- de faire des démarches auprès des autorités fédérales compétentes pour que les hôtels du Tessin qui en font la demande soient aussi utilisés par les autorités militaires aux conditions fixées par l'arrêté fédéral.

La frontière française s'entr'ouvre

Ne nous réjouissons pas trop vite, car il ne s'agit pour le moment que du trafic frontalier, mais exprimons l'espoir que cette initiative ne restera pas isolée et que nous verrons bientôt la frontière française non plus s'entr'ouvrir, mais s'ouvrir peu à peu. On apprend en effet, que les démarches entreprises auprès des autorités compétentes par le Département de justice et police du canton de Genève, ont abouti à la création d'une sorte d'agences consulaires suisses à Annemasse et à Gex. Ces agences permettront aux personnes ayant des parents ou des bien-fonds de l'autre côté de la frontière franco-suisse de franchir sur présentation d'une simple carte frontalière. Ne pourrait-on pas envisager réciproquement la création de telles agences dans nos régions touristiques et créer ainsi ou faciliter un trafic touristique? Ce serait un premier pas en attendant une simplification plus générale des formalités d'entrée ou de sortie et des mesures de contrôles dans les divers pays d'Europe.

Un voeu

Lors de la dernière assemblée du Conseil communal de Leysin, le nouveau président, M. Widmer, a, dans son allocution d'ouverture, demandé qu'on facilite dans la mesure du possible l'arrivée des étrangers malades en Suisse. La menace d'un arrêt complet de notre tourisme est en effet beaucoup plus grave que le risque d'introduction d'éléments indésirables qui, eux, passent toujours malgré tous les contrôles.

M. B. Roulet, député et chef de la police, est déjà intervenu et insistera encore pour que l'entrée des malades dans notre pays pendant la guerre ne soit pas entravée par trop de rigueur administrative, mais qu'elle soit au contraire encouragée et recommandée par nos agents consulaires et nos légations à l'étranger.

La Compagnie générale de navigation sur le Léman a suspendu son exploitation

La guerre européenne a porté à cette compagnie un coup dur. Sa situation financière était déjà critique du fait d'une longue série d'années déficitaires. Les derniers événements internationaux l'ont forcée à suspendre provisoirement son exploitation.

La C.G.N. s'est adressée au Département fédéral des postes et chemins de fer qui a chargé son office des transports de se mettre en rapport avec les cantons de Vaud, Genève et Valais pour venir en aide à cette entreprise. Celle-ci, au bénéfice d'une concession, doit continuer à assurer les transports, peut-être avec un horaire réduit, mais ne saurait sans autre formalité cesser son exploitation.

Une réorganisation analogue à celle qui fut réalisée sur les lacs de Thoune et de Neuchâtel est en cours.

Espérons que la C.G.N., dont l'utilité est incontestable, pourra reprendre son activité aussitôt les beaux jours du printemps revenus. C'est là certainement le vœu de tous les riverains.

Nécrologie

Madame M. Dénéreaz †

Nous apprenons que Mme M. Dénéreaz vient de mourir à Cannes, à l'âge de 50 ans. M. et Mme Dénéreaz ont été pendant de longues années les directeurs entendus et appréciés des établissements de Lavey-les-Bains. Nous présentons à M. Dénéreaz et à ses enfants l'expression de notre vive sympathie.

Divers

Le tourisme, première victime de la guerre

Le correspondant du Journal de Genève signale que les Anglais s'habituent peu à peu aux mesures de rationnement qui ont été récemment instituées. Il y aura des marchandises en suffisance et seul peut-être le problème du sucre pourra-t-il se poser un jour ou l'autre. Puis, parlant des impôts, il ajoute: « Le chancelier de l'Echiquier peut pour le moment se féliciter du bon vouloir des contribuables, car ils se sont acquittés avec un empressement méritoire de leur « income tax » à l'échéance de janvier. Depuis le début de l'année, ils lui ont versé 50 millions de livres. Mais tous ceux qui, à Londres et dans les autres grandes cités, comme les hôteliers, logeurs, garagistes, restaurateurs et leurs employés, ont été privés de leur clientèle éprouvent de plus en plus de difficultés à payer leur taxe municipale. C'est donc bien partout la même chose, dans les pays neutres ou belligérants, les premières professions atteintes au point de vue financier sont celles qui dépendent du tourisme.

FAVORISEZ...

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



Auch Ihre kleinsten Wünsche schätzen wir. Bitte verfügen Sie über uns.

Schuster

Teppichhaus St.Gallen Zürich

PRIMA

Seifen u. Waschmittel

liefern zu Tagespreisen

Chemische- und Seifenfabrik Stalden, Konolfingen



Darüber sind wir uns doch alle einig

W. Niederhauser

in Zürich

bedient uns seit vielen Jahren mit seinen vorzüglichen

MARKE **WNZ**

Couverturen jeder Art
Cacao-Blocs, Cacao-Pulver
Vermicelles, Belbon-Streusel
Schokoladen, Schokoladen-Pulver
Praliné-Massen, Mocca-Paste
Marzipan, Persipan
Fondants, Pama-Glasurmassen
Tafel-Schokoladen „Hardturm“ - „Avion“

Verlangen Sie meine Preisliste Eglistrasse 8 / Telephone 39288

Einfach, modern in der Linie, solid im Material, bequem im Sitzen, das sind Horgen-Glarus-Stühle.

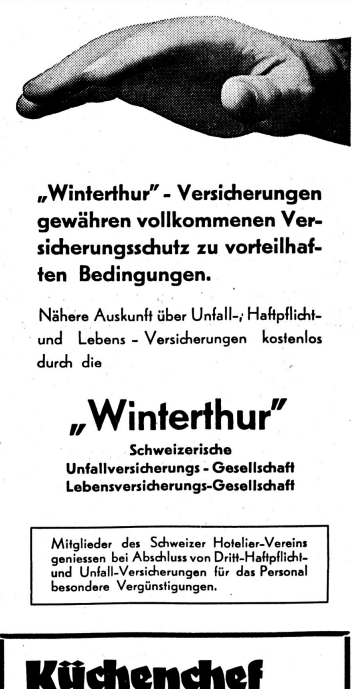


HORGEN-GLARUS
 A.-G. Möbelfabrik Horgen-Glarus in Horgen

HYGIENISCHE
 Bedarfsartikel und Gummwaren

Spezialmerke „Fromme Art“ 5.50, „Neuzrip“ 4.50 p. Dtz. Preisliste Nr. 10 mit dem Recht auf interessanten Gutschein gratis, verschlossen.

Sanitätsgeschäft P. Hübscher Seefeldstrasse 4, Zürich 8.



„Winterthur“ - Versicherungen gewähren vollkommenen Versicherungsschutz zu vorteilhaftesten Bedingungen.

Nähere Auskunft über Unfall-, Haftpflicht- und Lebens - Versicherungen kostenlos durch die

„Winterthur“

Schweizerische Unfallversicherungs - Gesellschaft Lebensversicherungs-Gesellschaft

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

Küchenchef

tüchtiger, solider Mann, der in der Restaurationstechnik durchaus erfahren ist und eine ökonomische u. gepflegte Küche führen kann, wird in Jahresfrist

gesucht.

Offerten unter Chiffre K. F. 2374 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Wir suchen
 in unser Einkaufsbureau per sofort tüchtigen, service- oder kichenkundigen

Sekretär

für Warenbestellungen und Kontrolle, für die Abteilung Stadtküche, Küchenberechnungen, Lagerkontrolle usw. Alter 23-30. Es kommen nur tüchtige, zielbewusste und bestempfohlene Herren in Frage. Handgeschriebene Offerten wollen man bitte richten an B E L L E V U E P A R A C E H O T E L B E R N.



COURVOISIER

THE BRANDY OF NAPOLEON

Agence générale: JEAN HAECKY IMPORTATION S.A., BALE

Die Wiederholung

vervielfacht die Wirkung der Inserate!

... aber gewiss,
 nur bei Inserenten kaufen!

Für bekanntes Zürcher Geschäft wird ein initiativer

MITARBEITER

gesucht.

Für Herrn oder Dame, die über ein tatkräftiges, aber verträgliches Wesen und liebenswürdiges Umgangsformen verfügen, interessante Dauerstellung. Finanzielle Interessnahme erwünscht. Ausfall-Offerten mit Lichtbild erbeten an Chiffre OF 2773 Z an Orell Fuassi-Annoncen, Zürich, Zürcherhof.